

MÓNCHAY - Ớc Xào X Ớt: Dai Ngon S Ớn S Ớt, Thơm Ớậm Mùi S Ớ

Giới thiệu

N Ớu mà hôm nay ăn chay mà thèm ăn Ớc quá thì mọi người th Ớ làm món Ớc xào s Ớ ớt chay đi, r Ới vô đây em chia s Ớ cho mọi người cái bí quy Ớt r Ớa n Ớm mà cái n Ớm c Ớa mình nó m Ớt luôn m Ớy cái mùi hôi luôn nha.

Chào h Ới

Xin chào mọi người, em là Kh Ới, em đang s Ớng cùng với ba mẹ với chú Di Ớn Ớ quận Gò V Ớp.

Món ăn hôm nay

Trong series 99 ngày 99 món chay thì hôm nay em có nguyên một đĩa Ớc xào s Ớ ớt chay nè, một tô canh đậu h Ớ giá h Ớ, thêm một tô cơm tr Ớng.

C Ớm nhận món ăn

Trời ta nói ăn chay mà ngon như v Ớy, em ăn chay một tháng cũng được.

Nguyên liệu chính

Mọi người nhìn em xào coi có gi Ớng con Ớc bươu không, ăn nó s Ớn s Ớt s Ớn s Ớt, ngon l Ớm nha, mà là đ Ớ chay.

Nguyên liệu thì mọi người cứ chụp màn hình Ớ đây cho em đi, nó cực kỳ đơn gi Ớn luôn, ch Ớ c Ớn n Ớm bào ngư xám.

Người thích ăn canh gì thì mình làm canh đó he.

Sơ ch Ớ n Ớm

N Ớm bào ngư này mọi người mua v Ớ á, n Ớu mà mi Ớng to thì mọi người tách ra làm hai cho em, còn nh Ớ thì đ Ớ nguyên.

Mọi người cho n Ớm vô một cái thau đ Ớ r Ớa, r Ới cho vô đó cho em một ít mu Ới với lại kho Ớng 3 trái t Ớc ghen.

T Ớc này mọi người nặn vô là cái mùi n Ớm hôi hôi nó bay luôn, nó không còn mùi tanh c Ớa n Ớm nữa đâu mọi người.

Rồi đổ nước vô, mọi người ngâm cho em 15 phút á, xong mình sẽ đem đi rửa lại nhiều lần với nước cho nó hết độ chua với lại độ mặn nhen.

Nấu canh đậu hũ giá hẹ

Lúc đợi ngâm nấm thì em sẽ đi nấu một cái cái canh để tiết kiệm thời gian.

Em phi thơm miếng tỏi nè, em xào miếng nấm rồi em nấu cái canh giá hẹ đậu hũ.

Dạo này trời Sài Gòn nó nóng, nó nóng dữ lắm, em nấu cái canh này ăn cho nó thanh mát nè mọi người.

Mọi người chú ý nha cái canh này đơn giản như miếng hạt nêm chay, tí xíu đường cũng được, không ăn đường thì bỏ ra.

Xong rồi mình cho hẹ với lại giá để vô, mình cho thêm đậu hũ non vô là xong.

Ai ăn được thì mình cho thêm miếng hành tỏi phi chay vô nữa là xong, thơm dữ lắm.

Tạo hình củ chay

Nấm này nè, sau khi em rửa nhiều lần rồi em sẽ tiến hành vớt ráo.

Mọi người vớt là phải xếp dọc dài dài ra như vậy cho em chứ không có để lộn xộn mà bóp ngang.

Xếp dọc như vậy nè, mình vớt từ từ thì miếng nấm của mình nó mới còn để nguyên vẹn như vậy.

Rồi tiến hành mọi người gấp chừng một cái nấm, hai cái nấm, nấu nấm to thì một cái thôi.

Gấp xong bắt đầu mình cuộn cuộn cuộn, rồi mình lấy cái cây xiên mình xiên.

Này là nó thành hình giống như là cái cục thịt củ mà mọi người lấy ra từ con củ vậy nè.

Mọi người cứ nhìn em làm nè, đơn giản lắm, mình cứ cuộn cuộn cuộn như vậy nè, nhìn nó giống con củ sên vậy đó.

Rồi mọi người cuộn như vậy là mọi người xiên ra được mấy cây y chang như vậy giống em nè.

Chiên áp chảo nấm

Giờ mình b t cái ch o d u lên, mình sẽ chiên áp ch o cái ph n n m này.

Mục đích đó là cho cái ph n n m nó thơm lên, cái hai là ph n n m của mình nó sẽ kết dính lại, nó sẽ không có bị bung nữa.

Mình sẽ dùng một ít lá rong biển cuộn cơm nha.

Làm  c xào s  ớt chay

Em chiên xong cái ph n  c này rồi nè, em sẽ lấy cái cây tăm này nè, em rút ra h n luôn.

Mọi người sẽ có được những cái cục  c như vậy nè, nó đang s n sật ngon dữ  m.

B t cái ch o lên, phi thơm cho em s , tỏi, ớt cho nó vàng, nó thơm rồi.

Cái công thức nước s t em đang g n trên màn hình cực kỳ đơn giản luôn, trút h t vô đây cho em ha.

Xong rồi mình cho h t cái ph n  c này vô, rồi mình xóc ch o lên chút xíu.

Rồi mình cho cái ph n rong biển này mình xé vô đó mọi người.

Xóc xóc xóc lên, rồi mình đổ ra, mình dọn cơm là ăn được rồi.