ตำมะเขือยาว

เครื่องปรุง

มะเขือยาวเผา	5	ลูก
ใบสะระแหน่	1	ถ้วยตวง
ไข่ไก่	2	ฟอง
เกลือป่น	½	ช้อนชา

เครื่องแกง

พริกสดเผา	2 - 3	เม็ด
หอมเผา	3	หัว
กระเทียมเผา	3	หัว
เกลือป่น	2	ช้อนชา

โขลกส่วนผสมน้ำพริกแกงรวมกันให้ละเอียด

วิธีทำ

1. ปอกเปลือกมะเขือยาวออก หั่นเป็นชิ้นขนาดพอคำ
2. นำไข่ไก่มาต้มให้สุก ปอกเปลือกไข่ให้หมด
3. นำน้ำพริกแกงผสมรวมกับมะเขือยาวที่หั่นเตรียมไว้ ปรุงรสด้วยเกลือป่น ตักใส่จาน โรยด้วยใบสะระแหน่
4. จัดเสริฟ์ตำมะเขือยาวคู่กับไข่ต้ม