

## โตะถั่วเน่า (น้ำพริกถั่วเน่า)

ถั่วเน่า ทำมาจากถั่วเหลืองที่ผ่านการหมักตามภูมิปัญญาท้องถิ่น โดยการนำเอาถั่วเหลืองไปต้มให้เปื่อย แล้วเทใส่ในตะกร้าไม้ไผ่ที่มีใบตองรองอยู่ จากนั้นเอาใบตองปิดทับไว้ด้านบน แล้วเอาไม้สนแหลมๆ แขนงทะลุกันตะกร้า เพื่อให้ น้ำสามารถไหลออกมาได้ หมักทิ้งไว้ประมาณ 2-3 คืน จากนั้นจะนำมาตำน้ำพริกเก็บใส่ขวดไว้กินได้นานและสามารถนำไปปรุงเป็นอาหารอย่างอื่นได้



### วัตถุดิบและเครื่องปรุง

1. ถั่วเน่า 1 ถ้วย
2. พริกแห้ง 15 เม็ด
3. ขิงหั่น 2 ช้อนโต๊ะ
4. ตะไคร้ 2 ต้น
5. พริกขี้หนูสด 5 เม็ด
6. เกลือและ ผงชูรส สำหรับปรุงรส
7. ใบโหระพาและผักสด

### วิธีทำ

นำถั่วเน่ามาตำกับพริกแห้ง และขิงให้ละเอียด ปรุงรสด้วยเกลือและผงชูรส ซึ่งสามารถเก็บใส่ในขวดเก็บไว้กินได้นาน หรือนำมาปรุงเพิ่มเติมโดยใส่ตะไคร้ พริกสดและโหระพาซอย แล้วเติมน้ำพอขลุกขลิก กินกับผักสด