

น้ำพริกผงโรยข้าวรสต้มยำ

ส่วนผสม

กระเทียมเจียวป่น	1 1/2	ถ้วยตวง	200	กรัม
หอมเจียวป่น	2	ถ้วยตวง	180	กรัม
น้ำมันพืช	1/2	ถ้วยตวง	80	กรัม
พริกป่นจินดา	1/2	ถ้วยตวง	40	กรัม
ปลาป่น	2	ถ้วยตวง	170	กรัม
กุ้งแห้งป่น	1	ถ้วยตวง	70	กรัม
กุ้งฝอย	1	ถ้วยตวง	30	กรัม
ใบมะกรูดทอดกรอบ	1	ถ้วยตวง	30	กรัม
สาหร่ายตัดเส้น	1/2	ถ้วยตวง	5	กรัม
งาขาวคั่ว	1	ถ้วยตวง	80	กรัม
น้ำตาลปีบ	1/2	ถ้วยตวง	125	กรัม
น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี	1/3	ถ้วยตวง	92	กรัม
ผงปรุงรสต้มยำ	6	ช้อนชา	15	กรัม
น้ำมะขามเปียก	1/2	ถ้วยตวง	120	กรัม

เกลือป่น (เพิ่มความชอบใน
กรณีเครื่องปรุงไม่เค็ม)



วิธีทำ

1. ตั้งกระทะให้ร้อนใส่น้ำมัน น้ำมันมะขาม น้ำตาลปี๊บ เกลือ ผงปรุงรสต้มยำ เคี้ยวจนส่วนผสมเข้ากันมีลักษณะข้นเล็กน้อย ลดไฟลง



2. ใส่กระเทียมเจียวป่น หอมเจียวป่น ปลาป่น กุ้งแห้งป่น กุ้งฝอย พริกป่นจินดา น้ำตาลทรายไม่ฟอกสี คลุกเคล้าให้ส่วนผสมเข้ากัน ใส่गाขาวคั่ว ใบมะกรูดทอดบดบิให้แตกหยาบๆ ผสมคลุกเคล้าให้เข้ากัน คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้ง เทใส่ถาดพักให้เย็น



3. โรยสาหร่ายตัดเส้นคลุกเคล้าให้เข้ากัน พักให้เย็นบรรจุใส่ขวดหรือกล่องปิดฝาให้สนิท

