

ข้าวยาแบบพังงา

ส่วนผสม

หัวกะทิ 1/2 ถ้วย	ใบชะอวย 1/4 ถ้วย
น้ำพริกแกงเผ็ดใต้ 3 ช้อนโต๊ะ	ใบมะกรูดซอย 1/4 ถ้วย
ข้าวหุงสุก 3 ถ้วย	ใบมะกอกซอย 1/4 ถ้วย
ใบตูดหุ้มตุ๋นหอมซอย 1/4 ถ้วย	ใบมะตูมซอย 1/4 ถ้วย
ใบหญียงซอย 1/4 ถ้วย	ตะไคร้ซอย 1/4 ถ้วย
ใบส้มแป้นซอย 1/4 ถ้วย	กุ้งแห้งป่น 1/4 ช้อนโต๊ะ
ใบขมิ้นซอย 1/4 ถ้วย	ปลาจิ้งจั้งป่น 2 ช้อนโต๊ะ
ใบขิงซอย 1/4 ถ้วย	

วิธีทำ

1. ตั้งหม้อบนไฟอ่อนใส่หัวกะทิ และพริกแกงเผ็ดใต้ ผัดให้เข้ากันจนพริกแกงสุก มีกลิ่นหอม
2. ใส่ข้าวหุงสุกลงในอ่างผสม ใส่ น้ำพริกแกงใต้ ใช้ทัพพี คลุกเคล้าให้น้ำพริกแกงเคลือบเมล็ดข้าวจนทั่ว ใส่ใบ ผักซอยทั้งหมด ลงในอ่างข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากันอีกครั้ง ตักข้าวยาใส่จาน โรยกุ้งแห้งป่น ปลาจิ้งจั้งป่น และกินแทนหมกกับผักดองสด

ผักดองสด

ส่วนผสม

มะละกอดิบสับเป็นเส้น 1 ถ้วย	พริกขี้หนูแดงหั่นแฉลบ 5 เม็ด
ถั่วงอกดิบเด็ดหัวหางออก 1/4 ถ้วย	น้ำมะนาว 2 ช้อนโต๊ะ
แตงไทยอ่อนหั่นเป็นเส้น 1/4 ถ้วย	น้ำส้มจืด 1/2 ช้อนโต๊ะ
สับปะรดหั่นเป็นเส้น 1/2 ถ้วย	เกลือ 1 ช้อนชา
หอมแดงซอย 1/4 ถ้วย	น้ำตาลทราย 1/2 ช้อนโต๊ะ

วิธีทำ

ในอ่างผสมใส่ผักทุกชนิดลงไป ใส่เครื่องปรุงรส คลุกเคล้าให้กัน ชิมรสให้ออกเปรี้ยว หวานเล็กน้อย

