Trang gia chánh

**Chả Giò Bắp**

Hồng Tuyết

Nguyên Liệu:

* 2 trái bắp nếp
* 2 trái bắp mỹ
* 300gr nấm bào ngư (cắt hạt lựu)
* 1 củ hành tây (cắt hạt lựu)
* 1 muỗng súp hạt nêm, ít tiêu + 2 muỗng súp dầu hào
* Bánh tráng hay bánh bía (hay bánh ram của miền Trung được bán ở chợ Bà Hoa)

Cách Làm:

Bắp lột vỏ, rửa sạch rồi bào. Nấm rửa sạch, vắt thật ráo, xắt hạt lựu. Củ hành tây xắt hạt lựu. Sau đó, trộn cả ba vào chung trong một thau sạch, cho vào 1 muỗng súp hạt nêm - dầu hào, tiêu hơi nhiều một chút. Bánh tráng, thoa một chút nước xung quanh bánh rồi cho nhân vào, cuốn lại thành một cuốn chả giò nhỏ vừa miếng ăn. Bắc chảo lên bếp, cho dầu vào vừa nóng, để chả giò vào, đặt mép cuốn chả giò xuống dưới để không bị bung. Ăn kèm chả giò với rau sống xà lách, bún và nước mắm chua ngọt có chanh tỏi ớt, hoặc ăn chả giò với tương ớt.

**Rau Câu Nước Dừa**

Nguyên Liệu:

* 4 trái dừa tươi
* 150gr đường phèn
* 1 gói thạch dẻo
* 1 ống vani

Cách Làm:

Dừa chặt ra lấy nước, lược qua rây, cho vào nồi, cho thêm 1 ly nước lọc vào. Bỏ đường phèn, thạch dẻo và Vani vào quậy đều, chờ 20 phút, cho thạch nở đều, bắt lên bếp nấu cho tan đường, nêm lại theo ý thích (Không nên nấu đường quá ngọt). Cơm Dừa nạo ra, gọt bỏ lớp vỏ đi, chỉ lấy phần trắng của dừa. Sau đó, cắt sợi rửa sạch, để rỗ cho ráo. Khi thạch nấu đã xong, đổ vào khuôn hình nhỏ hay ly nhỏ. Sau cùng, để dừa trắng lên cho đẹp. Chờ khi Rau Câu đã nguội, cho vào tủ lạnh, ngày hôm sau là có thể dùng được. Khi ăn, rau câu mát lạnh và dẻo, hơi ngọt dịu, có hương thơm của vị nước dừa xiêm.

**Chúc Các Bạn Thành Công**