



## ข้าวขมึ้นไก่ทอดเมียนมา



ส่วนประกอบ

## ไก่ทอดเมียนมา

เนื้อไก่ตามชอบ ผงกะหรี่

ซีอิ๊วขาว น้ำมันหอย พริกไทยป่น

## ข้าวขมึ้น

ข้าวสวย ถั่วลันเตากระป๋อง

ผงขมึ้น เกลือ พริกไทยป่น

น้ำมัน เครื่องเคียงตามชอบ





## ข้าวขมึนไก่ทอดเมียนมา



### ขั้นตอนการทำ

#### ไก่ทอดเมียนมา

นำไก่มาคลุกเคล้ากับผงกะหรี่  
ปรุงรสด้วยซีอิ้วขาว น้ำมันหอยและพริกไทย  
หมักทิ้งไว้ 30 นาทีจากนั้นนำไปทอดจนสุกแล้วพักไว้

#### ข้าวขมึน

ตั้งกระทะใส่น้ำมันผัดกับผงขมึน  
ใส่ข้าวสวยลงไปผัดจนเป็นสีเหลือง  
ถั่วลันเตากระป๋องลงไป ปรุงรสด้วยเกลือเล็กน้อย  
โรยพริกไทยป่นลงไปเพื่อเพิ่มความหอม  
ผัดจนข้าวสุกจากนั้นจัดลงจานเสิร์ฟคู่กับไก่ทอด  
เพิ่มเติมด้วยเครื่องเคียงตามชอบ เท่านั้นก็เป็รอันเสร็จครับ

