

## Cơm Chiên Kiểu Thái

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Nga s&#u t&#m  
Th&#7913; Ba, 19 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2011 09:09

---

Các bà n&#i tr&# th&# n&#u món này đ&# đ&#i khách, trình bày cơm chiên kiểu Thái b&#ng trái d&#a đã đ&#p, ăn cơm chiên Thái còn ngon h&#n b&#i ph&#n.



### Nguyên liệu:

D&#u chiên cơm  
3 chén cơm nguội  
1 qu&# tr&#ng đánh  
2 thìa cari b&#t  
1 chén d&#a s&#t nh&# ( lon hay t&#i)  
1 trái cà chua  
1 củ hành thái d&#c  
3 tép t&#i băm  
1/2 chén hạt d&#u  
1/4 chén nho khô hay currants  
N&#c n&#m  
Mu&#i, tiêu, bột ngọt (tùy ý)

H&#i s&#n xào chung v&#i cơm: Tôm, mực, chêm chép, scalops... tùy ý thích

### Cách Làm:

## Cơm Chiên Kiểu Thái

T&#225;c Gi&#7843;: Hà Nga s&#u t&#m

Th&#7913; Ba, 19 Th&#225;ng 7 N&#259;m 2011 09:09

---

Cơm bóp t&#i v&#i tí d&#u

Cho nóng theo th&# t&# cho `1 tép t&#i , 1 thìa bột ca ri , cơm , trứng đánh vào chảo cho đều, khi cơm đã săn hết dầu cho cơm chiên riêng ra 1 bên.

Tiếp tục xào hành t&#i , cà ri , dưa và ớt t&# v&#t li&#u còn lại cho chín, trộn cơm đã chiên trên cho đều nêm nếm lại và ăn.

Trình bày trong qu&# dưa cắt làm đôi, lấy hết dưa ra.