

ข้าวทอดกรอบปรุงรส

ส่วนผสม

ข้าวพองเจ๊กเขย	100	กรัม
ข้าวพอง	50	กรัม
มะพร้าวคั่ว	100	กรัม
สาหร่ายอบกรอบ	10	กรัม
ปลาตัวเล็กทอดกรอบ	20	กรัม
ผงปราชี่	15	กรัม



วิธีทำ

1. นำข้าวเจ็กเขยมาหุง และตากจนแห้งสนิท นำมะพร้าวมาขูดหรือซอย จากนั้นนำมาคั่วด้วยไฟอ่อนจนได้สีเหลืองทอง ส่วนปลาตัวเล็กทอดด้วยไฟกลางจนได้สีเหลืองกรอบพอดี



2. นำข้าวพอง ข้าวพองเจ็กเขย มะพร้าวคั่ว ปลาตัวเล็กทอด ลงอ่างผสมคนให้เข้ากัน นำสาหร่ายอบกรอบสำเร็จ ลงอ่างผสม เติมน้ำพริกแกง คนให้เข้ากัน จัดใส่ภาชนะพร้อมรับประทาน

