

Cà tím Xào Cay Tí Xuyên

Tác Giả: Suzy

Thứ Hai, 10 Tháng 10 Năm 2011 13:25

Món cà tím xào cay này rất bổ t c m , th m và h p đ n vô cùng

M i m i ng i tham kh o cách Làm nh sau :



Nguyên Li u :

- 1/2 qu cà tím l n
- 1 bìu đ u h nh
- 1 c g ng
- 1 qu t đ
- vài qu t khô
- 2 tép hành lá
- 1 tép t i l n

Gia v : T ng t, n c t ng, r u tr ng, gi m , đ ng, d u ăn , b t nêm , b t năng

Chu n b :

- Đ u h x t mống chiên h i vàng , xong x t s i nh c ng đ a
- Cà tím x t mi ng v a ăn và tu ý m i ng i thích g t v cà hay không nhé ! riêng tui thì 1/2 g t v và 1/2 không g t v cho đ p hihi...
- hành lá đ u hành tr ng và c ng xanh x t khúc đ riêng
- t trái đ x t lát
- t khô ngâm n c cho h i m m
- g ng g t v x t s i
- t i x t lát

* Pha n c sauce :

- dùng m t cái chén cho t t c h n h p gia v : t ng t, gi m, đ ng nâu, r u, n c t ng,

Cà tím Xào Cay Tỏi Xuyên

Tác Giả: Suzy

Thứ Hai, 10 Tháng 10 Năm 2011 13:25

đ u ăn vào chung v i nhau, m i th 1 TSP , tr n cho h n h p tan đ u .

- 1tsp b t năng hoà tan v i 3tsp n c đ đó

- B c ch o lên b p cho nhi u đ u ăn chiên cà tím cho v a chín m m , xong cho ra đĩa .
- dùng cái ch o đó , cho chút đ u ăn xào t i + g ng + đ u hành tr ng và t khô cho th m .
- cho ti p đ u h chiên vào ,cùng v i chén n c sauce đã chu n b s n cho vào đ o tr n cho đ u
- ti p cho tr l i cà tím vào xào chung , nêm chút xíu b t ng t
- cho tí xíu b t năng vào cho sauce h i sánh, cho hành lá và t x t lát vào sau cùng thì t t b p , r c tí xíu tiêu .
- đ n ra đĩa , ăn v i c m tr ng nóng r t ngon.