

# แกงหิวปลี



## เครื่องแกง

## ส่วนผสม

|             |            |              |          |
|-------------|------------|--------------|----------|
| 1. พริกแห้ง | 5 เม็ด     | 1. หัวปลี    | 2 หัว    |
| 2. กระเทียม | 5 กลีบ     | 2. ใบชะพลู   | 1 ถ้วย   |
| 3. หอมแดง   | 5 หัว      | 3. มะเขือเทศ | 2 ลูก    |
| 4. กะปิ     | 1 ช้อนชา   | 4. ชะอม      | 1/4 ถ้วย |
| 5. เกลือ    | 1/2 ช้อนชา |              |          |
| 6. ผงปรุงรส | 1/2 ช้อนชา |              |          |



# วิธีทำ

1. แกะหัวปลีให้เหลือหัวอ่อน แล้วทุบเอาดอกปลี  
และแกนกลางหัวปลีออก

2. หั่นหัวปลีให้เป็นชิ้น  
พอดีคำแช่ในน้ำเกลือ

3. นำน้ำต้งไฟจนเดือด  
ใส่กระตุงหมู เคี่ยวทิ้งไว้

4. โขลกเครื่องแกงให้ละเอียด แล้วนำไป  
ละลายในน้ำซุปรกระดูก

5. ใส่ปลีซอย ตามด้วยมะเขือเทศหั่นครึ่ง เคี่ยวไว้  
จนปลีสุก

6. ใส่ใบชะพลู ชะอม ต้มอีกซักพัก แล้วปิดไฟ  
ปรุงรสเพิ่ม ปิดไฟ

