

ထိပ်ထံလန် (TORTILLA) စိုးဃုလအိန်လီတော်တွ်တဖန်

ကျဲအဂုကတၢ်တဘိလကမၤဂီၤခိတၢ်အိန် ဒီးတၢ်စိုးဃု
ဒီးစဲ(လ)စန် (salsa) လၢအိန်လီတော်တွ်ဖဲမနၤကန်!



စဲ(လ)စန်
(salsa)
1/2 ခွဲ

ဆီဒိန် 6
ဖျါန်



ထိပ်ထံလန်
စိုးဃု ကမုန်
(tortilla chip) 1/2 ခွဲ
ဒီးတၢ်အကူအခိဖိ လၢ
အလီၤဘျးတဖန်



ထိပးနီၣ်တၢၤ
စီၤနီၣ်ခိန် 1
တၢၤ



ခဲး(စ) အိန်
လီၤတော်တွ်
1/4 ခွဲ



တၢ်နံၣ်ကျဲ

မၤပုၤလီၤထိပးလၢသပၤအီ
ခၢ်အပူၤ, ထၢန့ၢ်လီၤစဲ(လ)စန်
(salsa) ဒီးဖိအီၤ 2-3 မံးနံးတ
ကၢ်. မၤသ့ၣ်ဖးဆီဒိန်ဆူ သပၤ
အီခၢ်အပူၤဒီးကျဲၣ်ကျဲၣ်ခိန်သိ
အီတကၢ်. ဖိအီၤ 2-3 မံးနံး. ခဲး
ခွဲ ကျဲၣ်ကျဲၣ်အီၤဒီး တၢ်စိုးဃုဒီး
ကျဲၣ် ဘၢလီၤအဖိခိန်ဒီးခဲး
(စ) တကၢ်.



SAINT PAUL
PUBLIC WORKS

တၢ်ဂၢ်ဂီၢ်ထံး- Sarah Haas, တၢ်
တၢ်ကျဲၣ်ပုၤစဲၣ်နီၤလီၤဆီ, စူးဖိ(လ) က
မုၢ်တၢ်ဖဲးတၢ်မၤ (Saint Paul
Public Works)