

ผัดถั่วเน่าชา

เครื่องปรุง

ถั่วเน่าชา	2	ถั่ว
น้ำมันพืช	3	ซอญโตะ
กระเทียมไทยสับ	1	ซอญโตะ
หอมแดงซอย	2	หัว
ชีอิ้วขาวหรือน้ำปลา	2	ซอญโตะ
ไข่ไก่	2	ฟอง
ผักชีลาวเด็ดใบ	4	ต้น
ผักชีลาวหั่นสำหรับโรยหน้า		

วิธีทำ

- ล้างถั่วเน่าชาเบาๆ เทใส่ตะแกรงพักให้สะเด็ดน้ำ เตรียมไว้
- ตั้งกระทะน้ำมันบนไฟกลาง ใส่กระเทียมและหอมแดงลงเจียวจนเหลืองหอม ใส่ถั่วเน่าชา ผัดพอทั่ว ปรุงรสด้วยชีอิ้วขาวหรือน้ำปลา ผัดให้เข้ากัน แหวกตรงกลางให้เป็นหลุม ต่อยไข่ใส่ ใช้ตะหลิวเขี่ยไข่แดงให้พอแตก พอไข่สุก ผัดให้เข้ากัน ใส่ผักชีลาว ปิดไฟ
- ตักใส่จานหรือชาม โรยผักชีลาว เสิร์ฟ