

- Ngâm cả chậu thủy tiên vô nước có pha phèn chua, đem phơi nắng cho trắng rồi sả sạch.

- Cân đường và đu đủ bằng nhau, chế vô chảo 3 muống canh nước nấu cho tan đường. Bắc xuống đợi nước đường còn hơi âm ẩm, dội lên chậu bông (lấy đũa gác chậu bông trên miệng chảo). Khi nào đường nguội lại bắc lên bếp than, đun nóng. Rắc vani rồi dội nữa, cứ tiếp tục cho đến khi đường đặc lại.

- Nhỏ vài giọt màu xanh vô nước đường còn đọng dưới lòng chảo, dùng bút lông phết lên cọng và lá. Phơi chậu thủy tiên vài nắng, phủ vải mỏng để hoa và lá không bị phai màu.

## MỨT THƠM DÈO

### □ VẬT LIỆU:

+ Thơm	1 trái	+ Phèn chua	1 muống cà-phê
+ Đường	600g	+ Va-ni	1 viên
+ Muối	50g		

### □ CÁCH LÀM:

Thơm chín gọt vỏ, cắt hết mắt, xẻ làm 4, bỏ cùi (lõi) rồi xắt ra từng miếng mỏng nhỏ (thái chỉ) ướp muối 15 phút. Xả nhiều nước cho hết mặn.

- Đun 1 soong nước có phèn chua, cho vô trứng (chân) sơ vớt ra ngay, xả nước vài lần, vắt ráo.

- Đường và thơm trộn đều, đem phơi nắng vài giờ.

Đặt chảo thơm lên bếp, xên nhỏ lửa: thơm mới có màu vàng ánh. Thơm hay bị khét dễ bị dính chảo, phải đảo luôn tay bằng bàn sạng và đôi đũa.

- Chập hai chiếc đũa, nhắc lên thấy đường kéo chỉ là được, rắc vani đảo đều, để thật nguội.

- Mút thơm cho vô ve keo (lọ) để dành được lâu, hoặc viên tròn cuốn vô giấy bóng, hai đầu có tua.

## C. CÁC MÓN XÔI-CHÈ

- Xôi lá sen
- Xôi vò gác
- Xôi mít
- Xôi sầu riêng
- Xôi xiêm
- Xôi lúa (xôi bắp ngô)
- Xôi ống
- Xôi lá cẩm
- Xôi lá cẩm mặn
- Xôi lá cẩm ngọt
- Xôi khoai mì lá cẩm
- Xôi đậu xanh chiên phồng
- Xôi chiên phồng
- Bột mì chiên phồng
- Gấc chiên
- Chè khoai môn
- Chè đậu trắng
- Chè hạt gà
- Chè thập cẩm
- Chè hạt me
- Chè bắp
- Chè dưa hấu

## XÔI LÁ SEN

### □ VẬT LIỆU

+ Tôm khô	500g	+ Mộc nhĩ	5 tai
+ Hành khô	10 củ	+ Nấm hương	5 tai
+ Nếp	700g	+ Gan heo	50g
+ Xá xiu	50g	+ Tỏi	1 củ
+ Gà quay	50g	+ Hột vịt	1 quả
+ Lạp xưởng	1 cái	+ Đậu Hòa Lan hột	50g
+ Lá sen	4 lá	+ Nhị hoa sen	3 bông
+ Bột ngọt, tiêu, muối	1 chút		

### □ CÁCH LÀM:

- Nếp ngâm 1 đêm, vo sạch mút ra rổ cho ráo nước. Trước khi thổi xôi rắc vô 1/2 muỗng cà-phê muối, xóc nếp trộn đều, cho vào chõ. Khi xôi chín đem ra đĩa, để nguội.

- Mộc nhĩ, nấm hương, ngâm nước và rửa thật sạch.

- Xá xiu, lạp xưởng thái hạt lựu. Hột vịt cho vô chén đánh tan với 1 muỗng canh nước, chiên mỏng, lấy ra thái hạt lựu.

- Muốn luộc đậu Hòa Lan, trước hết đổ nước vào soong đặt lên bếp, chế 1 muỗng cà-phê nước tro tàu, 1/2 muỗng muối. Chờ nước sôi, thả đậu vô luộc. Đậu vừa chín tới, trút ra rổ ngâm vô nước lạnh liền.

- Bắc chảo lên bếp, phi hành với dầu ăn cho thơm, chế chút nước mắm, cho tôm khô, xá xiu, lạp xưởng, nấm hương, mộc nhĩ đã xắt hạt lựu vô xào. Nêm gia vị trên, muối, bột ngọt và chút đường.

- Khi các thứ đã xào xong, trộn với trứng chiên hạt lựu, rồi trút luôn đĩa xôi vô chảo đảo đều, để nhỏ lửa. Sau cùng, đổ đậu Hòa Lan đã luộc vào, gà quay hay heo quay nếu có, thêm vào trộn đều, nêm gia vị cho vừa ăn.

- Lá sen phải rửa thật sạch, chần nước sôi cho mềm để dễ đặt vào khuôn. Khuôn bánh tròn như bánh sinh nhật, đường kính khoảng 20 phân, cao 6 phân. Lót 1 lá sen ở dưới khuôn, bề mặt lá sen màu xanh tươi úp xuống. Xong đổ xôi đã xào với nhân cho đầy khuôn. Đậy 1 lá sen nữa lên trên. Lá sen bên dưới sau khi đổ xôi vào còn dư mép lá chung quanh khuôn, gấp mép lá xuống. Lấy cái đĩa nhỏ

để lên trên cho lá khỏi bung. Rồi cho vô xùng hấp cách thủy khoảng 1 giờ là được.

- Lấy ra, úp khuôn vô đĩa. Trong trường hợp món xôi lá sen này làm đúng dịp mùa hoa, ngoài lá sen tĩa lấy nhị sen trộn vô xôi cho thơm mùi hương sen, còn hoa sen để bày trí bàn ăn cho đẹp.

Ngoài mùi hương của lá, của nhị sen và của xôi nếp quyện với mùi thơm của nhân xào ngào ngọt. Màu sắc của trứng, của đậu Hòa Lan, của nấm hương, xá xiu, lạp xưởng pha trộn lẫn nhau tạo thành một món ăn đặc sắc hấp dẫn vô cùng.

## XÔI VÒ GẮC

### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp to hạt	1kg	+ Dầu ăn	6 muỗng canh
+ Gấc <sup>(1)</sup>	1 trái	+ Đường nhuyễn	3 muỗng cà-phê
+ Đậu xanh	500g	+ Muối	1/2 muỗng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Gạo nếp vo sạch, ngâm 1 đêm, trút ra rá tãi gạo cho ráo nước và mau khô. Gấc xẻ làm 2, dùng muỗng múc hết hột gấc ra, cho vào soong nhỏ, rắc muối và dầm bằng 3 chiếc đũa tróc hết cơm ở hột gấc ra, còn hột đen là được.

- Đậu xanh ngâm nước 1 đêm, đãi vo sạch, đậu chín già hay xay nhỏ, bóp toi ra, đổ gạo vào chậu hay soong trút gấc vô trộn đều cho nhuộm đỏ gạo, rồi rắc 2/3 đậu cũng trộn lên. Xong rưới vào đó 4 muỗng dầu. Chờ nước trong chõ sôi bốc hơi, tra gạo vô hấp 10 phút, nhớ đảo nhẹ tay. Bắc ra trút sang mâm lớn, dùng đũa tãi xôi và quạt cho mau nguội.

- Xôi đã nguội, rắc hết phần đậu còn lại, rưới nốt 2 muỗng dầu trộn đều. Đặt lên bếp hấp lần nữa, trong khi đồ xôi nên đảo nhẹ cho gạo chín đều. Rồi đổ ra mâm để đi bớt hơi nóng rắc dần dần đường nhuyễn vào, khi đường đã thấm và tan hết dùng sàng thưa, rây bớt đậu dư lọt xuống dưới.

(1) Nếu gấc không đỏ, cho thêm màu gạch cua.

## XÔI MÍT

### □ VẬT LIỆU:

+ Gạo nếp	1 lit	+ Đường	1 muỗng cà-phê
+ Mít ướt <sup>(1)</sup>	1 tô	+ Màu vàng	6 giọt

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa mít ướt nhão không phải là thứ mít giòn hay mít tố nữ, đem tán nhuyễn hay quét (giã) cũng được.

- Gạo vo sạch ngâm 1 đêm với chút màu vàng. Sáng xả nước, đổ gạo vô rá cho khô nước.

- Gạo ráo cho mít vô trộn đều bỏ thêm chút muối.

- Bắc chảo lên bếp, nước sôi tra gạo nếp vô, thỉnh thoảng xả (xối) đều, nếp chín rắc đường vô.

- Khuôn bằng gỗ (khuôn nén xôi gác). Đổ xôi vô khuôn có thể rắc chút mè (vừng) rang, phía trên cắt 1 miếng lá chuối rồi đập nắp khuôn lại nén mạnh tay, trút xôi nén ra để nguội cắt miếng vuông.

## XÔI SÂU RIÊNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp	1 lit	+ Dừa nạo nhỏ	1 chén
+ Sầu riêng	1/2kg	+ Nước cốt dừa	1/2 chén
+ Đường	1/2kg		

### □ CÁCH LÀM:

- Gạo nếp nhặt trấu, sạn, vo sạch ngâm nước 1 đêm. Sáng ra xóc nước vài lần cho hết mùi chua của nếp.

- Đổ gạo ra rá, để thật ráo nước. Nước cốt dừa trộn chung với nếp 15 phút.

- Sầu riêng tách từng múi, gỡ lấy com bỏ hạt, dầm nát.

(1) Cuống tươi, trái tròn mẩy đều, da láng muốt, gai không nhọn.

- Đổ gạo vô soong trộn dừa nạo nhỏ cùng với sầu riêng trộn nhẹ tay, dùng làm xôi nát, đổ vào chảo hấp lại cho chín.

### Cách lựa sầu riêng:

- Cuống nhỏ, giữa lõi vàng: là trong ruột múi ánh vàng phải nặng ký mới ngon, trái tròn đều không eo.

- Gai nhọn nở hết, bóp nhẹ 2 gai giáp nhau là trái đó không sượng.

- Trái nào phía dưới nút là chín đều, ăn ngon và ngọt, người có mùi sầu riêng thơm ngào ngạt.

## XÔI XIÊM

### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp	1kg	+ Đường	200g
+ Nước cốt dừa	1 tô	+ Hạt vệt	4 cái

### □ CÁCH LÀM:

- Nếp ngâm nước 1 đêm, sáng vo lại xả nước cho sạch, rắc chút muối hấp trong chảo xôi, thật chín mềm.

- Dừa nạo vắt lấy nước cốt và nước dảo, cho đường vô thắng, để nguội.

- Hạt vệt đánh tan, rắc va-ni hòa chung với nước đường đã nguội đặt vô nước sôi chung cách thủy nửa giờ.

- Xôi chín xối ra đĩa, ém cho láng mặt, lấy muỗng múc hạt vệt chung trét lên khắp mặt xôi cho đều, rồi rưới nước dừa bông con (coi bài Chè bắp).

## XÔI LÚA (XÔI BẮP NGÔ)

Món xôi mang cái tên mộc mạc hấp dẫn như vậy là vì nó chính là Xôi Bắp Ngô. Những hạt ngô, hạt gạo thuộc loại Ngọc Mễ nên cũng được coi như là cây lúa, vì vậy các cụ đặt tên là Xôi Lúa.

## ▣ VẬT LIỆU:

- + 2 chén gạo nếp (500g)
- + 1/2 chén dầu ăn
- + 1 chén ngô nếp trắng
- + 100g hành ta
- + 1 chén đậu xanh
- + 1 muỗng canh đường vàng
- + 1 muỗng cà-phê muối

## ▣ CÁCH LÀM HẢI NGOẠI:

- Ngâm hạt ngô nếp vài giờ đem hầm nhỏ lửa, nêm chút muối. Khi nào bóp thấy mềm là được, xả nhiều lần<sup>(1)</sup> để thật ráo khô.

- Nếp vo sạch ngâm một đêm, sáng xả nhiều nước cho hết mùi chua, để ráo nước, xóc đều với muối. Cho vô chảo xào khi hạt nếp mềm, để ngô vô trộn đều, hấp thêm 5-10 phút cho nếp và bắp cùng chín thành xôi dẻo.

- Đậu xanh cà vỏ ngâm nước, đãi sạch, nấu chín hay hấp để nguội đem xay nhỏ, hoặc nắm tròn như trái cam vắt vụn cho toi.

- Hành củ khô thái mỏng phi vàng với dầu ăn.

## ▣ LÀM THEO TRUYỀN THỐNG:

- Ngô nếp hạt già màu trắng, ngâm nước qua đêm cho nở rồi đem nấu với nước sôi trong pha loãng, nhờ sôi hạt nếp nở bung, mềm dẻo. Đậy kín nắp nồi hầm nhỏ lửa, khi nào hạt bắp nở đều là được.

- Dùng chén sành lật ngược, chà sát vô cái rá vo gạo, cho mảy ngô bung ra.

Đãi nhiều lần cho hết mảy ngô và mùi nồng của sôi.

## ▣ TRANG TRÍ:

- Đom xôi lúa vô chén hoặc đĩa, tưới dầu ăn, rắc đậu xanh phủ kín xôi lúa, trên cùng rắc hành phi vàng và đường. Xôi ngon khi ăn bùi, dẻo, ngọt...

## XÔI ỐNG

## ▣ VẬT LIỆU:

- + Nếp hoặc gạo 1kg
- + Men rượu 2 viên

(1) Khởi cần nước sôi trong vì hạt bắp đã cà đời nên mau mềm.

- + Nước thơm tươi 1/2 chén
- + Mè rang 2 muỗng canh
- + Lá dứa<sup>(1)</sup> 1 bó
- + Đậu phộng rang 1/4 chén
- + Dừa sợi<sup>(2)</sup> 1/2 chén
- giã dập
- + Đường 1/4 chén
- + Muối rang 1 muỗng cà-phê

## ▣ CÁCH LÀM:

Gạo vo xong ngâm với men rượu và nước trái thơm (1/4 trái vắt lấy nước) nửa ngày, đem xay thật mịn, cho vô túi vải treo lên cho mau ráo nước hoặc dằn vật nặng.

- Sau khi nén bột, rắc 2 muỗng canh nước lá dứa và chút muối bóp cho bột toi ẩm không khô cứng.

- Mè, đậu phộng, muối rang, đường trộn chung.

- Soong nhôm hấp xôi ống đường kính 25 cm sâu 30cm, miệng soong đậy kín 1 miếng nhôm có đục 5 lỗ tròn để đặt ống xôi bằng nhôm mỏng gắn chặt vào những lỗ tròn, ống xôi trống 2 đầu; đầu dưới tiếp cận với hơi nước được luân kèm hình chữ thập nhỏ

- Đầu dũa tre gắn miếng nhôm tròn mỏng đục lỗ nhỏ để lót dưới khuôn, đổ bột gạo vô ống hấp chín.

- Trước khi hấp cho lá dứa cùng với nước dừa già dưới đáy nồi nấu thật sôi. Khi xôi chín sẽ xộp trong, thơm béo. Kéo dũa tre lên đặt ống xôi tròn dài vào đĩa, dưới có lót miếng bánh tráng phồng rải dừa sợi, rắc mè, đường, đậu phộng rang bên trên xôi ống.

## XÔI LÁ CẨM

## ▣ VẬT LIỆU:

- + 2 chén nếp
- + 2 chén nước lá cẩm
- + 1 muỗng cà-phê muối

## ▣ CÁCH LÀM:

Lá cẩm rửa sạch bỏ lá vô nồi nấu với 2 tô nước sôi. Khi lá cẩm chín mềm, ra màu tím lọc lấy nước để nguội, cất vô chai để tủ lạnh.

(1) Lá dứa già nát vắt lấy nước cốt.

(2) Dừa sợi khô bảo sẵn khi nào làm ngâm nước một lát cho mềm, vắt ráo. Nhưng ăn dừa nạo tươi ngon hơn. Nước dừa già đổ vào soong hấp xôi cùng với lá dứa rất thơm.

- Nếp vo sạch để trong rổ lưới cho ráo nước
- Hòa muối với nước lá cẩm và nếp cho vô nồi nấu như cơm nếp.

## XÔI LÁ CẨM MẶN

### □ VẬT LIỆU:

- + 2 trứng gà trắng mỏng thái sợi
- + 1/2 chén xá xíu thái chỉ
- + 1 cặp lạp xưởng hấp chín cắt hạt lựu
- + 1/2 chén tôm khô ngâm mềm

### □ CÁCH LÀM:

Phi hành cho vàng thơm với muỗng dầu ăn, trộn những hỗn hợp trên vô xào đều nêm gia vị xì dầu, tiêu, đường...

- Múc xôi vào khuôn nhựa, ém chặt đổ nhân vô, 1 lớp xôi, 1 lớp nhân. Khi ăn cắt từng miếng lót lá chuối đựng trong chén giấy lớn.

## XÔI LÁ CẨM NGỌT

### □ VẬT LIỆU:

- + 1 chén đậu xanh
- + 1/2 chén nước cốt dừa
- + 1/2 chén đường
- + Mè rang, dừa nạo sợi

### □ CÁCH LÀM:

- Đậu xanh ngâm nước vài giờ, hầm đậu với chén nước cốt dừa. Đậu mềm đánh nhừ, trộn đường sen chung với đậu, nhân đặc mịn là được.

- Múc xôi lá cẩm vô khuôn đã thoa dầu, ém chặt cho đậu xanh vàng lên lớp nếp tím dần đều, rồi lại tới lớp xôi cẩm. Rắc mè rang và dừa nạo sợi lên mặt xôi.

Khi ăn cắt xôi hình quả trám hoặc chữ nhật...

## XÔI KHOAI MÌ LÁ CẨM

### □ VẬT LIỆU:

- + Khoai mì 1kg
- + Lá cẩm 1 nắm
- + Dừa khô 1/2 trái
- + Muối 1 muỗng cà-phê
- + Đậu phộng 100g
- + Đường 10g

### □ CÁCH LÀM:

Khoai mì bóc vỏ, rửa sạch ngâm trong nước muối khoảng nửa giờ, vớt ra bào từng sợi dài. Lá cẩm phơi nắng cho héo đem vào hơ trên lửa xong đổ nước xăm xấp nêm muối, bắc lên bếp nấu sôi 5 phút, bắc xuống để nguội (bỏ xác dùm nước). Ướp màu lá cẩm đã nấu vào khoai mì, xóc đều. Xong nắm lại từng nắm, bóp nhẹ tay cho ráo nước, để vào xúng đang sôi hấp đến khi khoai trong là được. Lấy ra rắc dừa nạo sợi dài, đậu phộng giã, đường lên trên.

### Lưu ý:

Trong củ khoai mì, 2 đầu cuống và lõi nhớ phải bỏ vì chất đắng hay tụ ở đó, khi ngâm khoai mì trong nước chất độc phân hủy hết. Nên ngâm trong nước vo gạo với chút muối (củ khoai khi hấp ăn ngon và mềm). Các bạn nhớ khi hấp nên mở nắp vung, chất độc sẽ bay hơi đi hết.

**Giải độc:** Cho ăn mía hoặc rau luộc.

## XÔI ĐẬU XANH CHIÊN PHỒNG

### □ VẬT LIỆU:

- + Nếp 750g
- + Đường vàng 150g
- + Dầu ăn cho vô nếp 50g
- + Nước nấu nếp 700g
- + Đậu xanh chín, nhuyễn 200g
- + Dầu ăn để chiên 1lit

### □ CÁCH LÀM:

- Trước hết phải vo nếp, rồi để cho thật ráo nước, trút nếp vào

nồi, dong 700g nước đổ vào, nấu như nấu com, dùng để com nếp cháy dưới đáy nồi. Tốt nhất nên nấu bằng nồi com điện.

- Nếp chín, đổ nếp ra thau nhôm, để hơi nguội, bóp nếp cho nát (nát khoảng 8/10); nát quá bánh không nở.

- Khi nếp đã nát 8/10, cho đường vàng vào trộn đều, thấy đường đã tan hết, cho đậu xanh chín nhuyễn vào trộn.

- Cuối cùng mới cho 50g dầu ăn vô trộn, chia nếp ra thành từng phần, muốn to hay nhỏ tùy ý. Nhưng mới làm lần đầu nên nắn bánh nhỏ, khi nào chiên bánh quen tay mới làm bánh to.

- Đặt mỗi cục nếp lên miếng nylon, nắm lại như nắm com vắt thật tròn, xong để lên bàn lấy tay ấn bẹt xuống, mỏng độ 1 phân (bằng chiếc bánh dày).

#### □ CÁCH CHIÊN BÁNH:

- Đổ 1 lít dầu ăn vô chảo, đặt lên bếp, khi dầu sôi, cầm 1 cái bánh thả vô (tay nhớ xoa chút dầu ăn cho khỏi bị dính nếp).

- Tay trái cầm bàn sạp úp xuống. Tay phải cầm bàn sạp khác ngửa ra.

Nhắm chùng đáy bánh hơi vàng, dùng bàn sạp trở bánh. Nhắm chùng đáy bánh bên này cũng hơi vàng, lúc này phải ép bánh ngay. Mỗi lần chỉ ép từ 1 đến 2 lần, sau đó dùng 2 cái bàn sạp vun bánh ngay thì bánh mới nở phồng đều. Khi bánh đã nở phồng và chín vàng chó có ép bánh nữa, bánh sẽ bị nứt và xẹp.

#### Lưu ý:

- Mỗi mẻ nếp này sau khi nhồi xong chia làm 8 hoặc 6 bánh.
- Bếp gaz hoặc lò than phải để dưới đất đặt chảo lên chiên, bánh mới phồng to.

## XÔI CHIÊN PHỒNG

#### □ VẬT LIỆU:

+ Nếp	750g	+ Dầu ăn	50g
+ Đường vàng	120g	+ Nước	700g

#### □ CÁCH LÀM:

Trước hết vo nếp, để ráo. Nước đun sôi, tra nếp vô nồi. Nếp sôi vài lần, lấy dũa bép quấy nhẹ tay, vặn nhỏ lửa, nấu như nấu com. Vun nồi xôi luôn tay cho khỏi có cháy nếp.

Để một lát, sả nồi xôi nếp một lần nữa. Xôi chín, xới ngay ra rổ để nguội. Lấy tay nhồi nếp cho nát rồi trộn đường từ từ, khi nào đường tan hết vào nếp là được. Nhớ kỹ, chỉ bóp nát độ 8 phần 10, nếp bóp nát quá bánh không nở.

Chia nếp làm 4 phần đều nhau, đặt mỗi phần lên miếng nylon, nắm tròn như nắm com, vắt, rồi ấn bẹt xuống, mỏng 1 phân giống như cái bánh dày. Bắc chảo lên bếp, sôi thả bánh vô chiên. Bánh nguội bày lên đĩa, ăn giòn như da heo.

#### Chú ý:

- \* Cách chiên rất khó, phải để ý từng chút khi chiên bánh.
  - + Vớt bánh không khéo cũng bị hư.
  - + Cầm một cái bánh thả vô chảo, tay trái cầm bàn sạp úp xuống, tay phải cầm một cái bàn sạp khác, nhẹ nhẹ ép trên mặt bánh rồi lật qua lật lại, ép dần cho bánh mỏng ra và nở lớn. Khi bánh bắt đầu nở phồng đều và chín vàng. Không ép bánh nữa, bánh sẽ bị nứt và xẹp lép. Lấy 2 sạp vớt ra, cho vô rổ thưa để chảy hết dầu.
- \* Bếp phải to lửa và để dưới đất đúng chiên, không được ngồi.
- \* Đường phải dùng đường vàng, khi bánh chín trông đẹp mắt vì màu vàng óng như có phết mật ong. Nếu dùng đường trắng, chiếc bánh trông nhợt nhạt, thiếu thẩm mỹ.

## BỘT MÌ CHIÊN PHỒNG

#### □ VẬT LIỆU:

+ Bột mì số 8 <sup>(1)</sup>	100g	+ Muối	1/6 muỗng cà-phê
+ Nước	60cc	+ Bột ngọt	1/8 muỗng cà-phê

(1) Bột mì có trộn bột nở.

## □ CÁCH LÀM:

- Bột mì rây kỹ, nhồi chung với muối, nước và bột ngọt, nhồi lâu chừng 10 phút.

- Cán bột mỏng ra, úp miệng lon sữa bò thành hình tròn. Hay cắt hình vuông. Dầu đun sôi, thả từng chiếc bánh vô chiên (rán) bánh phồng lên như bánh tiêu, ăn giòn. Muốn ngon hơn trét nhân: giò sống heo xay, tôm... vô giữa lá bột, gấp lại hình tam giác.

## GẮC CHIÊN

### □ VẬT LIỆU

+ Gấc nếp 1 trái  
+ Dầu ăn 100g

### □ CÁCH LÀM:

- Lựa gấc nếp màu đỏ thẫm, ngọt và ngậy hơn gấc tẻ.

- Gấc bỏ đôi, dùng muỗng lấy hết phần đỏ, bọc lấy màng bao quanh hạt gấc (hột gấc bỏ đi). Dùng dũa đâm gấc cho tan đều, nêm chút muối.

- Dầu ăn đun nhỏ lửa cho sôi, trút gấc vào, đảo nhẹ. Đun lửa riu riu, khi vỏ bao quanh hạt gấc giòn như tóp mỡ là được, để nguội đổ vô chai, để dành ăn dần.

- Món dầu gấc này có thể ăn với cơm, hoặc hòa vào nước chấm, canh riêu, bún ốc, súp tôm càng, bún bung... vừa ngon lại tạo cho món ăn thêm đẹp mắt.

## CHÈ KHOAI MÔN

### □ VẬT LIỆU

+ Khoai môn 500g (1 củ to)      + Nước 2 lít  
+ Gạo nếp 200g (1 chén)      + Va-ni 1 viên  
+ Đường 400g                      + Lá dứa 10 cọng

## □ CÁCH LÀM:

- Khoai môn lựa thứ có bột, củ to tròn dài, trên 1kg mới ngon.

- Gọt vỏ rửa sạch vài nước cho hết nhớt, xắt bề ngang 2 phần, bề dài 4 phần.

- Cho khoai vô soong nấu với lít nước và lá dứa.

- Nếp vo sạch cho vô nồi nấu với 1 lít nước.

- Khoai mềm vớt lá dứa ra, cho đường vô nấu chung, trút nồi nếp đã nấu như vô quây đều, rắc vani.

- Chè khoai môn hơi sánh sánh mới khéo, múc ra chén rưới nước dừa bông con (danh từ gia chánh).

### CÁCH THĂNG NƯỚC DỪA:

+ Dừa khô 1/2 trái                      + Đường 1 muỗng canh  
+ Muối 1/8 muỗng cà-phê              + Bột gạo<sup>(1)</sup> 1 muỗng cà-phê

- Dừa nạo nhỏ, vớt lấy nước cốt 1 chén, đổ thêm chén nước ấm vô xác dừa, vắt lấy nước dảo trộn với đường, cùng với bột gạo, muối cho vô soong nhỏ nấu hơi sền sệt gần được trút nước cốt dừa vô quây đều, bắc ra khỏi bếp.

## CHÈ ĐẬU TRẮNG

### □ VẬT LIỆU:

+ Đậu trắng 200g (1 chén)              + Đường 300g  
+ Dừa già 1/2 trái                      + Lá dứa vài lá  
+ Nếp 200g (1 chén)                      + Muối 1/8 muỗng cà-phê  
+ Va-ni 1 viên                              + Nước 2 lít (8tô)

### □ CÁCH LÀM:

Đậu trắng khô nhặt bỏ hạt lép và sâu, ngâm nước vài giờ cho nở khi nấu mau mềm.

Sáng hôm sau vo đậu lại cho sạch. Đổ nước vào nồi nấu sôi hớt

(1) Bột năng không trắng bằng bột gạo.

bột, nêm chút muối, lửa nhỏ dùng đũa cạo chế thêm nước vào là đậu bị sưng (dù là nước sôi, đậu chế thêm nước không ngon). Khi nấu đậu nên coi chừng lửa, không quậy vá hay muổng vô, đậu sẽ bị nát, khuấy sơ dưới đáy nồi cho đậu khỏi khét bằng đũa bếp.

- Lá dứa rửa sạch, cuốn tròn, rồi cột lại thả vô chè nấu cho thơm.
- Mây đậu tróc hết là sắp chín, bóp hạt đậu thấy mềm để ngay ra rổ rồi ngâm vô thau nước lã, đãi bỏ mây đậu thay nước khác cho sạch.
- Nếp cho vô soong nấu lửa nhỏ không quậy đũa, hột nếp đổ nhựa, dễ bị khê.
- Nếp nhừ, trút đậu trắng vô nấu chung, chừng vài phút gấp lá dứa ra, rồi cho đường vào, rắc va-ni. Khi chè đã có đường, dùng đũa bếp hoặc vá quậy đều kéo bén nồi, mặt chè vừa sánh là khéo.

## CHÈ HỘT GÀ

### □ VẬT LIỆU:

+ Hột gà	3 cái	+ Va-ni	1 viên
+ Đường thè	300g	+ Nước	500 cc
+ Bột mì	50g	+ Dừa khô	nửa trái

### □ CÁCH LÀM:

- Đường bẻ nhỏ nấu với nước cho tan, đem lọc sạch để nguội.
- Hột gà đánh tan, chế nước đường từ từ, lọc lại bằng rây cho sạch bọt trứng.
- Nửa trái dừa nạo vắt lấy 100 cc nước cốt, rồi chế nước ấm vô bã dừa, vắt nước dừa dảo (600 cc).
- Bột mì hòa với nước dừa dảo, đổ chung vào tô trứng.
- Bắc lên bếp đun nhỏ lửa, dùng đũa bếp quấy luôn tay. Khi nhấc lên bột bám nhiều chung quanh đũa là được, để thật nguội, trộn nước cốt dừa, đảo đều múc ra chén.
- Muốn ngon, bắc lên bếp chung cách thủy (hấp) nhưng cũng quấy luôn tay khi nào chè sanh sánh là được, đổ vô tủ lạnh (ngăn đá) ăn như kem dừa.

## CHÈ THẬP CẨM

### □ VẬT LIỆU:

+ Khoai lang	100g	+ Nám mèo	5 cái
+ Bí đỏ	100g	+ Đu đủ	100g
+ Đậu phộng	50g	+ Đường tán (thè)	300g
+ Thom (dứa)	1 miếng	+ Nước	1 lit
+ Khoai mì	100g	+ Bột sắn	2 muổng cà-phê
+ Củ sắn	1 củ nhỏ	+ Bột năng	3 muổng cà-phê

### □ CÁCH LÀM:

- Khoai lang, bí đỏ gọt vỏ xắt hạt lựu, ngâm nước sôi, vài giờ.
- Đậu phộng ngâm nước lột vỏ, tách 2, luộc chín.
- Thom cắt mắt, xắt hạt lựu vắt bớt nước chua.
- Khoai mì lột vỏ hấp chín xắt hạt lựu.
- Củ sắn xắt hạt lựu.
- Nám mèo ngâm nở, rửa sạch thái chỉ.
- Đu đủ gọt vỏ, xắt hạt lựu ngâm nước.
- Đường nấu tan với nước, lọc sạch bụi.
- Khoai lang, bí đỏ rửa sạch, nước sôi cho vô luộc.
- Đu đủ rửa lại cho sạch hàn the; luộc chung với khoai lang và bí đỏ.
- Đậu phộng, thom, củ sắn đã xắt hạt lựu nhỏ cho vô nước đường ngâm trước.
- Tất cả những thứ thập cẩm trên trút vô nồi nước đường nấu nhỏ lửa vài giờ cho thấm đường.
- Bột sắn bột năng (đào) hòa chung với nửa chén nước vô nồi chè, hơi sanh sánh.
- Nấu một lát cho bột quyện với nhân thập cẩm.
- Chè nấu khéo mức hoà không vữa, là nhờ bột sắn.



## CHÈ HỘT ME

*Cài Thiên Thai http://www.coithienthai.com*

Nhắc ra khỏi bếp cho nước cốt dừa vô trộn đều. Nếu muốn ngon thẳng nước dừa bông con, khi ăn rưới trên mặt chè.

### □ VẬT LIỆU:

+ Hột me lớn	1 chén	+ Dừa khô	1/2 trái
+ Gạo nếp	1 chén	+ Vani	1 viên
+ Đường thè	300g	+ Nước	1 lít

### □ CÁCH LÀM:

- Hột me bẻ, bắc chảo lên bếp để nóng cho vào rang hơi vàng và nứt vỏ, trút ra để nguội.

- Đập hột me ra lấy nhân, ngâm nước 1 đêm (khi luộc mau nhừ đỡ tốn củi).

- Vớt hột me ra rửa lại nước vài lần cho thật sạch rồi luộc chín. Dừa nạo nhỏ vắt lấy nước cốt để riêng (nửa chén). Chế thêm 2 tô nước ấm vô xác dừa, vắt lấy nước dừa dảo.

- Nếp vo sạch, cho vô với hột me và nước dừa dảo nấu chung, đun lửa nhỏ. Khi nấu dùng quạt dũa, hạt nếp đổ nhựa, dễ bị khê.

- Nếp nhừ, trút đường vô, lúc đó mới quạt dũa bếp cho tan đường. Nấu thêm vài phút nữa rắc vani chế nước cốt dừa vào, đảo đều rồi. Bắc nồi chè xuống, múc ra chén.

## CHÈ BẮP

### □ VẬT LIỆU:

+ Bắp nếp non	1/2kg	+ Dừa khô	1/2 trái
+ Gạo nếp	100g	+ Đường	300g

### □ CÁCH LÀM:

- Bắp non bào mỏng, dừa nạo vắt lấy nước cốt (1 chén). Còn bã vắt lấy 1/2 lít nước dảo.

- Đổ lít nước, cho bắp vô nấu chín cùng với nếp thật nhừ (chế nước dừa dảo vô nấu chung).

- Nêm chút xíu muối, rồi cho đường quạt đều tay. Gắn bắc xuống, rắc vani.

## CHÈ DƯA HẦU

### □ VẬT LIỆU: cho 4 phần ăn

+ 1 miếng dưa hấu đỏ	+ 4 muỗng canh đường.
+ 3 muỗng canh bột báng hột lớn	+ 4 muỗng canh nước dừa tươi
+ 2 chén nước sôi	+ 1 trái dưa tròn

### □ CÁCH LÀM:

- Cho nước vô soong đun thật sôi rắc bột báng vào đun nhỏ lửa 1 giờ tới khi nào bột chín trong vớt ra xả nước lã nhiều lần.

- Ruột đỏ dưa hấu xắt hạt lựu nhỏ ướp với đường cho thấm ngọt.

- Đong 1/2 lít nước đun sôi thả bột báng và dưa vô nấu chung rồi tới nước cốt dừa.

- Bắc ra để thật nguội, cất vô tủ lạnh, vài giờ.

### □ TRÌNH BÀY:

- Rửa sạch trái dưa tròn, cắt bỏ nắp, còn lại 2/3, khoét bỏ ruột và hột.

- Gọt sọc dài vỏ trái dưa làm 8 vửa tới phía dưới, ấn nằm xòe lên mặt đĩa như cánh hoa nở, đổ chè dưa hấu vô, để lạnh, ăn rất ngon và lạ miệng.