ส้าหัวปลี



ส่วนผสม

1. หัวปลี	1	หัว
2. หมูสับ	300	กรัม
3. แคบหมู	50	กรัม
4. มะเขือเปาะ	4	ลูก
5. พริกแห้ง	5	เม็ด
6. หอมแดง	3	หัว



วิธีทำ

1. ปลอกหัวปลี โดยให้เหลือแค่ส่วนหัวอ่อน สีหัวอ่อนจะเป็นสีขาวล้วน แล้วหั่นให้เป็นเส้นแช่น้ำเกลือ

2. หั่นมะเขือเปราะ เป็นแผ่นบางๆ แช่ในน้ำเกลือ





3. โขลกเครื่อง พริกแห้ง กระเทียม หอมแดง กะปิ เกลือ ให้ละเอียด

4. นำเครื่องไปผัดน้ำมันจนหอม แล้วใส่หมูสับลงไปผัดจนสุก เติมน้ำเล็กน้อย

5. ตักปลีซอบ มะเขือเปาะขึ้นจากน้ำเกลือ พักให้สะเด็ดน้ำ

6. ตักเครื่องมาคลุเคร้ากับปลี

