

# ရွှေထုအကြိုက် ရွှေငါးပိလမ်းညွန့်



အရင်ဆုံး ငါးကောင်းကောင်း (ကိုယ် ရောက်နေတဲ့ နိုင်ငံမှာ ရှိတဲ့ ငါးပေါ့။ ငါးရှုမှာ၊ ငါးရဲ့မှာ၊ ဘာငါးမှဆိုရင်တော့ စိတ်ရှည်ရင် တဆိုင်ဝင် တဆိုင်ထွက် ရှာပါလေ။) ကို စိတ်ကြိုက် ရွေးဝယ်ပါ။ အရိုး မများစေနဲ့ဗျ။ ခုလို နွေဆို ငါးပိရည်ကျို လုပ်လို့ ပိုကောင်းတယ်။ အရိုးများတဲ့ ငါးစင်ရိုင်းတို့၊ ငါးပြေမတို့တောင် ငါးပိရည်လုပ်လို့ ရတယ်။ ဒါပေမယ့် အသားများတဲ့ငါးဆို ငါးပိရည်ကျိုက အနှစ်ပိုကောင်းတယ်။

ဝယ်လာတဲ့ ငါးတွေကို ဆားနယ်ပြီး နေကျကျတောက်ပူနေတဲ့ အချိန်မှာ အပြင်ထုတ် လှန်းထားလိုက်ပါ။ ရင်ခွဲ ကလီစာထုတ်ဖို့လဲ မမေ့နဲ့ဦးနော်။ ပြီးရင် ခွေလိပ်ပြီး၊ အကောင်ကြီးရင်တော့ ခုတ်ပိုင်းပြီး ဗူးတလုံးထဲထည့်၊ ဖိသိပ်ထားပါ။ ထမင်းရည် ပျစ်ပျစ်လေး လောင်းထည့်ထားရင် ကောင်းတယ်။ လပြည့်ရက်တွေဆို ငါးပိအိုးက ဝေလာတတ်တယ်။ ဒါက မြန်မာတွေ သိပြီးသားပါ။

ငါးပိရည်ကျို ဖြစ်ပြီဆိုရင်တော့ ကျိုတော့လေ။ နနွင်းမှုန့်လေးနည်းနည်း ထည့်ပါ။ အိမ်သူသက်ထား ရှိတဲ့မောင်တွေဆိုရင်တော့ ပြောနေစရာ မလိုပါဘူး။ အိမ်ရှင်မက ကိုယ့်ထက် တတ်ပြီးသား။ ဒီရောက်မှ ပိဇာနဲ့ ဘာဂါလဲ မစားချင်တဲ့ ကိုယ်တိုင်လဲ မချက်ဖူးတဲ့ မောင်တွေအတွက်တော့ အသေးစိတ်လေးပေါ့။

ကျိုနေတဲ့ အချိန်မှာ ဘယ်လောက်အေးအေး အိမ်တံခါးတွေ လုံးဝ မဖွင့်ပါနဲ့၊ လူထုဆန့်ကျင်ရေး ဖြစ်သွားမယ်။ ဒီအဖြူတွေ ငါးပိရည်ကျို ဘယ်လောက်ကောင်းမှန်း မသိရှာဘူး။ နံတယ်၊ ဟောင်တယ် ဖြစ်နေမယ်။ အငွေစုပ်စက် ဖွင့်။ အိမ်ထဲမှာ ဖယောင်းတိုင်တွေ ထွန်းလိုက်။ ဖယောင်းတိုင်က အနံ့စုပ်တယ်ဗျ။

တလက်စတည်းပဲ ချဉ်ဖတ်အတွက်ပါ ပြင်ဆင်ထားပါ။ ချဉ်ဖတ်ကတော့ မုန့်လာတို့၊ မုန့်ညင်းတို့ ဒီမှာ ဝယ်လို့ရတဲ့ အသီးအရွက်တွေကို လုပ်ရုံပေါ့။ ထမင်းရည်ကို အအေးခံပြီး ဗူးထဲ လောင်းထည့်၊ ဆားထည့်၊ အရွက်တွေ ကုပ်နှိပ်ပြီး သိပ်ထည့်ထား။ တပတ်လောက်ဆို စားလို့ ရပါပြီ။

အညင်းသီးကြီးကြီးစေးစေး ၁၀ လုံးလောက် ဝယ်ထားပြီး ပြုတ်ပါ။ အုန်းနို့တော့ မဆမ်းနဲ့။ ဖြစ်သွားရင် ဆရာဝန် မသနားဘဲ နေမယ်။ ပန်းဂေါ်ဖီလဲ ပြုတ်တို့လို့ ကောင်းတယ်။

