

เรื่อง ส้มมะเขือแจ้ จังหวัดตาก



รายละเอียด

“มะเขือแจ้” หรือเรียกอีกชื่อหนึ่งว่า “มะเขือขื่น” มีลักษณะคล้าย ๆ กับ “มะเขือเปราะ” แต่ไม่เหมือนเลยที่เดียว “มะเขือแจ้” ที่นำมารับประทาน ส่วนมากจะเลือกเอาผลแก่เปลือกหนาสีเหลืองเข้ม เพราะจะ “ขื่น” เต็มที่

ส่วนผสม

- มะเขือขื่น หรือคนเหนื่อ เรียกมะเขือแจ้ 5 ลูก
- น้ำปู๋ 2 ช้อนโต๊ะ
- ตะไคร้ซอย 1 ช้อนโต๊ะ
- หอมแดง 2 ลูก
- กะปิ 1/2 ช้อนชา
- น้ำปลาร้าล่า 1 ช้อนโต๊ะ

- ดอกเกลือ 1 หยิบมือ
- พริกห่อม แล้วแต่ชอบ ชอบเผ็ดมากก็ใส่เยอะ
- กระเทียมไทย 1 หัว

วิธีทำ

1. นำพริกห่อม กะปิห่อใบตอง หอมแดง และกระเทียมนำไปย่างไฟให้หอม จากนั้นก็นำมาตำให้ละเอียด
2. หั่นครึ่งมะเขือแจ้แล้วซอยเป็นเส้นบางๆ แล้วนำไปแช่น้ำเกลือ จนมะเขือหายขม จากนั้นก็นำขึ้นมาจากน้ำ บีบน้ำออกให้หมด
3. นำมะเขือใส่ชาม 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