My profile Personal details change Name: Nguyễn Văn A nguyenvana@gmail.com Hotline: +84 999999999 123 ABC Street in London Donate FAQ Help Log Out

FAQ Bạn có cần giúp đỡ gì không? 仓 Message here...

FAQ Bạn có cần giúp đỡ gì không? Hãy cho tôi công thức nấu Phở! Tôi muốn biết công thức và nguyên liệu để làm 1 Message here...

Hãy cho tôi công thức nấu Phở! Tôi muốn biết công thức và nguyên liệu để làm Được thôi! Hãy nhấp vào và trải nghiệm những giây phút nấu ăn thật vui vẻ nhá! 仓 Message here...

FAQ

Bạn có cần giúp đỡ gì

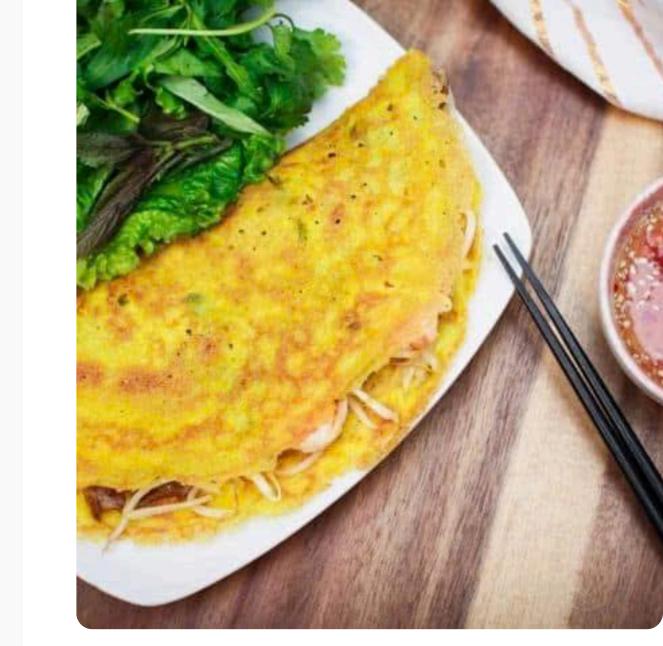
không?

FAQ Bạn có cần giúp đỡ gì không? Hãy cho tôi công thức nấu Phở! Tôi muốn biết công thức và nguyên liệu để làm nó Được thôi! Hãy nhấp vào và trải nghiệm những giây phút nấu ăn thật vui vẻ nhá!

Message here...



Û



Bánh Xèo

- 200g bột gạo
- 1 thìa canh bột nghệ (để có màu vàng đẹp)
- 400ml nước lọc (có thể thay 1/3 bằng nước cốt dừa nếu muốn thơm béo)
- 1/2 thìa cà phê muối
- 1-2 cây hành lá cắt nhỏ

Nhân bánh:

- 200g tôm (lột vỏ, bỏ đầu)
- 200g thịt ba chỉ hoặc thịt nạc heo (thái
- Giá đỗ, hành tây (cắt lát mỏng), nấm nếu thích

Ăn kèm:

• Rau sống các loại (xà lách, rau thơm, cải