



ក្ដាមឆាម្រែច

Stir-fried Sea Crabs Chinese Style

គ្រឿងធុរ្ភៈ :

- ក្ដាមថ្ម ៣-៥ ខាំ
- ខ្ទឹមសចិញ្ច្រាំ កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ទឹកស៊ីអ៊ីវ ២ ស្លាបព្រាបាយ
- អំបិល ២ ស្លាបព្រាបាយ
- ខ្លាញ់ ១ ស្លាបព្រាបាយ
- ស្ករស កន្លះ ស្លាបព្រាបាយ
- ម្រេចខ្មៅ ៣ ស្លាបព្រាបាយ (ម្រេចម៉ត់, ម្រេចស្រស់ក៏បាន)

វិធីធ្វើ :

១. ក្ដាមបកស្អុកកាត់ជាបួន។
២. ដាក់ខ្លាញ់ឲ្យក្ដៅ ដាក់ខ្ទឹមសបំពងឲ្យឈ្ងុយ ដាក់ក្ដាម ទឹកស៊ីអ៊ីវ ស្ករ អំបិលម្រេច អាចូលគ្នា ឲ្យរាងស្អុតទឹកបន្តិច ជាការស្រេច។