

น้ำพริกควากาแปะชาล้ง



เครื่องปรุง

พริกแห้งเม็ดใหญ่	10	เม็ด
ถั่วตัดโขลก	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	1	ช้อนชา
กระเทียมซอย	1 1/2	ช้อนโต๊ะ
กุ้งแห้งป่น	1/2	ถ้วย
กะปิ	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมันพืช	1	ช้อนโต๊ะ
น้ำมะขามเปียก	1	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

1. โขลกพริกกับเกลือจนละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน ใส่กระเทียม กะปิ กุ้งแห้งและถั่วตัด
2. ตั้งกะทะใส่น้ำมันพืชแล้วนำเอาพริกที่โขลกลงไปผัดกับน้ำมันจนหอม ใส่มะขามเปียกแล้วผัดต่อจนแห้ง
4. เสร็จแล้วตักใส่ถ้วย รับประทานกับผักสดหรือผักต้ม

ข้อแนะนำ

การผัดควรใช้ไฟอ่อนๆ จะได้น้ำพริกสไม่ไหม้ สีไม่เข้ม การเลือกพริก ควรเลือกพริกที่มีสีแดงสด ไม่คล้ำ เพราะน้ำพริกที่ได้จะมีสีแดงสวยน่ากิน