

ก๋วยเตี๋ยวแกง รสรินทร์ แกงรสชาติเข้มข้น กะทิสูตรชาวมุสลิม



ก๋วยเตี๋ยวแกง รสรินทร์ แกงรสชาติเข้มข้นกะทิสูตรชาวมุสลิม

ก๋วยเตี๋ยวแกง รสรินทร์ แกงรสชาติเข้มข้นกะทิ สูตรนี้มาจากบ้านชาวมุสลิมที่ยอมเปิดเผยสูตรเด็ดเคล็ดลับประจำบ้านนะคะ รสชาติจะเข้มข้นร้อนแรงของหอมเจียว ทานกับเครื่องแกงรวมกับกะทิตันสดๆ เนื้อไก่นุ่มๆ อร่อยมากเลยคะ ทุกวันนี้ก๋วยเตี๋ยวแกงอร่อยๆ หาทานยากมากเลยคะ ทำเองที่บ้านนี้แหละวัตถุดิบเน้นๆ รสชาติเน้อๆ เอาไปห้ำดาวเลยคะ

สูตรก๋วยเตี๋ยวแกง รสรินทร์

- | | | |
|--|-----|----------|
| 1. ก๋วยเตี๋ยวเส้นเล็ก | 250 | กรัม |
| 2. เนื้อไก่ส่วนน่อง | 500 | กรัม |
| 3. มะพร้าวกะทิ | 1 | กิโลกรัม |
| 4. ถั่วงอกเด็ดหาง | 300 | กรัม |
| 5. ต้นหอมซอย | 3 | ต้น |
| 6. เต้าหู้เหลืองหั่นเต๋านึ่ง | 1 | แผ่น |
| 7. หัวไชโป้วเค็มสับ | 1/2 | ถ้วย |
| 8. หอมแดงเจียว | 1/2 | ถ้วย |
| 9. น้ำปลา | 2 | ช้อนโต๊ะ |
| 10. ไข่เป็ดต้ม | 5 | ฟอง |
| 11. ผักชี ต้นหอมซอย ถั่วลิสงคั่ว (สำหรับโรยหน้า) | | |

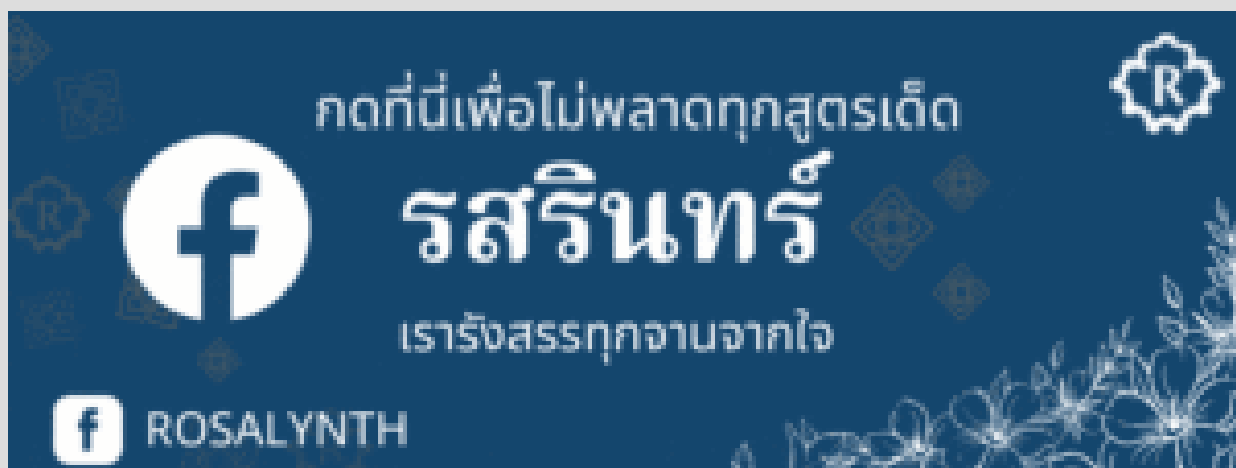
12. เครื่องปรุงรส พริกน้ำส้ม น้ำตาล น้ำปลา

เครื่องแกงถ้วยเดียวแกง

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. พริกแห้งบางช้าง | 4 เม็ด |
| 2. หอมแดงซอย | 5 หัว |
| 3. กระเทียม | 10 กลีบ |
| 4. ข่าสับละเอียด | 1 ช้อนชา |
| 5. ตะไคร้ | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 6. ลูกผักชีคั่ว | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 7. ยี่ห่วยคั่ว | 1 ช้อนชา |
| 8. ผงกะหรี่ | 1 ช้อนโต๊ะ |
| 9. เกลือ | 1 ช้อนชา |

วิธีทำถ้วยเดียวแกง

1. ทำน้ำพริกแกงโดยการ โขลกเครื่องแกงทั้งหมดเข้าด้วยกัน อย่าให้พริกแล่นใบ
2. ล้างน่องไก่ให้สะอาด สะเด็ดน้ำพักไว้
3. คั้นกะทิสด 1 กิโลกรัมให้ได้หัวกะทิ 3 ถ้วย หางกะทิ 7 ถ้วย
4. เคี่ยวไก่กับหางกะทิ ใส่น้ำปลาลงไปเคี่ยวให้เปื่อย
5. ตั้งกระทะไฟกลาง ผัดพริกแกงถ้วยเดียวโดยการหยอดหัวกะทิทีละทัพพีให้แตกมันสวยตามต้องการ
6. เทใส่หม้อเนื้อไก่ให้หอม เคี่ยวจนเข้มข้นเข้าเนื้อประมาณครึ่งชั่วโมง
7. เมื่อจะรับประทาน ลวกเส้นเล็ก ถั่วงอกใส่ซาม ตักน่องไก่พร้อมน้ำแกงเข้มข้น ราดลงไป
8. โรยหน้าด้วยเต้าหู้ ไข่โป้วเค็ม ไข่เบ็ดต้ม ถั่วลิสงคั่ว หอมแดงเจียว ต้นหอม ผักชี ปรุงรสด้วย เครื่องปรุงรสตามชอบ
9. ทานให้อร่อยนะคะ



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

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)