



เรื่อง ส้มมะเขือแจ้



รายละเอียด

“มะเขือแจ้” หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “มะเขือขื่น” มีลักษณะคล้ายๆ กับ “มะเขือเปราะ” แต่ไม่เหมือนเลยทีเดียว “มะเขือแจ้” ที่นำมารับประทาน ส่วนมากจะเลือกเอาผลแก่เปลือกหนาสีเหลืองเข้ม เพราะจะ “ขื่น” เต็มที่

ส่วนผสม

1. มะเขือขื่น หรือคนเหนื่อ เรียกมะเขือแจ้ 5 ลูก
2. น้ำปู 2 ช้อนโต๊ะ
3. ตะไคร้ซอย 1 ช้อนโต๊ะ
4. หอมแดง 2 ลูก
5. กะปิ 1/2 ช้อนชา
6. น้ำปลาร้าล่า 1 ช้อนโต๊ะ



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

7. ดอกเกลือ 1 หยิบมือ
8. พริกหนุ่ม แล้วแต่ชอบ ชอบเผ็ดมากก็ใส่เยอะ
9. กระเทียมไทย 1 หัว

วิธีทำ

1. นำพริกหนุ่ม กะปิห่อใบตอง หอมแดง และกระเทียมนำไปย่างไฟให้หอม จากนั้นก็นำมาตำให้ละเอียด
2. หั่นครึ่งมะเขือแจ้แล้วซอยเป็นเส้นบางๆ แล้วนำไปแช่น้ำเกลือ จนมะเขือหายขม จากนั้นก็นำขึ้นมาจากน้ำ บีบเอาน้ำออกให้หมด
3. นำมะเขือใส่ซาม ใส่ตะไคร้ และน้ำพริกที่ตำไว้ จากนั้นก็ใส่น้ำปู และน้ำปลาร้า คลุกให้เข้ากัน แล้วตักใส่จาน เสิร์ฟพร้อมกับแคบหมูและข้าวเหนียว

คำสำคัญ : อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <https://food.mthai.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-08-15

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=725&code_db=610008&code_type=TK007