

สูตรอาหารไทย / อาหารจานเดียว / เมนูอาหารทะเล

ข้าวผัดปู รสรินทร์ ข้าวผัดปูเนื้อแน่นหอมคั่วกะทะ



ข้าวผัดปู ข้าวผัดปูเนื้อแน่นหอมคั่วกะทะ



ข้าวผัดปู รสรินทร์ ข้าวผัดปูเนื้อแน่นหอมคั่วกะทะ สูตรนี้ทำง่ายแต่แฝงไปด้วยความอร่อย ด้วยข้าวสวยที่ร่วนเรียงเม็ดสวยทุกเม็ดหอมกลิ่นคั่วกะทะ ทานเข้าไปแล้วได้เนื้อปูเต็มๆ ทำเองที่บ้านก็ได้ง่ายที่บ้านไม่ต้องไปถึงภัตตาคารที่ไหนเลยละค่ะ

สูตรข้าวผัดปู รสรินทร์ (สำหรับ 4 ที่)

ข้าวหอมมะลิเก่าหุง ค้างคืน	4	ถ้วย
น้ำมันพืช	100	กรัม
เนยจืด	50	กรัม
กระเทียมสับ	10	กลีบ
เนื้อปู	200	กรัม
ไข่	4	ฟอง
ซีอิ๊วขาว	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทราย	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาดี	2	ช้อนโต๊ะ
ต้นหอมซอย	2	ต้น
ผักชีซอย (ตามชอบ)		
แต่งกลิ่นหั่นแฉ่น (แต่ง จานตามชอบ)		
มะนาวซีก		

วิธีทำข้าวผัดปู

- ตั้งน้ำมันในกระทะไฟกลาง ร้อนแล้วใส่กระเทียมผัดให้หอม
- ใส่ไข่ลงกระทะยีและผัดจนกระทะเป็นขุ่น ไม่ต้องสุกมาก
- เร่งไฟให้ร้อน ใส่ข้าวสวยลงไปผัดให้เข้าไข่เคลือบข้าวทั้งหมด
- ใส่เนื้อปูผัดเร็วๆอย่าให้เนื้อปูแตก ปรงรสด้วยซีอิ๊ว น้ำตาล น้ำปลา ผัดให้เข้ากัน
- ใส่ต้นหอมซอย ปิดไฟ พร้อมจัดเสิร์ฟ
- ตักใส่จานโรยด้วยผักชี (ตามชอบ) พริกไทย มะนาวหั่นซีก ต้นหอม เคียงด้วยพริก น้ำปลา
- ทานให้อร่อยนะคะ



อยากรู้สูตรเด็ดเคล็ดลับรสรินทร์ตอนใหม่ๆ อย่าลืมกดไลค์แฟนเพจรสรินทร์ นะคะ
รับรองว่า คุณจะทำอาหารได้อร่อยจนคนทั้งบ้านชมไม่ขาดปากเลยละ
ขอบคุณที่ติดตามเพจ รสรินทร์ Rosalyn นะคะ

Facebook: [RosalynTH](#)

ดูสูตรเด็ดอื่นๆ [หน้าหลักรสรินทร์](#)



Views: 10,049

RELATED POSTS



ข้าวกล้องเชว่น 5 เมนู
ยอดฮิตลองทำเองก็ได้ที่บ้าน

August 19, 2021

10 สูตรซาลาเปา ตำรับ
จีนแท้ๆ

August 18, 2021

ซาลาเปาทอดน้ำ อร่อย
กรอบนอกนุ่มใน

August 18, 2021

PREVIOUS ARTICLE

เย็นตาโฟ รสรินทร์ พร้อมสูตรขอ
เย็นตาโฟรสเด็ด

NEXT ARTICLE

ขนมจีนชวาน้ำ รสรินทร์ ขนมจีนโบราณหา
ทานยาก



CATEGORIES

Select Category

ติดต่อเรา

Facebook: RosalynTH

Facebook Message: ส่งข้อความหาเรา

[Back to Home](#)