



# Cơm chiên dương châu

Thời gian chuẩn bị: 15 ph | Thời gian nấu: 20ph | Tổng thời gian: 35ph

## Nguyên liệu:

- 2 cup gạo nấu với 2 cup nước (hoặc 800g cơm trắng) (Ghi chú 1)
- 5 trứng gà
- 100g Lạp xưởng, nướng hoặc luộc chín, cắt hạt lựu (Ghi chú 1)
- 100g chả lụa, cắt hạt lựu
- 100g cà rốt, cắt hạt lựu
- 100g đậu bo
- 10g hành lá, cắt nhuyễn
- 15g/ 3 muỗng cà phê bột nêm
- 15g/ 3 muỗng cà phê đường
- 1/2 muỗng cà phê muối
- 5g/ 1 muỗng cà phê nước tương/ nước mắm
- 1 muỗng canh dầu ăn
- 10g tỏi băm/ củ hành tím cắt lát
- 1/4 muỗng cà phê tiêu
- ngò trang trí

## Hướng dẫn

1. Trộn trứng, bột nêm, đường, muối, nước mắm vào cơm trộn đều cho tơi và thấm gia vị. Với cách làm này hỗn hợp có vẻ ướt nhưng khi chiên trứng và gia vị sẽ bọc đều hạt cơm, giúp hạt cơm rời ròi và thấm đều gia vị.
2. Chần cà rốt và đậu bo trong nước sôi khoảng 5 phút, vớt ra để ráo nước.
3. Phi tỏi/ hành tím hơi vàng thì cho hỗn hợp cơm với trứng vào trộn nhanh và đều tay ở lửa vừa. Sau khoảng 5 phút, hạt cơm sẽ khô và thấm đều gia vị. Bạn có thể chia cơm thành 2 phần để dễ trộn đều khi chiên.
4. Cho Lạp xưởng, chả lụa, cà rốt và đậu bo vào trộn đều các thành phần có trong cơm.
5. Cho hành lá vào sau cùng, trộn thêm 30 giây, nhắc xuống bếp rắc tiêu và vài lá ngò trên mặt.

## Bí quyết chiên cơm giòn tan

Để có một chảo cơm chiên giòn tan, bạn hãy thực hiện các bước sau:

- Nướng 20g cơm trong lò nướng khoảng 30 phút ở 150 độ C hoặc phơi nắng cho khô.
- Chiên cơm khô với 1 muỗng cà phê dầu ăn, trộn đều cho đến khi hạt cơm nở đều, có màu vàng nhạt.
- Trộn phần cơm khô chiên giòn này với phần cơm vừa chiên, bạn sẽ thích thú với những hạt cơm chiên giòn tan trong miệng.

## Lưu ý:

- Nếu có kế hoạch làm cơm chiên, bạn hãy nấu cơm trước rồi cho vào ngăn mát tủ lạnh để vài giờ cho cơm khô. Cơm nhão không nên làm cơm chiên. Bạn có thể giảm lượng nước đối với loại gạo nở nhiều.
- Lạp xưởng có thể làm chín bằng cách nướng bằng nồi chiên không dầu (airfryer) ở 165 độ C trong 5 phút hoặc luộc với 100ml nước và trở đều cho đến khi cạn nước.