

ยำมะม่วงโบราณ

มะม่วงน้ำดอกไม้แก้วมีรสเปรี้ยว นิยมนำมาทำยำมะม่วงโบราณ ยำมะม่วงโบราณจะใส่มะพร้าวคั่วที่ใช้มะพร้าวที่นึ่งยังไม่ถึงกับเป็นมะพร้าวแกง แล้วก็เอากระต่ายชุดเอาแค่ขาวๆ ไม่เอากะลาดำ นำมะพร้าวไปคั่วเวลาคั่ว ใช้เตาถ่านใช้ไฟอ่อนๆ มะพร้าวก็จะเหลืองสวย ไม่ไหม้ และจะมีกลิ่นหอม เวลายำจะใส่หอมแดง พริกขี้หนูสวน กุ้งแห้ง กุ้งแห้งก็ใช้ตำก่อนเพื่อจะให้เนื้อกุ้งฟู อร่อยขึ้น โดยถั่วลิสงคั่ว โดยคั่วเองใหม่ ๆ แล้วปรุงรสด้วยน้ำตาล น้ำปลา พริกป่น ตามความชอบ