

Cách nấu canh thiên lý thịt băm sẽ mang đến cho cả nhà vị ngọt thanh mát cùng hương thơm thoang thoảng hấp dẫn. Hãy cùng sentory.vn vào bếp và thực hiện ngay món ăn này nhé!

1 Cách nấu canh hoa thiên lý với thịt băm1.2 Cách làm hoa thiên lý với thịt băm2 Thịt bò xào thiên lý2.2 Cách làm thịt bò xào hoa thiên lý

Các món ăn được chế biến từ hoa thiên lý như canh thiên lý nấu thịt băm hay thịt bò xào bông thiên lý luôn mang đến hương vị ngon miệng khiến ai cũng thích thú. Với cách làm đơn giản, không tốn kém, không tốn quá nhiều thời gian, bạn đã mang đến bữa ăn vừa thơm ngon vừa dinh dưỡng rồi đấy.

Bạn đang xem: Hoa thiên lý nấu món gì

Cách nấu canh hoa thiên lý với thịt băm *Nguyên liệu cần chuẩn bị nấu canh hoa thiên lý với thịt băm*

- 200g thịt nạc
- 200g hoa thiên lý
- Nước mắm, tiêu, hạt nêm, đường





Canh thiên lý nấu thịt băm ngọt thanh hấp dẫn (Ảnh: Internet)

Cách làm hoa thiên lý với thịt băm

Bước 1: Sơ chế nguyên liệu

– Thịt nạc khi mua về bạn rửa sạch với nước muối rồi để ráo, sau đó cho thịt vào cối xay hoặc băm nhuyễn. Tiếp theo, bạn ướp thịt cùng với một ít hạt nêm, nước mắm, tiêu xay, đường, bột ngọt rồi ướp khoảng 15 phút cho thịt thấm gia vị.

– Hoa thiên lý khi mua về bạn ngâm trong nước muối khoảng 20 phút rồi dùng tay rửa nhẹ nhàng để hoa không bị dập. Sau đó, vớt hoa để ráo nước.

Bước 2: Xào thịt

– Bạn cho hành khô vào dầu ăn phi thơm rồi cho thịt băm đã ướp xong vào chảo xào thơm và săn lại. Khi thịt băm vừa chín tới, bạn cho lượng nước vừa phải vào nồi sau đó nấu sôi.

Xem thêm: Cv Xin Việc Viết Tay Hay Đánh Máy, Những Thắc Mắc Phổ Biến Khi Soạn Cv

Bước 3: Nấu canh

– Bạn nêm nếm nước canh với 1 muỗng đường, 1 muỗng hạt nêm, ½ muỗng bột ngọt cho vừa khẩu vị. Rồi đợi đến khi thịt chín mềm thì bạn cho hoa thiên lý vào nấu đến khi chín tới thì tắt bếp.

Lưu ý: Không nên nấu quá lâu khi cho hoa thiên lý vào vì sẽ làm cho hoa mất độ giòn ngọt tự nhiên.

Bước 4: Hoàn thành

– Vậy là hoàn thành món canh này, giờ bạn chỉ việc cho canh ra tô và thưởng thức cùng cơm nóng là được. Nước canh ngọt thanh, chín mềm, hoa thiên lý vừa chín tới giòn ngọt hấp dẫn sẽ khiến cả nhà bạn gật gù cho xem.

Xem thêm: Tải Mèo Tom Hack Full Tiền + Kim Cương Apk, Tải My Talking Tom Mod Apk 6

Ngoài món canh thiên lý thịt băm, thịt bò xào hoa thiên lý cũng là món ăn được nhiều người yêu thích. Cùng tham khảo cách làm ngay sau đây.

Chuyên mục: Món Ngon

XEM THÊM CÁC THÔNG TIN MỚI NHẤT TẠI: <https://genshinimpactmobile.com>

Bài viết [122 Món Hoa Thiên Lý Nấu Món Gì Ngon? Những Món Ăn Hấp Dẫn Với Hoa Thiên Lý](#) đã xuất hiện đầu tiên vào ngày [GENSHINIMPACTMOBILE.COM](#).

via GENSINIMPACTMOBILE.COM

<https://genshinimpactmobile.com/122-mon-hoa-thien-ly-nau-mon-gi-ngon-nhung-mon-an-hap-dan-voi-hoa-thien-ly/>