

# HỘI ÁI HỮU BIÊN HOÀ

Website: <https://www.bienhoatx.com>

Email liên lạc: datlam1951@yahoo.com

Hội Ái Hữu Biên Hoà hân hạnh giới thiệu đến quý vị bài:  
**Tản Mạn Biên Hoà: Nem Chay Xứ Bưởi** của đồng hương  
**Cô Nam**. Hội chân thành cảm tạ tác giả. Kính mời.

**Trân trọng.**



## NEM CHAY XỨ BƯỞI

Chúng tôi trân trọng giới thiệu đến quý vị món Nem Chay do Cô Nam, một đồng hương Biên Hoà, biên soạn tặng cho chúng ta. Rất đặc biệt, món nem chay này thơm và ngon nhờ có vỏ bưởi. Xin cảm ơn Cô Nam.

### Vật Liệu:

- 1 vỏ bưởi - 2 trái khế - 1 cục phèn chua bằng ngón tay út
- nửa ký lô đu đủ sống - màu đỏ cam - dầu ăn - 2 tép tỏi -

đường - muối - bột ngọt.

### **Cách Làm:**

Gọt phần vỏ bưởi xanh bỏ, dùng phần vỏ trắng. Xong tách rời phần vỏ trắng ra khỏi những múi bưởi. Đem phần vỏ bưởi trắng này phơi khô cứng (làm vỏ bưởi trắng tươi cũng được nhưng không ngon bằng).

Ngâm vỏ bưởi trắng khô cứng trong nước nóng, sau đó xả lại qua nhiều lần nước nóng, rồi vắt cho ráo. Ném vỏ bưởi không còn đắng thì thôi xả nước.

Đu đủ sống xắt sợi mỏng, bóp muối, xả nước cho sạch, vắt ráo, để trên mâm rồi đem phơi nắng. Phần chuẩn bị này tuy hơi công phu nhưng rất hiệu quả.

### **Cách Nấu:**

Khế vắt lấy nước, đựng trong tô. Tán cục phèn chua thật nhuyễn cho vào. Kê đèn hoà một ít nước, khoảng độ nửa phần nước khế, với màu đỏ cam, nhớ đừng pha đậm quá, xong đổ vào tô nước khế.

Bắt đầu nhúng vỏ bưởi trắng vào tô cho thấm đều. Dùng vải mỏng gói vỏ bưởi lại đem hấp cách thuỷ. Hấp đến khi dùng đũa xâm thử thấy mềm nhũn thì tắt lửa.

Tỏi lột vỏ băm nhuyễn. Bắt chảo lên bếp, rưới hai muống dầu ăn vào, đợi khi dầu nóng thì bỏ tỏi vào chiên hơi vàng, cho một muống cà-phê đường, một chút bột ngọt, một chút muối vào, trộn đều, xong tắt bếp, nhắc chảo xuống.

Bỏ vỏ bưởi hấp vừa rời vào thau, dùng chày quết cho nhuyễn đến khi thấy dẻo thì cho phần dầu với tỏi, đường, muối, bột ngọt vừa rời vào, tiếp tục quết cho thật đều xong đem phần đu đủ trộn chung.

### Góp Ý:

Cách thức gói thành nem thì tùy sáng kiến của chúng ta. Bằng bao nylon, lá vong, lá chum ruột, giấy nhôm, vuông, tròn.. v.v.. đều được hoan nghênh, miễn sao thấy đẹp lòng, vừa ý.

Món nem chay vô bừa này sẽ ngon, nếu chúng tâm tịnh đợi ngày sau mới ăn.

**.Cô Nam**