

ปลาร้าทรงเครื่อง..สูตรพิเศษอร่อยที่สุด..!!

นำเสนอเมื่อ : 15 มิ.ย. 2552

วันนี้ครูขออนุญาตชวนคุณครูทั้งหลายที่แวะเยี่ยมชมบล็อกนี้ เข้าครัวทำกับข้าวอร่อยๆทานกันนะคะ ครูจะไปเจอเมนูเด็ดเห็นแคภาพก็น่าจะรูแล้วว่าอร่อยแค่ไหน?...เมนูที่ว่านี้คือ ปลาร้าทรงเครื่องค่ะ...

สูตรนี้ใช้ปลาช่อนแทนปลาดุกเพราะรู้สึกว่ามันจะอร่อยกว่าค่ะ.....



<http://www.pantown.com/board.php?id=5495&area=4&name=board8&topic=290&action=view>

น่ากินไหมคะ?...มาลงมือกันเลยคะ....

เตรียมยอดมะพร้าวหรือถ้าใครชอบหน่อไม้ก็ใช้หน่อไม้แทนได้ค่ะ

เครื่องดับความีดังนี้คะ

กระชายขอย
หอม
ขา
ตะไคร้
ใบมะกรูด

ใส่มะเขือด้วย

ตามด้วยพริกชี้ฟ้าแห้ง
เนื้อปลาช่อน
ก่อนอื่นเรามาต้มน้ำปลาร้ากั้ก่อนคะ

ใช้ปลาร้า 1 ชีดต้มน้ำประมาณครึ่งลิตรนะคะ

พร้อม ๆ กับนำหางกะทิมาตั้งไฟรอไว้คะ
เมื่อปลาร้าเดือด เอากระชอนพาดปากหม้อหางกะทิ กรองน้ำปลาร้าใส่ลงไปคะ
จะได้น้ำกะทิสีแบบนี้คะ
คราวนี้เราก็ใส่สมุนไพรทั้งหลายลงไปคะ
พอน้ำเดือดอีกครึ่งปดอยปลาช่อนลงไปเลยนะคะ
พอเนื้อปลาสุก เราก็ใส่ยอดมะพร้าวลงไปคะ
ตามด้วยกระชาย
มะเขือแห้ง
พอผักสุก ก็ใส่พริกลงไปคะ
ราดหัวกะทิตกท้ายยย..... เสร็จแล้วคะ

จริง ๆ แล้วปลาร้าทรงเครื่องนี้แทบไม่ต้องปรุงเลยนะคะ
แต่ถ้ารสอ่อนไปใส่น้ำปลาดีใส่ไปเล็กน้อยก็อร่อยแล้วคะ

เสร็จแล้วคะ ตักข้าวมาทานกันเลยนะคะ

ขอบพระคุณที่มาสูตรปลาร้าทรงเครื่องแสนอร่อย...