

TRANG NỮ CÔNG GIA CHÁNH

DƯA CÁI CHUA

I — VẬT LIỆU :

- 1 Lb dưa cải
- 1 củ hành tây nhỏ + 1 ít gừng
- 2 thìa súp muối gạt
- ½ thìa súp đường
- 4 cup nước ấm.

Rau cắt vừa ăn, rửa sạch. Hành tây thái mỏng trộn với rau và gừng. Pha nước, muối và đường, rồi bắc một nắm rau nhúng vào nước pha, rồi bỏ vào liễn đựng dưa lần lượt làm phết (cho dưa thấm đều). Đổ hết nước còn lại vào liễn, nước phải ngập mặt dưa rồi lấy bát hay đĩa chận dưa xuống.

Bà Trình Hữu Dục

BÁNH CÚC

□ NGUYÊN LIỆU

Theo thứ tự từng phần cần dùng cho mỗi giai đoạn làm bánh ghi ở phần sau :

PHẦN 1

- 1 pound đậu xanh không vỏ
- 1 chén nhỏ (cup) hành cây tươi thái nhỏ (hành chỉ lấy khúc trắng, bỏ phần lá xanh). Nếu làm bánh chay thì dùng cây “pô-rô” (leed) thay thế hành.
- ½ chén nhỏ (cup) dầu ăn. Nếu không kiêng mỡ thì dùng ½ pound mỡ heo thái hạt lựu thay thế dầu.
- 2 muống cà phê muối
- 2 muống cà phê đường
- 1 muống cà phê bột ngọt
- 2 muống cà phê tiêu xay.

PHẦN 2 :

- 1 bó rau dền (spinach)
- 2 chén nhỏ (cup) nước lạnh
- 1½ muỗng cà phê muối
- 7 chén nhỏ (cup) bột nếp “Tinh Khiết”

PHẦN 3 :

- 1 chén nhỏ (cup) nếp nấu xôi.

CÁCH LÀM :

Giai đoạn 1 : Nhân bánh

Đậu xanh ngâm nước độ hai tiếng đồng hồ.

Đãi sạch vỏ và loại đậu hư.

Nấu chín đậu (một phần đậu, một phần rưới nước theo thể tích. Nước có thể gia giảm tùy loại đậu, để đừng bị khô hoặc nhão).

Bỏ đậu chín và cối giã nhuyễn

Xào hành tươi thái nhỏ với dầu ★ cho thơm, xong trộn với đậu đã giã nhuyễn, nêm muối, đường, tiêu và bột ngọt.

(★ Nếu không kiêng mỡ, có thể dùng lồi ½ pound thịt mỡ heo thái hạt lựu để xào nhân thay thế dầu).

Vo tròn nhân đậu thành 30 phần đều nhau.

GIAI ĐOẠN 2 :

Rau dền cắt chân rửa sạch, bỏ vào máy xay sinh tố (Mixer) với hai chén nhỏ (cup) nước lạnh, xay nhuyễn.

Trộn rau rền đã xay nhuyễn với bột nếp và muối cho thật đều, xong chia thành 30 phần đều nhau.

Nấn từng miếng bột dẹp mỏng, xong bọc kín nhân đậu xanh vào giữa, rồi vo tròn cho đều đặn.

GIAI ĐOẠN 3 :

Nếp nấu xôi chín xong trộn vào nước lạnh cho các hạt xôi tách rời nhau. Rãi xôi rơi vào trong một đĩa lớn. Lăn tròn bánh trên xôi rơi để hạt xôi bám quanh vào vỏ bánh.

GIAI ĐOẠN 4 :

Để bánh trên từng miếng lá chuối cắt tròn (đường kính lồi 8 phân), bỏ vào xúng hấp khoảng 15 phút là vừa chín.

□ Bà Phan Ngọc Cơ

GÀ LÓC XƯƠNG HẤP CẢI BÈ XANH

- Gà nửa con — Dầu hào (1 thìa canh) — Sáng sấu (1 café) — Rượu thơm (1 café) — Nước leo (3 thìa canh) — Tiêu (1 chút) — Cải bẹ xanh (1 kí) — Bột ngọt (1 café) — Dầu mè (1 café) — Hắc xì dầu (2 café) — Nấm đông cô (1 cái).

CÁCH LÀM :

Cải xanh cắt bỏ lá, đun nước sôi cho 1 café tiêu ramặn, rồi cho cải vào luộc chừng 5 phút, đem ra rửa lại nước lã cho sạch hết lá chỉ lấy cọng và cắt cây rau dài chừng ngón tay.

Gà luộc chín, bỏ hết xương và cũng cắt dài như rau, nắm ngâm nước cho mềm luộc qua. Xong đem hòa tất cả gia vị kể trên trộn vào gà và rau, rồi bày vào 1 cái tô, cứ 1 miếng thịt gà 1 miếng rau cho đến khi đầy bát. Đem úp lật vào một cái đĩa lớn để cải nắm lên trên, trên nắm cắt một cái hoa cúc hay một cái hình bằng carotte để trên cùng rồi dội sauce lên.

LÀM SAUCE :

— Dầu (1 thìa canh) — Bột năng (2 thìa café) — Rượu thơm (1 thìa café) — Dầu hào (1 thìa canh) — Hắc xì dầu (2 thìa café) — Sáng sấu (1 café) — Bột ngọt (1 café) — Nước Leo (2 giá) — Dầu mè (1 café, Tiêu, muối một chút).

CÁCH LÀM :

Cho dầu với một thìa rượu thơm vào chảo, xong cho tất cả các thứ kể trên đun sôi rồi hòa chừng một thìa canh bột năng chế vào nước sauce cho hơi sánh sánh là được, bắc ra cho thêm một thìa canh dầu với một thìa canh dầu mè.

Xong đem rội lên đĩa gà, bày thêm ngò chung quanh cho đẹp.

□ Bà Nguyễn Hữu Tuân