

เรื่อง คุกกี้แมงอีหนู



รายละเอียด

"แมงนูจะมีรสชาติหอมมันเพราะมีไข่เต็มท้อง แต่ถ้าล่วงเลยจากเดือนนี้ไปแล้ว แมงนูจะพากันขุดรูวางไข่ ดังนั้นในตัวจึงมีแต่เลือดซึ่งรับประทานไม่ได้ โดยปีที่ผ่านมามีแมงนูมีไม่มากเท่าปีนี้ สาเหตุเพราะปีนี้เกษตรกรไม่ได้ไถหน้าดินทำให้มีพงหญ้าและต้นอ้อยขึ้นหน้า เน้น แมงนูจึงไม่ถูกทำลาย ดังนั้นในปีนี้จะจับได้เป็นจำนวนมาก"

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. แมงนูต้มใส่เกลือ (นำหัวและปีกออก) 1 ถ้วยตวง
2. พริกแกงเผ็ด 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำมันพืช 3 ช้อนโต๊ะ
4. พริกชี้ฟ้าแดง
5. น้ำปลา

6. น้ำตาลปี๊บ
7. ใบมะกรูด (ซอยละเอียด)

วิธีทำ

1. นำน้ำมันพืชผัดในกระทะเปิดไฟระดับกลาง นำพริกแกงผัดลงผัดกับน้ำมันให้มีกลิ่นหอม
2. ใส่น้ำตาลปี๊บ น้ำตาลปี๊บ ผัดให้เข้ากัน จนมีกลิ่นหอม จะได้พริกแกงผัดที่มีรสชาติหวานเล็กน้อย
3. ใส่แมงอีนูนคั่วในพริกแกงคั่วผัด คั่วให้แห้ง
4. โรยใบมะกรูด พริกชี้ฟ้าแดง พร้อมเสิร์ฟ

คำสำคัญ : อาหาร, อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food4.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1107&code_db=610008&code_type=01