

ต้มกะปิปลาหม้อ

“ต้มกะปิปลาหม้อ” เป็นอาหารพื้นถิ่นประเภทอาหารคาวที่มีชื่อเสียงของตำบลบางปลา อำเภอบางพลี จังหวัดสมุทรปราการ ในอดีตพื้นที่ตำบลบางปลา มีความอุดมสมบูรณ์มีปลาชุกชุม โดยเฉพาะปลาหม้อ เนื้อปลาหม้อมีรสชาติดีอร่อย แต่เป็นปลาน้ำจืดที่มีก้างมาก จึงต้องระมัดระวังเมื่อรับประทาน การทำต้มกะปิปลาหม้อมีวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาหม้อ หอมแดง พริก ข่า ตะไคร้ กะปิ มะนาว ผักชี ต้นหอม เกลือเม็ด มะขามเปียก วิธีทำ 1) หอมแดง รากผักชี พริกขี้หนู กะปิ มาโขลกหยาบ ๆ ให้เข้ากัน 2) นำน้ำเปล่าใส่หม้อ นำเครื่องแกงที่โขลกแล้วใส่หม้อตั้งไฟ รอจนน้ำเดือด ใส่ขามเปียก 3) ชิมน้ำ หากกะปิไม่เค็มปรุงรสเพิ่มด้วยน้ำปลา ใส่น้ำตาลนิดหน่อย 4) ใส่ปลาหม้อในหม้อห้ามคนจนกว่าน้ำจะเดือด เมื่อน้ำเดือด ใส่ต้นหอมผักชี ยกลงตักใส่ถ้วย