

น้ำพริกฮ้า คิ้วแม่จันแก้ว

•เขียนโดย Administrator•

•วัน•เสาร์•ที่ 08 •ธันวาคม• 2012 เวลา 11:58 น. • -



น้ำพริกฮ้า คิ้วแม่จันแก้ว
เอาพริกขี้หนู หอมขาวหอมแดง มะเขือส้มไปคั่ว นมกฮ้าที่ถือสุกหอม ๆ แล้วตำปรุงรสใส่ผักชี
เก็บผักข้างฮ้าผักแคบผักละ ถั่วฝักยาว มะเขือ มันแก้วไปบั้งกับ มีอันนี้ตำบดตำหม้อไป
ถ้ากลัวมันได้ไปจืดกับบั้งปลา หรือหอยปลาเผาเกลือแอมด้วยกะหล่ำ



น้ำพริกฮ้า คิ้วแม่จันแก้ว

เอาพริกขี้หนู หอมขาวหอมแดง มะเขือส้มไปคั่ว นมกฮ้าที่ถือสุกหอม ๆ แล้วตำปรุงรสใส่ผักชี
เก็บผักข้างฮ้าผักแคบผักละ ถั่วฝักยาว มะเขือ มันแก้วไปบั้งกับ มีอันนี้ตำบดตำหม้อไป
ถ้ากลัวมันได้ไปจืดกับบั้งปลา หรือหอยปลาเผาเกลือแอมด้วยกะหล่ำ