

## เรื่อง ยำใบมะกอก



### รายละเอียด

ยำมะกอก ใช้มะกอกสามตะกร้า ที่เชื่อว่า ป่าไม่ติด คัดสงสัย ใบมะกอกนำมายำกับอร่อยอย่างบอกใคร แซบได้ใจ ติดลิ้น ลองลิ้มดู ยำใบมะกอก ยำใส่ได้หลายอย่างจะเป็นหมูย่าง แต้ย่างหรืออึ่งย่าง ตอนยำต้องนำใบมะกอกมา อังไฟเสียก่อน เพื่อให้ใบมะกอกมัน คนสมัยโบราณเขาเรียกว่า เอาใบมะกอกมาฟาดไฟเพื่อให้ใบมะกอกสลับ และทำให้มีกลิ่นหอม

### เครื่องปรุงส่วนผสม

ใบมะกอกเลือกใบที่ไม่แก่เกินไป เนื้อหมูที่จะใช้ยำนามาย่างไฟเสียก่อน พริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กะปิ น้ำปลา น้ำตาล

### วิธีทำ

นำพริกแห้งลนไฟให้เหลือง หอมและกระเทียมเผาไฟให้หอม กะปิห่อใบตองปิ้งให้เหลือง นำมาใส่ครกโขลกให้เนียน นำใบมะกอกฟาดไฟให้สลับ ลิดใบออกหั่นเป็นฝอย นำเนื้อหมูที่จะใช้หั่นบางๆ ผสมพริกที่โคลกแล้ว ใส่



น้ำตาล น้ำปลา คลุกเคล้าให้เข้ากัน ลองชิมดูมีรสเผ็ด เค็ม หวาน นำเนื้อหมูที่จะใช้ใส่ลงไปพร้อมใบมะกอกที่หั่นแล้ว ลองชิมดูหากไม่เปรี้ยวใช้มะนาวบีบลงไปเพื่อเพิ่มรสชาติ ใช้หอมแดงซอยบางๆ เจียวให้เหลืองโรยหน้า เป็นสูตรโบราณ เพื่อเพิ่มความหอมและความอร่อย

คำสำคัญ : อาหาร, อาหารพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food22.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=1108&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1108&code_db=610008&code_type=01)

The Office Of Academic Resource Information And Technology