

แกงเหลียงมะละกอ

ส่วนผสมน้ำพริกแกง

พริกชี้ฟ้าเหลืองหั่นเป็นท่อน	3-4	เม็ด
กระเทียมหั่นหยาบ	2	ช้อนโต๊ะ
หอมเล็กหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
ตะไคร้ซอย	1	ช้อนชา
ขมิ้นชันหั่นหยาบ	1	ช้อนโต๊ะ
กะปิ	2	ช้อนชา

สั้มแขก	5	ชิ้น
น้ำมะขามเปียก	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
น้ำตาลปีบ	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
เกลือป่น	$1\frac{1}{2}$	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2-3	ถ้วย

วิธีทำ

โขลกส่วนผสมทั้งหมดเข้าด้วยกันจนละเอียด
จะได้น้ำพริกแกงประมาณ $\frac{1}{4}$ ถ้วย

ส่วนผสม

แกงเหลียงมะละกอ

มะละกอดิบปอกเปลือก		
หั่นเฉียงบางๆ	4	ถ้วย
กุ้งสดขนาดกลาง		
แกะเปลือกผ่าหลัง	200	กรัม
น้ำพริกแกงเหลือง	$\frac{1}{4}$	ถ้วย

วิธีทำ

- ตั้งน้ำให้เดือด ใส่ น้ำพริกแกงลงไปคนให้ละลาย
- ใส่ มะละกอลงต้มให้สุกนิ่ม ใส่ สั้มแขก ลงคนให้เข้ากัน
- ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ และเกลือ ชิมรสให้ได้เปรี้ยวเค็มหวาน
- ใส่ กุ้งลงไป รอจนสุก ยกลง ตักเสิร์ฟ ได้ทันที

Tip

ถ้าไม่มีสั้มแขก ไม่ต้องใส่ก็ได้

สำหรับ 4-5 ที่



1



2



3



4

ขั้นตอน

- คน น้ำพริกแกงให้ละลาย
- ใส่ มะละกอลงต้มให้สุก
- ปรุงรสด้วย น้ำมะขามเปียก น้ำตาลปีบ และเกลือ
- ใส่ กุ้งลงต้มให้สุก

