

ส่วนผสม

เห็ดหูหนูสด (ตัดตรงโคนออก)	๑	กิโลกรัม
น้ำตาล	๑	กิโลกรัม
น้ำสะอาด	๑	ลิตร
เตยหอม	๕-๑๐	ใบ



วิธีการทำ

- นำเห็ดหูหนูสดล้างน้ำให้สะอาด ตัดตรงโคนออก แล้วหั่นเป็นชิ้นฝอยๆ แล้วนำมาลวกพอสุกแล้วล้างน้ำให้สะอาด
- ทำน้ำเชื่อม โดยผสมน้ำตาลกับน้ำสะอาด เข้าด้วยกัน และยกตั้งไฟคนให้น้ำตาลละลายจนได้น้ำเชื่อมที่ข้นกำลังดี ชิมดูให้ได้รสชาติหวานมากๆ (เพราะเวลาใส่น้ำแข็งจะทำให้รสชาติพอดี) ก็ใส่ภาชนะที่เตรียมไว้ จากนั้นทิ้งน้ำเชื่อมไว้ให้เย็น
- เวลาจะทานก็ตักใส่ถ้วยเติมน้ำแข็งเกร็ดลงไป กินแล้วชื่นใจ คลายความร้อนได้ทั้งกายและใจ

