

ข้าวตังหน้าหมูหยอง

ส่วนผสม

ข้าวตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
น้ำพริกเผา	3	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	3-4	ช้อนโต๊ะ
หมูหยอง		



วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตัง



2. ตั้งกระทะใส่น้ำพริกเผาและน้ำตาลทราย น้ำเปล่า ลงเคี่ยวให้เหนียว จากนั้นทาน้ำพริกเผา หมูหยองให้ทั่ว



3. ทาน้ำที่เคี่ยวบนข้าวตัง โรยด้วยหมูหยอง พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุ

