



# ข้าวแช่มอญ



ส่วนประกอบ

เนื้อปลาช่อน

ไข่เป็ด

ไชโป๊

กะทิ

กระเทียม

หอมแดง

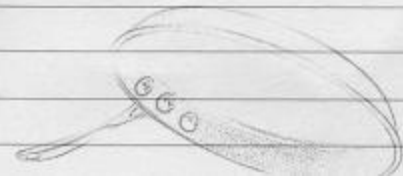
เนื้อปลาช่อนตากแห้ง

มะพร้าวคั่ว

มะม่วงเปรี้ยว

เกลือ

น้ำตาล







# ข้าวแช่ชาวมอญ



เริ่มจากทำเครื่องเคียงข้าวแช่ก่อนครับ

เริ่มจากทำลูกกะปิ นำเนื้อปลาช่อนที่กวนแล้ว

ส่วนผสมน้ำตาลปีบ, กระชาย, มะพร้าวคั่ว, กะปิ

มาปั้นเป็นลูกกลม ๆ นำไข่เปิดมาแยกไข่แดง

ตีให้เข้ากัน นำลูกกะปิที่ปั้นไว้ไปชุบกับไข่

และนำลงไปทอดให้เหลืองกรอบ

## ขั้นตอนการทำ

การทำไข่โป๊ผัดกะทิ นำกระเทียมลหอมแดงลงไปผัด

ผัดให้หอม จากนั้นใส่หัวกะทิลงและหัวไชโป๊ลงไปผัด

ให้ไชโป๊ดูชุ่มน้ำกะทิ ใส่ไข่และเติมน้ำตาลทราย

การทำผัดกระเทียมดอง นำกระเทียมกับหอมแดง  
ลงไปผัดกับน้ำมันผัดให้หอม จากนั้นใส่กระเทียมดอง

ใส่ไข่ปรุงรสด้วยน้ำตาล จากนั้นผัดให้เข้ากัน

การผัดปลาผัดนำกระเทียมกับหอมแดงผัดลงไปผัด

จากนั้นใส่เนื้อปลาช่อนตากแห้ง ใส่มะพร้าวคั่ว

ปิดไฟและใส่น้ำตาล ผัดให้เข้ากันครับ

การยำมะม่วงบ้านมอญมะม่วงที่ใช้เป็นมะม่วงเปรี้ยว

จากนั้นนำคลุกกับเกลือ น้ำตาลมะพร้าว

เติมน้ำปลานิดหน่อย จากนั้นใส่กุ้งแห้ง หอมแดงซอย

เสร็จแล้วครับ เครื่องเคียงไว้กินกับ "ข้าวแช่มอญ"