

🐟เมนู: ปลาทุตัมหวาน 🐟

🐟ส่วนผสม 🐟

เครื่องปรุง โดยประมาณ

ปลาทุ 1 กิโลกรัม 🐟

น้ำตาลปี๊ป 2 ชีด

พริกไทยเม็ด 50 กรัม

ขิงสด 1 ชีด หรือ เหง้าขิงก็พอ ชอบก็เพิ่มได้

หอมแดง 1 ชีด

เกลือป่น หยิบมือ

มะขามเปียก กะเอาสัก ชีดหนึ่ง หรือน้อยกว่านั้น

ตะไคร้ 2 หัว



วิธีทำ 🐟

วิธีทำ

1.นำพริกไทยเม็ดตำหยาบ ๆ มา ใส่หม้อต้ม เติมน้ำลงไปกะพอให้ท่วมตัวปลา ใส่ น้ำตาลปี๊ป ซีอิ๊วขาว,ซีอิ๊วดำ แล้วนำขึ้นตั้งไฟคนให้ส่วนผสมทุกอย่างละลายเข้ากันดี แล้วเติมน้ำมะขามเปียกเล็กน้อยลงไป รอจนน้ำเดือด

2.เมื่อน้ำเดือดจัดแล้วใส่ปลาทุลงไปค่อยๆ เรียง ห้ามคน เป็นอันขาดหรือไฟให้อ่อน ต้มทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง ก็จะได้เมนูปลาทุตัมหวานพร้อมเสิร์ฟ



จัดทำโดยนางสาวลัษณา
สาเม๊าะ
รหัส 571501321094