

แกงขาวคั่วไก่



ส่วนผสม

เครื่องแกง

1. ไก่บ้าน	300 กรัม
2. ข้าวสาร	1 ถ้วย
3. ดอกแค	1/2 ถ้วย
4. ถั่วงอกยาว	1/2 ถ้วย
5. ใบตำลึง	1/2 ถ้วย
6. ใบชะพลู	1/2 ถ้วย
7. ฝักเห็ด	1/2 ถ้วย
8. ยอดมะรุ้ม	1/2 ถ้วย
9. มะเขือพวง	1/2 ถ้วย
10. เห็ดลม	1/2 ถ้วย

1. พริกแห้ง	7 เม็ด
2. หอมแดง	3 หัว
3. ตะไคร้	1 หัว
4. กระเทียม	10 กลีบ
5. ขมิ้น	1/2 ถ้วย
6. กะปิ	1 ช้อนชา
7. เกลือ	1/2 ช้อนชา



วิธีทำ



1. นำข้าวสารมาคั่วไฟอ่อน

จนหอม พักไว้ให้เย็น แล้วนำมาโขลกให้ละเอียด

2. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด

3. เจียวกระเทียมกับน้ำมันให้หอม นำพริกแกงลงไป

ผัดให้หอมแล้วใส่ไก่ลงไปผัดจนเนื้อไก่แห้ง

4. ค่อยๆเติมน้ำลงไปทีละน้อย ต้มจนไก่นุ่ม เปื่อย

5. ใส่ผักที่เตรียมไว้ ต้มจนผักใกล้สุก แล้วเติมข้าวคั่ว
ตั้งไฟอ่อนจนข้าวคั่วสุก

