

ต้มส้มปลา

เครื่องปรุง

พริกแห้งแกะเมล็ดออกแล้ว	3	เม็ด
กระเทียมเผา	20	กลีบ
หอมแดงเผา	3	หัว
ปลาช่อนหรือปลายี่สก (500 กรัม)	1	ตัว
น้ำ 4 ถ้วย ขำหั่นแฉลบ	3	แฉลบ
ตะไคร้หั่นท่อนทุบ	3	ต้น
ขมิ้นสดหั่นท่อนทุบขนาด 1 นิ้ว ทุบ	1	ชิ้น
มะเขือเทศผ่าสี่	2	ลูก
หอมใหญ่หั่นเสี้ยว	½	หัว
ยอดส้มป่อย	½	ถ้วย
เกลือป่น	1 ½	ช้อนชา
น้ำมะนาว	2	ช้อนโต๊ะ
ใบมะกรูด	3	ใบ
ผักชีฝรั่งหั่นหยาบ ต้นหอมหั่นท่อนสั้นขนาด 1/2 นิ้ว อย่างละ 2 ต้น		
ใบผักชีสำหรับตกแต่ง		

วิธีทำ

1. โขลกพริกแห้ง กระเทียม หอมแดง เข้าด้วยกันจนละเอียด ตักใส่ถ้วยพักไว้
2. ขอดเกล็ดปลา ผ่าท้อง ควักไส้ออก ล้างอีกครั้งให้สะอาด หั่นเป็นชิ้นใหญ่ใส่จานพักไว้
3. ต้มน้ำในหม้อด้วยไฟกลางจนเดือด ใส่ขำ ตะไคร้ ขมิ้น ต้มจนเดือดจัด ใส่ปลา ต้มจนปลาสุกใส่มะเขือเทศ หอมใหญ่ ตามด้วยเครื่องที่โขลก และยอดส้มป่อย
ปรุงรสด้วยเกลือ น้ำมะนาว ชิมรสให้พอดี ฝึกใบมะกรูดใส่ ปิดไฟ ใส่ผักชีฝรั่งและต้นหอม
4. ตักใส่ชาม ตกแต่งด้วยใบผักชี เสริฟร้อนๆ