

ไข่เค็มสมุนไพรขมิ้น (แบบพอก)

ส่วนผสม

1. ไข่เป็ด	12	ฟอง
2. เกลือป่น	200	กรัม
3. น้ำส้มสายชู	1,000	กรัม
4. ดินสอพอง	600	กรัม
5. ขมิ้นสด	100	กรัม
6. น้ำเปล่า	100	กรัม



วิธีการทำ

1. ล้างไข่เปิดให้สะอาด



2. นำไข่ที่ล้างใส่ภาชนะ จากนั้นใส่น้ำส้มสายชูให้ท่วมไข่แช่เป็นเวลา 5 นาที และกลับด้านแช่ต่ออีก 5 นาที



3. นำไข่ที่แช่น้ำส้มสายชูไปล้างน้ำสะอาด เช็ดให้แห้ง ฟึ่งลม



4. ผสมดินสอพอง เกลือ น้ำเปล่าและไขมัน ผสมให้เข้ากัน จากนั้นนำส่วนผสมที่ได้จำนวน 80 กรัม
ต่อไข่ 1 ฟอง พอกบนไข่ให้ทั่ว เก็บไว้ 7 - 14 วัน

