

Mì xào chay dễ chế biến mà ngon cho Ngày rằm



Mì chay xào tuy khá đơn giản sự thật cho thấy mùi vị thơm nức mũi cực ngon, chắc chắn bạn sẽ thích khi ăn.

Nguyên Liệu

1 gói mì

1/8 thìa cà phê đường

1/4 thìa coffee muối

1 thìa canh nước ấm

2 thìa canh nước tương loại thường
2 thìa canh nước tương loại đậm đặc
1/2 muỗng cafe dầu vừng
1 chút hạt tiêu trắng
3-4 thìa canh dầu ăn (chia ra để dùng dần)
3-5 cái nấm đông cô
1 nắm lá hẹ làm sạch
Hương dẫn nấu nướng

Bước 1

Đun nóng một nồi nước, cho mì vào chần tầm chừng 3-4 phút rồi vớt ra.

Bước 2

Hòa tan đường và một ít muối trong một thìa canh nước hơi nóng, và thêm nước tương loại thường; nước tương loại đậm đặc, dầu hào chay, dầu mè, và một chút tiêu trắng. Khuấy đều tay đến khi chúng phối hợp không hoàn toàn.

Bước 3

Làm nóng chảo, thêm hai thìa canh dầu thực vật, láng đều khắp chảo, kể đó cho nấm, 1/2 chỗ lá hẹ vào đảo. Nấm hút dầu ăn do đó các bạn có thể thêm Một muỗng canh dầu nếu nhận thấy chúng bị khô. Tiếp đó cho mì vào xào, đảo hết ở

trong 20 giây. Nối tiếp đó rưới đều hỗn hợp phụ gia lên trên lên mì, đảo đều trong Một 'p để phụ gia bám đều vào mì. Thêm 1 thìa canh dầu nếu cảm thấy rất cần thiết. Cũng có thể thêm Một xíu nước ấm nếu thấy quá khô.

Nguồn:

<https://cookpad.com/vn/cong-thuc/3021310-mi-xao-chay-d%E1%BB%85-ch%E1%BA%BF-bi%E1%BA%BFn-ma-ngon-cho-ngay-r%E1%BA%B1m>