



នំប៉័ងចៀនសាច់ជ្រូក

Fried Pork With Bun

គ្រឿងធុរ្យ :

- សាច់ជ្រូក ១ ខាំ
- ប្រហិតត្រី កន្លះ ខាំ
- នំប៉័ង ១-២ ដើម
- ម្រេចម៉ែត កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ម្សៅស៊ុប កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- អំបិល កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ស្ករស កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ខ្លាញ់ ២ ចានចង្កឹះ
- ទឹកម្តេសស្បែក កន្លះ ចានចង្កឹះ

វិធីធ្វើ :

១. សាច់ជ្រូកចិញ្ចាំ លាយជាមួយ ប្រហិត ម្រេច ម្សៅស៊ុប អំបិល ស្ករស ច្របល់ចូលគ្នា។
២. នំប៉័ងមួយដើម កាត់ជាប៊ូចយកសាច់ជ្រូកមកប្រកប្រួលលើ ដាក់ខ្លាញ់ឲ្យក្តៅ ហើយនំប៉័ង ដែលប្រកប្រួលហើយបំពងដោយប្រើភ្លើងតិចៗ គេទទួលទានជាមួយ ទឹកម្តេស ឬទឹកស្បែក។