

แกงข้าวจ้าวปู





เครื่องแกง

ส่วนผสม

1. พริกแห้ง	5 เม็ด	1. ปูนา	300 กรัม
2. กระเทียม	5 กลีบ	2. ข้าวคั่ว	1/2 ถ้วย
3. หอมแดง	5 หัว	3. ไข่ไก่	1 ฟอง
4. ตะไคร้	1 หัว	4. ใบชะพลู	1/4 ถ้วย
5. ขมิ้น	1/2 ช้อนชา	5. ฝักเห็ด	1/4 ถ้วย
6. กะปิ	1 ช้อนชา	6. ยอดมะรุม	1/4 ถ้วย
7. เกลือ	1 ช้อนชา		
8. ผงปรุงรส	1/2 ช้อนชา		



วิธีทำ

1. โขลกเครื่องแกงรวมกันให้ละเอียด โดยให้โขลกพริกแห้ง กับเกลือ ให้ละเอียดก่อน
2. แกะปูแล้วล้างให้สะอาด นำมาตำจนละเอียด บีบน้ำออกจากปู กรองเอาแต่น้ำ
3. นำเครื่องแกงที่โขลกไว้ ใส่ในน้ำปูที่บีบได้ แล้วนำไปต้มให้เดือด
4. ตอกไข่ไก่ใส่ แล้วตีพอแตก รอไข่สุก ใส่ผักที่เตรียมไว้
5. ต้มจนผักใกล้สุก แล้วค่อยๆเติมข้าวคั่วทีละน้อย ให้ขึ้นพอดี เมื่อข้าวสุกจะขึ้นชั้นอีก
6. ต้มต่อจนข้าวสุก แล้วปรุงรสเพิ่มตามชอบ ปิดไฟ

