

น้ำพริกปลาสลิด

ส่วนผสม

1. ปลาสลิดแดดเดียว	8	ตัว	(1,000 กรัม)
2. ปลาน้ำดอกไม้แห้งสุกแกะเนื้อให้แตก	1	ถ้วยตวง	(200 กรัม)
3. พริกจินดาป่น	6	ช้อนโต๊ะ	(30 กรัม)
4. หอมเจียว	3	ถ้วยตวง	(180 กรัม)
5. กระเทียมเจียว	2	ถ้วยตวง	(160 กรัม)
6. ใบมะกรูดฉีกทอดกรอบ	1½	ถ้วยตวง	(30 กรัม)
7. พริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ	2½	ถ้วยตวง	(100 กรัม)
8. เกลือป่น	1	ช้อนโต๊ะ	(10 กรัม)
9. ผงปรุงรส	2	ช้อนโต๊ะ	(20 กรัม)
10. น้ำตาลทรายแดง	1/3	ช้อนโต๊ะ	(92 กรัม)
11. น้ำมันงาเป็ยก	1/3	ถ้วยตวง	(60 กรัม)



## วิธีการทำ

1. ทอดปลาสดแดดเดียวให้พอสุก ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน แกะเนื้อปลาออกเป็นสองซีก ตัดเป็นท่อนตามขวาง ใส่ลงทอดให้ปลาสุกกรอบ ตักขึ้นพักไว้



2. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ใส่ใบมะกรูดลงทอดพอกรอบ ตักขึ้นพักไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน





3. ใส่น้ำมันและพริกชี้ฟ้าแห้งตัดท่อนลงในกระทะ ยกขึ้นตักไฟกลาง คั่วไปมาจนพริกมีสีเข้มและกรอบ ตักขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน



4. ใส่น้ำมันลงในกระทะตั้งไฟให้ร้อน ใส่พริกป่นลงผัดให้หอม ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือป่น คนให้ส่วนผสมละลาย มีลักษณะข้นเล็กน้อย คนให้เข้ากันดี



5. ใส่ปลาสดทอดกรอบลงในกระทะ ผงปรุงรสหมู ผัดให้เข้ากัน ใส่หอมเจียว กระเทียมเจียว ใบมะกรูดทอดกรอบและพริกชี้ฟ้าแห้งทอดกรอบ คนส่วนผสมทั้งหมดให้เข้ากัน



6. คั่วไปมาจนส่วนผสมแห้งและมีกลิ่นหอม เทใส่ถาดพักให้เย็น บรรจุใส่กล่องปิดฝาให้สนิท



#### หมายเหตุ

1. หอมเจียวได้จากหอมซอย 4 ถ้วยตวง นำไปเจียว ตวงได้ 3 ถ้วยตวง
2. กระเทียมเจียวได้จากกระเทียมซอย 3½ ถ้วยตวง นำไปเจียว ตวงได้ 2½ ถ้วยตวง