

**KHMER**

៤. នុសល្អដ មហិរវេរវេរើន្ននងើល្បិរយដេរន្ន្និលិ គុសេ មង់យហ្នាលេរី ៤មហ្នល្បន្នដេរន្ន្និ  
 មេសេសេមេមេអី ៤ រល្បន្នដេរន្ន្និ ល្បន្នល្បិ ដេរន្ន្និ មេសេសេមេ ៤ ង្គល្បន្នដេរន្ន្និ ដេរន្ន្និ ដេរន្ន្និ ដេរន្ន្និ  
 នុសល្អដ មហិរវេរវេរើន្ននងើល្បិ ១/២ ល្បន្ន ១/២ ដេរន្ន្និ ៤ ដេរន្ន្និ ៤ ដេរន្ន្និ ៤ ដេរន្ន្និ ៤ ដេរន្ន្និ ៤



This is winter squash. Cut in 1/2, scoop out the seeds, and place on baking sheet with 1/2 inch of water. Bake until soft and eat with your favorite herbs and spices. Also good with butter. You can also chop into pieces and bake, broil or microwave until soft.

**WINTER SQUASH**

**WINTER SQUASH**

This is winter squash. Cut in 1/2, scoop out the seeds, and place on baking sheet with 1/2 inch of water. Bake until soft and eat with your favorite herbs and spices. Also good with butter. You can also chop into pieces and bake, broil or microwave until soft.



នេះជាល្បន្នដេរន្ន្និ ៤ ពុះវាជា 1/2 ខ្លះគ្រាប់ចេញ រួចហើយដាក់នៅលើបន្ទះដុត កម្ពស់ 1/2 អ៊ុញ ពីរទឹក ៤ ដុតរហូតដល់ទន់ ហើយញ៉ាំជាមួយដី និងត្រឡឹងទេសដែលអ្នកចូលចិត្ត ។ វាក៏មានរសជាតិឆ្ងាញ់ដែរ ប្រសិនបើ ញ៉ាំជាមួយប័រ ។ អ្នកក៏អាចកាត់វា ឱ្យទៅជាចំណិតៗ រួចហើយដុត អាំង ឬចម្អិនដោយប្រើចង្ក្រានមីក្រូវេវរហូត ដល់វាទន់ ។

**KHMER**