

แกงเลียงผักรวม

ส่วนผสม

- กุ้งสดขนาดกลางแกะเปลือก
ผ่าหลังชักเส้นดำออก 5-6 ตัว
- บวบหั่นแฉลบ 1 ถ้วย
- พริกทองหั่นชิ้นพอคำ $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ข้าวโพดอ่อนหั่นเฉียง $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- เห็ดฟางผ่าสี่ $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ใบตำลึง $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- ใบแมงลัก $\frac{1}{2}$ ถ้วย
- น้ำตาลทรายสีร่ำ 1-2 ช้อนชา
- น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
- น้ำเปล่า 2 ถ้วย
- เครื่องแกงเลียง

วิธีทำ

1. ละลายเครื่องแกงเลียงกับน้ำให้เข้ากัน
ในหม้อ ยกขึ้นตั้งไฟกลางให้เดือด
2. ใส่พริกทอง ข้าวโพดอ่อน และบวบ
ต้มจนสุกดี
3. ใส่กุ้งและเห็ดฟางลงต้มพอสุก
ปรุงรสด้วยน้ำปลาและน้ำตาลทราย
คนพอเข้ากัน จากนั้นใส่ใบตำลึง
และใบแมงลัก คนพอเข้ากัน รอให้เดือด
อีกครั้ง ปิดเตา
4. ตักใส่ถ้วยเสิร์ฟ รับประทานกับข้าวสวย
ร้อนๆ

ส่วนผสมเครื่องแกงเลียง

- กุ้งสดขนาดกลางแกะเปลือก
ผ่าหลังชักเส้นดำออก
ลวกสุก 200 กรัม
- กะปิอย่างดี 1 ช้อนโต๊ะ
- พริกขี้หนูสวน 9-11 เม็ด
- หอมเล็กหั่นหยาบ $\frac{1}{4}$ ถ้วย
- พริกไทยเม็ด $1\frac{1}{2}$ ช้อนชา

วิธีทำ

โขลกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกัน
ตักใส่ถ้วยเตรียมไว้

