



Cơm lá sen

Nguyên liệu:

Cơm trắng	1 ký
Vịt quay	nửa con thái chỉ
Xá xiu	100 grs thái chỉ
Tôm luộc với muối lột vỏ	300 grs
Cua thịt	1 con
Nấm hương	10 grs thái chỉ
Bột ngọt	1 thìa café
Dầu hào	1 thìa canh
Sáng sấu	5 thìa café
Dầu mè	1 thìa café
Hắc xì dầu	1 thìa café
Muối	1/2 thìa café
Nước lạnh	1 thìa canh
Trứng gà	2 quả
Bột năng	2 thìa café
Dầu ăn	4 thìa canh
Hạt sen luộc mềm	1 sấu

Cách làm:

Cho 2 hột gà, 2 café bột năng hòa với 2 thìa nước lạnh đánh cho tan. Chảo để nóng cho dầu cho trứng vào tráng thật mỏng đem ra thái chỉ. Vịt quay, xá xiu thái chỉ, tôm luộc chín bóc vỏ bỏ đầu, cua luộc gỡ lấy thịt, nấm hương ngâm mềm thái chỉ đem trộn tất cả với cơm cùng với các nguyên liệu kể trên.

Lá sen cho vào nước sôi trần qua, rồi trải vào cái tô lớn, vẩy ráo trứng đều lên lá sen xong trút cơm vào gói lại. Đặt vào quả hấp, hấp chung 2 giờ thì được.

Bà Nguyễn hữu Tuấn