

# **Cách Nấu Com Tấm Sườn Bì Chả Chay Thanh Đạm**

Com tấm từ lâu đã trở thành món ăn phổ biến và được nhiều người yêu thích. Trong những ngày rằm, nếu chưa biết ăn gì thì com tấm sườn bì chả chay là một gợi ý tuyệt vời dành cho bạn đấy.

Đối với những người thích ăn chay, sở hữu một thực đơn phong phú là điều rất quan trọng. Bởi vì, việc hạn chế nguyên liệu chế biến nên thường đem đến cảm giác nhàm chán ở mỗi bữa cơm. Học cách nấu com tấm sườn bì chả chay ngay để làm phong phú thực đơn ăn chay của mình nhé. Với nguyên liệu dễ kiếm, cách thực hiện đơn giản, không quá phức tạp, chỉ cần khoảng từ 20 - 30 phút là bạn đã có một đĩa com tấm sườn bì chả chay hấp dẫn, thơm ngon để thưởng thức rồi.



*Tô cơm tấm sườn bì chả chay hấp dẫn*

Nguyên Liệu Làm Cơm Tấm Sườn Bì Chả Chay

500gr gạo tấm

1 thìa canh bột mì

2 miếng đậu hủ

50gr bún (miến) tàu

200gr sườn non chay

1 tai nấm mèo

1 củ khoai tây

1 củ cà rốt

1 quả dưa leo

Chanh, ớt, hành, ngò

Gia vị: muối, hắc xì dầu, ngũ vị hương, đường, tiêu đen, cà ri, thính muối...

Cách Nấu Cơm Tấm Sườn Bì Chả Chay

Nấu Cơm Tấm

500gr gạo tấm đem đi vo sạch và dùng nồi cơm điện để nấu chín. Khi sử dụng gạo tấm thì bạn nên cho ít nước hơn so với cách nấu cơm thông thường để giúp hạt cơm được tơi khô và không bị nhão.

Hấp Chả Chay

Đem rửa sạch 1 miếng đậu hũ trắng rồi dùng tay bóp nhuyễn, vắt bỏ hết nước. Nấm mèo ngâm nở, làm sạch, thái nhỏ và đem trộn đều với đậu hũ. Cho một chút muối, tiêu, đường để ướp hỗn hợp.

Sau khoảng 20 phút, bạn đem hỗn hợp đậu hũ và nấm mèo đi hấp cách thủy. Nếu muốn món chả thêm phần hấp dẫn, trước khi hấp, bạn phết một tí xíu cà ri lên trên nhé.

Ướp Sườn Chay

Làm mềm sườn non chay bằng cách ngâm trong nước khoảng 20 phút. Sau đó, bóp ráo nước và cho ½ thìa bột ngũ vị hương, một ít hắc xì dầu, ½ thìa canh đường, một ít tiêu đen vào ướp.

## Chế Biến Bì Chay

Bún (miến) tàu đem ngâm nở rồi trụng qua nước sôi, vớt ra rá để ráo và cắt thành khúc ngắn vừa ăn. Một miếng đậu hũ còn lại đem chiên vàng và cắt thành những sợi nhỏ.

Trộn miến với đậu hũ. Cho 1 thìa canh tinh muối, ½ thìa cà phê dầu ăn, ½ thìa cafe đường vào hỗn hợp và trộn đều.

## Nấu Canh Chay

Hành bóc vỏ, băm nhỏ rồi cho vào chảo phi thơm. Đổ nước vừa dùng vào đun sôi rồi cho khoai tây, cà rốt đã cắt thành khúc nhỏ vào nấu chín. Nêm nếm gia vị cho vừa ăn, rắc hành đã được thái nhỏ vào nồi nước vào rồi tắt bếp.

## Làm Nước Mắm

Pha một chút đường, muối, nước lọc, nước tương, ớt băm, nước cốt chanh vào khuấy đều. Thêm tất các gia vị cho vừa ăn là được.

Như vậy, chúng ta đã chuẩn bị xong các món ăn kèm cơm tấm. Bây giờ, bạn cho cơm ra đĩa, dọn các món ăn kèm ra là đã có thể thưởng thức được rồi.



*Cùng thưởng thức thôi nào!*

Để biết cách chế biến nhiều món cơm tấm khác nữa, bạn có thể tham khảo các khóa học nấu cơm tấm tại Hương Nghiệp Á Âu. Chúc bạn thực hiện thành công món cơm tấm sườn bì chả chay và thưởng thức ngon miệng! Theo dõi Website để cập nhật thêm những món ăn ngon việt nam ngon khác nhé.

*Nguồn:*

<https://www.huongnghiepaaau.com/com-tam-suon-bi-cha-chay>