

โรตีมะตะบะ กรอบหอมเครื่องเทศเน้นไส้เต็มคำ



โรตีมะตะบะ กรอบหอมเครื่องเทศเน้นไส้เต็มคำ

โรตีมะตะบะ กรอบหอมเครื่องเทศเน้นไส้เต็มคำ โรตีมันๆ ร้อนๆ มากับไส้ไก่หอมเครื่องเทศ ที่ดำสดๆ กลิ่นของไก่ที่เข้มข้น ผสมผสานกับผงกะหรี่เข้มข้น สีเหลืองทอง ได้รสชาติเครื่องเทศกำลังดี เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มอาจาก เป็รียวหวาน เค็ม แตงกวากรอบกรอบ หาทานร้านอร่อยๆ ยากแล้วละค่ะ อย่ากระนั้นเลย มะตะบะใช้เครื่องเคราไม่ก๊อย่าง และหาได้ง่ายๆ กันคร้า ลองทำกินเองกันดีกว่าค่ะ เอาเลยมัย มือซ้ายควงตะหลิว มือขวาจับกระทะ ดาวนีโหลตสูตรเด็ด สาวเท้าก้าวเข้าครัว ไปลุยโรตีมะตะบะไ้กันเลยละ



สูตรแป้งโรตีมะตะบะ

แป้งสาลีเนกประสงค์	1000	กรัม
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
เกลือ	2	ช้อนชา
ไข่ไก่	1	ฟอง

น้ำสะอาด	500	มิลลิลิตร
เนยจืดละลาย	200	กรัม

วิธีทำแป้งโรตี

1. นำแป้งสาลีอเนกประสงค์ลงอ่างผสม ใส่น้ำตาลทราย เกลือ คนจนส่วนผสมเข้ากัน
2. ใส่ไข่ลงไป เพื่อให้แป้งมีรสสัมผัสนุ่มนวลขึ้น เติมน้ำเข้าไปในอ่างผสม
3. ค่อยๆนวด จนเข้ากัน แป้งมีความเนียนขึ้นไม่ติดมือ
4. แรพพลาสติก หรือ ใช้ผ้าปิดไว้ พักแป้งไว้ 15 นาที
5. นำมานวดอีกรอบ รอบนี้ แป้งจะเนียนนุ่ม ไม่ติดมือ พักแป้งเป็นรอบที่สอง อีก 15 นาที
6. แบ่งแป้งเป็นก้อนๆ ใช้เนยทาแป้ง หรือใช้น้ำมันละลายกับเนย เมื่อแบ่งเป็นก้อนเอาน้ำมันทา
7. เอาแป้งโรตีแบ่งก้อนและทาเนยใส่กลิ้ง พักไว้อย่างน้อย 10 นาที ก่อนนำไปใช้ต่อไป
8. ทดสอบแป้งว่าใช้งานได้หรือยัง โดยการเอานิ้วกดดู ถ้ายืดกลับแสดงว่ายังต้องพักแป้งอีก
9. เมื่อแป้งได้ที่แล้ว เอาน้ำมันทาที่โต๊ะ เอาแป้งมาแผ่ๆ เป็นแผ่นกลม ใช้มือหนึ่งคว่ำ มือหนึ่งหงายจับแป้ง
10. สะบัดแป้งให้แผ่เป็นแผ่นฟิล์ม (มือใหม่ซ้อมสะบัดไปเรื่อยๆ เดี่ยวก็เป็นค่ะ)
11. จับปลายแป้งรวบ และหมุนขดเป็นก้นหอย เอามือแตะเนย หรือน้ำมัน ทาให้ทั่วกันดี
12. พักแป้งไว้ 10 นาทีก่อนเอาไปทอด



สูตรมะตะบะไก่

ไก่สับ	1000	กรัม
ซอสหอยนางรม	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	4	ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว	1	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยป่น	1	ช้อนชา
เกลือ	1	ช้อนชา
ผงกะหรี่	1	ช้อนโต๊ะ
ลูกผักชี	1	ช้อนโต๊ะ
ยี่หระ	1	ช้อนโต๊ะ
ขมิ้นผง	2	ช้อนชา
หอมใหญ่สับ	1	หัว
กระเทียม	8	กลีบ
ขิงสับ	1	ช้อนโต๊ะ
ไข่ไก่	10	ฟอง
ต้นหอมซอย (ตามชอบ)		
ผักชีซอย (ตามชอบ)		

วิธีทำไส้มะตะบะไก่

1. นำเครื่องเทศ ผงกะหรี่ ลูกผักชี ยี่หว่า ขมิ้นผง หอมแดง กระเทียม และขิงสับ มาโขลกเข้าด้วยกัน จนเนียนละเอียด
2. ตั้งกระทะไฟกลาง เติมน้ำมันเล็กน้อย นำเครื่องเทศที่โขลกไว้ลงไปผัด จนสุกหอม
3. ใส่ไก่ลงไปผัด ใช้ข่าตะหลิว ขยี้ไก่สับให้แหลก อย่าให้จับตัวเป็นก้อน ผัดคลุกจนเครื่องเทศเข้ากันดีกับไก่
4. เมื่อผัดเข้ากันดีแล้ว ใส่เครื่องปรุงลงไป ซอสหอยนางรม น้ำตาล เกลือ ชิมรสตามชอบ
5. ผัดใส่ไก่มะตะบะ ให้แห้งเพื่อเป็นไส้ พอแห้งแล้วยกขึ้น พักให้เย็น

วิธีทำมะตะบะ (สำหรับ 1 ที่)

1. นำไส้มะตะบะใส่ลงในอ่างผสม ใส่ไข่ลงไป 1 ฟอง ตีให้เข้ากัน
2. ใส่ต้นหอม ผักชีซอย และหอมใหญ่ คลุกให้เข้ากัน เป็นไส้มะตะบะ
3. ตั้งกระทะไฟกลาง ใส่น้ำมันลงไปนิดหน่อย
4. ใช้มือแผ่วโรตี่ หรือฟาด ให้เป็นแผ่นบาง นำลงทอดทั้งแผ่น
5. เมื่อแป้งเริ่มสุกแล้ว ใส่ไส้มะตะบะ ละเลงกระจายใส่ กะให้ไข่เริ่มสุก
6. พับแบ่ง ให้เป็นสี่เหลี่ยม ทอดด้านล่างให้สุก ชักพลิกกลับด้าน เติมน้ำมันอีกนิดหน่อย
7. เมื่อใกล้สุก ปาดเนยลงไปทอดสักหน่อย ให้เหลืองทอง กรอบหอม
8. ตักขึ้นหั่นเป็นชิ้นพอดีคำ เสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้มอาจาต
9. ทานให้อร่อยนะคะ



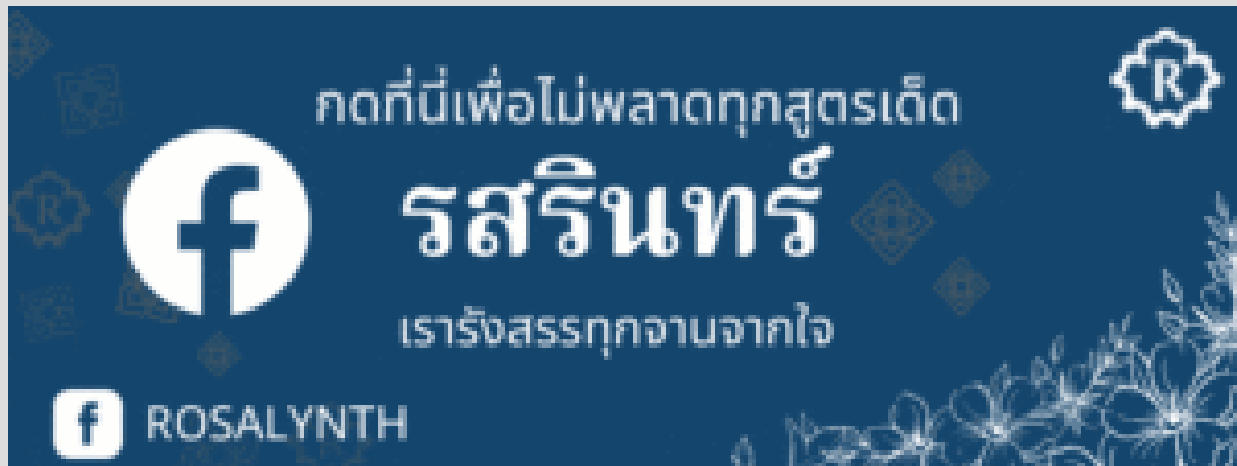
สูตรน้ำจิ้มอาจาต

น้ำส้มสายชู	300	มิลลิลิตร
น้ำตาลทราย	500	กรัม
เกลือ	1	ช้อนโต๊ะ
แตงกวา หั่นครึ่งซอย		
หอมแดงซอย		
พริกชี้ฟ้าแดงซอย		

วิธีทำน้ำจิ้มอาจาต

1. ผสม น้ำตาลทราย เกลือ และน้ำส้มสายชู คนให้ละลาย
2. ตั้งไฟจนเดือดพล่าน ทุกอย่างละลายเข้ากันหมดแล้ว ยกขึ้น พักไว้ให้เย็น

3. เมื่อจะเสิร์ฟ ใส่น้ำอาจาตลงในถ้วยน้ำจิ้ม ใส่น้ำแตงกวา หอมแดง และพริกขี้หนู เป็นน้ำจิ้มอาจาต



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยคะ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)