

แกงเหลืองมะละกอ รสรินทร์ รสแซ่บ สูตรโบราณ



แกงเหลืองมะละกอ รสเด็ด ตำรับคุณย่า

แกงเหลืองมะละกอ ปลากระพงแสนอร่อย

“แกงใต้รสเด็ด แกงเหลืองมะละกอ รสแซ่บ สูตรโบราณ
รสชาติเข้มข้น จัดจ้าน สมชื่อแกงใต้ แถมทำไม่ยากอีกด้วย”

แกงเหลืองมะละกอ หรือแกงใต้สีเหลืองที่เรารู้จักกัน สูตรนี้เป็นสูตรโบราณ รสเด็ดจัดจ้านอย่าบอกใคร ใครได้ลองชิม ลิ้มลอง รับลองว่าติดใจแน่นอน ไปลองทำกันดูเลย

Highlight

- วิธีทำและลำดับขั้นตอนในการทำแกงเหลืองมะละกอรสเด็ด
- เคล็ดลับรสรินทร์ในการต้มปลาไม่ให้เหม็นคาว

สูตรแกงเหลืองมะละกอ รสรินทร์

1. พริกชี้หนูแห้ง	1/4	ถ้วย
2. กระเทียม	1/3	ถ้วย
3. ขมิ้นสดปอกเปลือก	1/2	ช้อนโต๊ะ
4. เกลือ	1	ช้อนชา
5. กะปิ	1/2	ช้อนโต๊ะ
6. น้ำ	4	ถ้วย
7. มะละกอดิบหั่นเป็นชิ้น	1/2	กิโลกรัม
8. ปูลากะพงหั่นชิ้น	1/2	กิโลกรัม
9. น้ำปลา	1/3	ถ้วย
10. น้ำมะนาว	1/3	ถ้วย
11. น้ำตาลทราย	1	ช้อนโต๊ะ
12. ใบมะกรูดฉีก	5	ใบ

วิธีทำแกงเหลืองมะละกอ

1. โขลกเครื่องแกง พริกชี้หนูแห้ง กระเทียม ขมิ้นสดปอกเปลือก เกลือ กะปิ ให้ละเอียด
2. ต้มน้ำให้เดือด
3. ใส่เครื่องแกงที่โขลกไว้ ละลายให้เข้ากัน
4. ใส่มะละกอลงไป
5. พอมะละกอเริ่มสุก จึงใส่น้ำปลา
- 6.ปรุงรสด้วย น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำมะนาว ใบมะกรูด
7. พอเดือดยกลงจากเตา
8. ตักใส่ชาม พร้อมเสิร์ฟ

เคล็ดลับรสรินทร์

- สามารถเปลี่ยนมะละกอเป็นผักชนิดอื่นได้ตามชอบ เช่น ผักบุ้ง ฟักเขียว หรือ หน่อไม้ดอง ฯลฯ
- ขณะใส่น้ำปลา ต้องให้น้ำเดือดเสียก่อน และห้ามคน
- สามารถใช้น้ำมะขามเปียกผสมกับน้ำมะนาวอย่างละครึ่งได้





อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ **Rosalyn** นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)