

# น้ำพริกเห็ดเผาะสามรส



## ส่วนผสม

- |                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| ๑. พริกแห้งแกะเม็ด | ๑๐ เม็ด ทอดให้สุก |
| ๒. กระเทียม        | ๑๐ กลีบ ทอดให้สุก |
| ๓. หอมแดง          | ๓ หัว ทอดให้สุก   |
| ๔. น้ำตาลปี๊บ      | ๒ ช้อนโต๊ะ        |
| ๕. น้ำปลา          | ๒ ช้อนโต๊ะ        |
| ๖. กะปิทอด         | ๑ ช้อนชา          |
| ๗. น้ำมันหมู       | ครึ่งถ้วย         |
| ๘. เห็ดฟางย่าง     | ๒ ชีด             |



## วิธีทำ

๑. นำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม โขลกรวมกันให้ละเอียด
๒. นำน้ำมันหมู น้ำตาลปี๊บ ตั้งไฟอ่อนเคี่ยวจนเข้ากันดี นำส่วนผสมที่โขลกแล้วมาคลุกเคล้า
๓. เติมเห็ดฟางย่างที่โขลกละเอียดแล้วผัดจนแห้ง ปูรสรส เปรี้ยว เค็ม หวาน
๔. ใ้ใช้รับประทานกับผักสด หรือทาขนมปังก็ได้

