

ရွှေတောင်ခေါက်ဆွဲ

SHWE TAUNG KHAUK-SWE [NOODLE]

ကြက်ဥခေါက်ဆွဲ အပြား

ကြက်သား

အုန်းနို့

ငါးငံပြာရည်

အရောင်တင်မှုန့်

ဆီ

ပဲမှုန့် အကျက်

အချိုမှုန့်

ကြက်သွန်ဖြူ (အစိမ်း)

ကြက်သွန်ဖြူ (အကြော်)

ကြက်သွန်နီ (ပါးပါးလှီး)

ခေါက်ဆွဲပြားအကြပ်ကြော်

သံပရာသီး (သို့) သံပရာရည်

ငှက်သီးအတောင့်ကြော်

၂ ထုပ်
၁.၅ ခါးလှီး
၁ ထုပ်
၁ ခွက်
၁၀ ခွက်
၃ ခွက်
၃ ခွက်
လှီးသလောက်

Flat egg noodles 2 kg
Chicken 1.5 kg
Coconut milk 400 ml
Fish sauce 160 ml
Paprika 80 gm
Oil 750 ml
Gram dhal powder (roasted) 160 gm
M.S.G. (Optional) to taste

Garlic (fresh)
Garlic (fried)
Onion (thinly sliced)
Crisp fry flat noodle
Fresh lemon or lemon juice
Fried dry chilly (whole)
One large onion, five clove of garlic and a
tablespoon of tumeric for cooking.
Dice spring onions for garnishing soup.

ဆီသတ်ရန်

ကြက်သွန်ဥကြီး

ကြက်သွန်ဖြူ

နွမ်းမှုန့်

ကြက်သွန်မြိတ် (ပါးပါးလှီး)

၁ လုံး
၅ တက်
၁ ထမင်းစားခွန်း

၁။ ကြက်သားကို ကျက်ရုံပြုတ်၍ အရိုးနှင့်ပြီး သေးသေး တုံးထားပါ။

၂။ ကြက်သားပြုတ်သောရေနှင့် ကြက်ရိုးများကိုပြုတ်၍ ဟင်းချိုပြုလုပ်ပါ။

၃။ ဆီ၊ နွမ်းမှုန့်၊ ကြက်သွန်နီ၊ ကြက်သွန်ဖြူ၊ အရောင် တင်မှုန့်တို့ကို ကျက်အောင် ဆီသတ်ပါ။

၄။ ကြက်သားတုံးများ၊ ငါးငံပြာရည်၊ အချိုမှုန့်တို့ကို ဆီသတ်ထားသော အိုးထဲထည့်ပြီး ၁ မိနစ် ၂ မိနစ်ခန့် ချက်ပါ။ အုန်းနို့ထည့်ပြီး ဆူလာအောင်တည်ပြီး မီးအေး အေးဖြင့် ၅ မိနစ်ခန့်ချက်ပါ။

၅။ စားမည့်ပန်းကန်ထဲသို့ ခေါက်ဆွဲ၊ ပဲမှုန့်၊ ကြက်သား ဟင်း(အနုစိမ်းအနည်းငယ်)၊ ပါးပါးလှီးထားသောကြက်သွန် နီ၊ ခေါက်ဆွဲအကြပ်ကြော်၊ ကြက်သွန်ဖြူကြော်တို့ ထည့် ပြီး ကြက်ရိုးပြုတ်ဟင်းချိုကို ကြက်သွန်မြိတ်ဖြူး၍စားပါ။

၆။ သံပရာ နှင့် ငှက်သီးအတောင့်ကြော်တို့ကို လှီးသလို ထည့် ၍သုံးဆောင်ပါ။

1. Par boil the chicken, de-bone it and cut into small pieces.
2. Make a clear soup with chicken bones and the liquid that boil the chicken.
3. Dice one large onion & five clove of garlic and sauté in the oil with tumeric until it turns golden brown, put paprika and continue cooking until the raw smell of paprika is gone.
4. Throw in the chicken pieces, fish sauce, M.s.g. (optional) and stir it for one to two minutes, add the coconut milk bring to a boil and simmer for five minutes. Make sure that a lot of gravy is left.
5. Put some egg noodles in a plate, put some gram dhal powder, some chicken curry with some gravy, sliced onions, crisp fry flat noodles, garlic fry, on the noodles and serve it along with chicken bone soup garnish with dice spring onions.
6. Serve fresh lemon or lemon juice, fresh garlic and fried dry chilly as a condiments.

ထွန်းမြတ်မော်

