



ឆាត្រឿងសាច់គោ

Stir-Fry Spicy Beef With Peanuts

គ្រឿងធុរ :

- សាច់គោ ៣ ខាំ
- ម្ទេសហាវ៉ៃ ១ ផ្លែ
- សណ្តែកកូរ ១ ខាំ
- ខ្ទឹមបារាំង កន្លះ មើម
- សណ្តែកដីលីងរួច ៣ ស្លាបព្រាបាយ
- ស្ករត្នោត ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ទឹកត្រី ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ម្សៅស៊ុប កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ខ្លាញ់ ២ ស្លាបព្រាបាយ
- ខ្ទឹមសចិញ្ចាំ កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- គ្រឿងបុករួច (គល់ស្លឹកត្រៃ, រំដេង, រមៀត, សំបកក្រូចសើច, ខ្ទឹមស, ខ្ទឹមក្រហម)

វិធីធ្វើ :

១. សាច់គោហាត់ជាបន្តិច ម្ទេសហាវ៉ៃពុះយកសរសៃបណ្តូលចេញ ហាត់ បញ្ជិត ខ្ទឹមបារាំង មួយពុះជាបួន សណ្តែកកូរកាត់កង់ៗ សណ្តែកដីលីង បុក។
២. ដាំខ្លាញ់ឲ្យក្តៅ ដាក់ខ្ទឹមស គ្រឿងឆាឲ្យឈ្ងុយទើបដាក់សាច់គោ ម្ទេសហាវ៉ៃ សណ្តែកកូរ ខ្ទឹមបារាំង ស្ករត្នោត ទឹកត្រី ម្សៅស៊ុប ពេលឆ្អិន ដាក់សណ្តែកដី ជាការស្រេច។