

Khẩu



ส่วนผสม

- | | |
|-------------------|--------------|
| 1. เลือดหมู | 2 ถ้วย |
| 2. เครื่องในหมู | 200 กรัม |
| 3. มันหมู | 50 กรัม |
| 4. กะปิ | 1/2 ช้อนโต๊ะ |
| 5. น้ำกระเทียมดอง | 1/2 ถ้วย |
| 6. ใบมะกรูด | 10 ใบ |
| 7. ตะไคร้ทอดกรอบ | 1/2 ถ้วย |
| 8. หอมแดง | 1/2 ถ้วย |
| 9. กระเทียม | 1/2 ถ้วย |
| 10. พริกกลาบ | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 11. ใบตะไคร้ | 10 ต้น |
| 12. ฝักไผ่ซอย | 1/2 ถ้วย |
| 13. หมี่ขาว | 1 ถ้วย |



วิธีทำ

1. คั้นเลือดสดด้วยใบตะไคร้ เพื่อดับกลิ่นคาวเลือด
2. ต้มน้ำกะปิ พริกlaub น้ำกระเทียมดอง ลงในซามเลือด คนให้เข้ากัน ปรงรสเพิ่มได้ในขั้นตอนนี้
3. ตั้งน้ำมันให้ร้อน ทอดเครื่องใน ในมะกรูด ตะไคร้ หอมแดง กระเทียม หมีขาว โดยแยกทอดทีละอย่าง ให้กรอบ เหลือง
4. ตักน้ำเลือดใส่ซาม ใส่เครื่องทอดกรอบ พร้อมรับประทานได้

