

น้ำมะนาวชมพูหนามแดง

ส่วนผสม

มะม่วงหาวมะนาวโห่สุกนุ่ม (เอาเม็ดออก)	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
มะม่วงหาวมะนาวโห่สุกห่าม (เอาเม็ดออก)	1	ถ้วยตวง	100	กรัม
มะขามป้อม (หั่นชิ้นเล็ก)	1/3	ถ้วยตวง	60-80	กรัม
น้ำสะอาด	4 1/2	ถ้วยตวง	1,080	กรัม
น้ำตาลทราย	3/4-1	ถ้วยตวง	150 - 200	กรัม
น้ำตะไคร้	1/2	ถ้วยตวง	120	กรัม
น้ำมะนาว	1/3	ถ้วยตวง	60	กรัม
เกลือป่น	1	ช้อนชา	2	กรัม

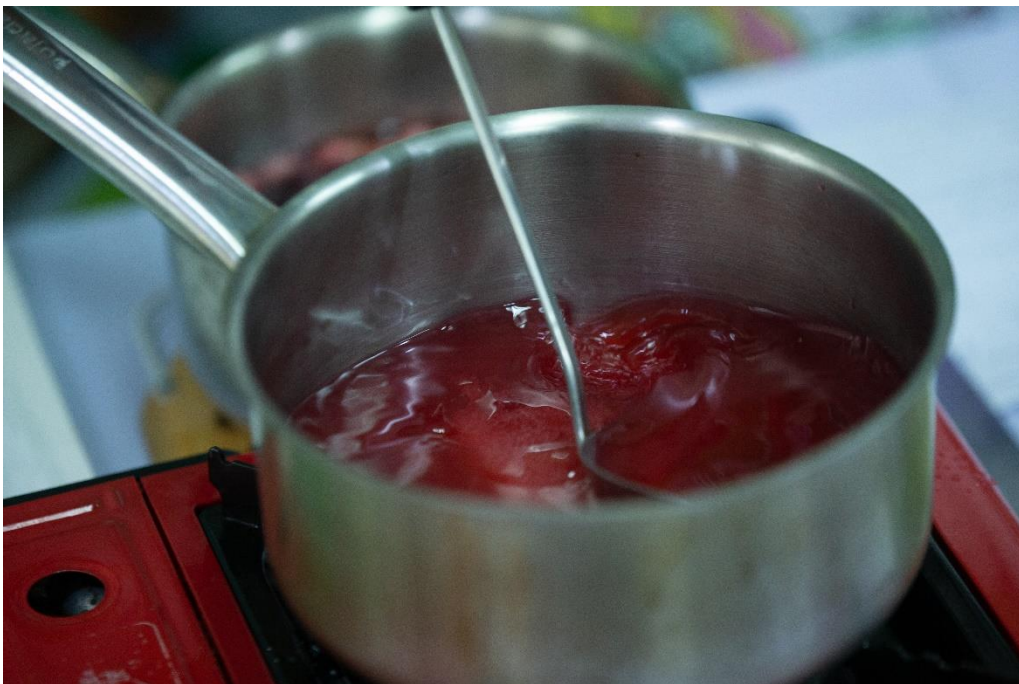


วิธีทำ

1. ใส่น้ำสะอาด มะม่วงหาวมะนาวโห่ มะขามป้อม ลงในหม้อยกขึ้นตั้งไฟ ต้มด้วยไฟปานกลางพอให้น้ำเดือดนานประมาณ 10-15 นาที



2. กรองน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ออกพักไว้ นำเนื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่ และน้ำมะขามมะม่วงหาวมะนาวโห่บางส่วน ใส่โถปั่นจนเนื้อมะม่วงหาวมะนาวโห่ละเอียด เทใส่ผ้าขาวบาง กรองน้ำพักไว้



3. ใส่น้ำตาลทราย เกลือป่น ลงในน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่คนให้ละลายหรือตั้งไฟให้น้ำตาลละลาย ปิดไฟพักไว้



4. ผสมน้ำมะม่วงหาวมะนาวโห่ น้ำตะไคร้ น้ำมะนาว คนส่วนผสมให้เข้ากัน บรรจุใส่ขวด นำเข้าตู้เย็น แช่ให้เย็นพร้อมพร้อมเสิร์ฟ

