

กล้วยเบรคแตก

วัตถุดิบ

กล้วยน้ำว้าหั่นสำหรับทอด	1,000	กรัม
เกลือไทย (ปน)		
น้ำมันสำหรับทอด		
ผงปรุงรส (รสชาวนคริม)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสซีส)	1	ห่อ
ผงปรุงรส (รสฮอต แอนด์ สไปซี่)	1	ห่อ



วิธีการทำ

1. ล้างทำความสะอาดกล้วยและนำไปปอกเปลือก แช่ในน้ำเกลือ



2. หั่นกล้วยน้ำว้าตามขนาดและรูปแบบที่ต้องการ พักให้สะเด็ดน้ำ



3. นำน้ำมันใส่กระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่กล้วยลงทอดให้เหลือง พักให้คลายร้อน



4. นำกล้วยน้ำว้าที่คลายร้อนแล้วลงคลุกให้เข้ากันกับผงปรุงรส บรรจุใส่ภาชนะ

