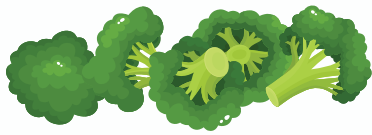


# ပန်းကော်ပီ အစိမ်းရောင်-ဘရော်ကလီ ဆလတ်

## ပါဝင်သည့် ပစ္စည်းများ



၁ ခွံ နှင့် ၃/၄ ပုံ လှီးထားသော အရော် လီ



၃/၈ ခွက် မရောနစ်



၁ နှင့် ၁/၈ ပုံ ဖွန်း နွားနို့ကျို



၁ နှင့် ၁/၈ ပုံ ဖွန်း အဖြူရောင် ရှာလ ၁ရည်

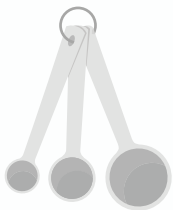


၂/၃ ပုံခွံ စပျစ်သီးခြောက်



စားပွဲတင်ဖွန်း ၃ နှင့် ၁/၂ ဖွန်း သကြား

## မီးဖိုချောင်သုံး ကိရိယာများ



ချိန်ဆတိုင်းတာသည့် ဖွန်းများ



ရောနှောရာတွင် သုံးသော ဖွန်း



ရောနှောရာတွင် သုံးသော ပန်း န်လုံး ၂ ခု

# ပန်းကော်ပီ အစိမ်းရောင်-ဘရော်ကလီ ဆလတ်

## နည်းလမ်း

မချက်ပြုတ်မီတွင် သင့်လက်များ ဆေးကြောရန် သတိရပါ။



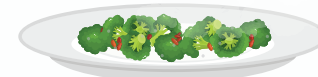
**1** မရောနှစ်၊ သကြား၊ ရှာလကာရည်နှင့် နွားနို့.တို့ကို ရောနှောသည့် ပန်ကန်လုံးကြီးတွင် ရောနှောပြီး၊ ကောင်းမွန်စွာ သမရောနှောပါ။



**2** ဘရော်ကလီကို ဒုတိယ ရောနှောသည့် ပန်းကန်လုံးတွင် ထည့်ကာ၊ အစာပလာများနှင့် ဖုံးထားပါ။



**3** စပျစ်သီးခြောက်ကို ထပ်ထည့်ကာ၊ ရောပါ။



**4** တည်ခင်းဧည့်ခံကာ သုံးဆောင်နိုင်ပါပြီ။