
ข้าวเอี้ยว

ส่วนผสม

1. ข้าวสาร	1/2	ลิตร
2. เลือดหมูลด	2	ถ้วย
3. หมูบด	200	กรัม
4. กระเทียม	5	กลีบ
5. เกลือ	1	ช้อนชา
6. ผงปรุงรส	1	ช้อนชา
7. ใบตะไคร้	10	ใบ

เครื่องเคียง

1. พริกแห้งทอด
2. หอมหัวใหญ่หั่น
3. กระเทียมเจียว



วิธีทำ

1. นำข้าวมาหุงให้สุก แล้วพักไว้ให้เย็น

2. นำเลือดหมูสดมาคั้นกับใบตะไคร้ ลดความคาวของเลือด แล้วกรองใบตะไคร้ออก

3. ปรุงเลือดด้วย เกลือ ผงปรุงรส แล้วทุบกระเทียมเข้าผสม

4. เอาข้าวที่หุงแล้วมาคลุกเคล้าให้เข้ากับเลือด และหมูบด

5. ตักใส่ใบตอง ห่อ 2 ชั้น

6. นึ่งประมาณ 45 นาที ให้เลือดสุก ใบตองเปลี่ยนเป็นสีเหลือ





