

ទឹកចោសលកូណាំ

Conditional onion



គ្រឿងធុរ្ភៈ :

- | | | |
|-------------------------|--------------|--------------------|
| - សាច់ជ្រូក កន្លះ គីឡូ | - អំបិល | ១ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ខ្ទឹមក្រហម ២០ គ្រាប់ | - ម្សៅស៊ុប | ១ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ពងទា ២ គ្រាប់ | - ស្ករស | ១ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ខ្លាញ់ ៣ ចានចង្កឹះ | - ទឹកស៊ីអ៊ីវ | កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ |
| - ម្សៅឆា ១ ស្លាបព្រាបាយ | - ទឹកត្រី | កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ |

វិធីធ្វើ :

១. សាច់ជ្រូកចិញ្ចាវលាយជាមួយ អំបិល ម្សៅស៊ុប ទឹកត្រី ស្ករ ទឹកស៊ីអ៊ីវ ច្របល់ ម្សៅឆាចូលគ្នាឱ្យស្អិត រួចស្កនមូល ទំហំប៉ុនមេដៃ។
២. ខ្ទឹមក្រហមបកសំបក ញាត់បញ្ចូលទៅក្នុងសាច់ជ្រូក (ធ្វើដូចនំផ្លែអាយ) ចំណែក៦ពងទាវាយឱ្យចូលគ្នា។
៣. ដាក់ខ្លាញ់ឱ្យក្តៅ ទើបយកសាច់ជ្រូក នោះជ្រលក់ពងទាដាក់បំពងឱ្យឡើង ក្រហម ជាការស្រេច។