



เรื่อง ขนมจีบแป้งสด



รายละเอียด

ขนมจีบแป้งสด ขนมพื้นบ้านของคนจังหวัดกำแพงเพชร โดยนำแป้งข้าวเจ้ากวนกับน้ำให้สุก และนำลงมานวดพร้อมแป้งมันสำปะหลัง ขั้นตอนการทำใส่ขนมจีบ นำหน่อไม้ หมูสับ กุ้งแห้ง พริกไทยป่น ต้นหอม ผักชีสับ ผสมให้เข้ากัน นำแป้งนวดแยกเป็นก้อนขนาดเท่าหัว ริดแป้งให้บาง นำแป้งที่ริดแผ่นห่อกับไส้ที่ได้ และนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที ขนมจีบสุกดีแล้ว นำลงมาคลุกกับน้ำมัน และคูกกับน้ำมัน โรยกระเทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง แตงกวา ผักชีใบยาว พริกขี้หนู

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. หน่อไม้สับละเอียด 2 ถ้วย
2. หมูบดสับละเอียด 300 กรัม
3. กุ้งแห้ง 100 กรัม
4. พริกไทยป่น 1 ช้อนโต๊ะ



5. แป้งข้าวเจ้า 1 ช้อนโต๊ะ
6. จิ๊กโฉ่ว 1 ถ้วยตวง
7. น้ำมันพืช 2 ช้อนโต๊ะ
8. แป้งมันสำปะหลัง
9. เกลือ
10. น้ำตาลทราย
11. กระทียมเจียว
12. ผักชีใบยาว ต้นหอม

วิธีทำ

1. นำแป้งข้าวเจ้ากวนกับน้ำให้สุก และนำลงมาทอดพร้อมแป้งมันสำปะหลัง
2. ขั้นตอนการทำไส้ขนมจีบ นำหน่อไม้ หมูสับ กุ้งแห้ง พริกไทยป่น ต้นหอม ผักชีสับผสมให้เข้ากัน
3. นำแป้งนวดแยกเป็นก้อนขนาดเท่าหัว รีดแป้งให้บาง
4. นำแป้งที่รีดแผ่นห่อกับไส้ที่ได้ และนำไปนึ่งประมาณ 15 นาที
5. ขนมจีบสุกดีแล้ว นำลงมาคลุกกับน้ำมัน และคูกกับน้ำมัน โรยกระทียมเจียว เสิร์ฟพร้อมเครื่องเคียง
แตงกวา ผักชีใบยาว พริกชี้หนู

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfc6d804daghh7c4e9f8b4h8ff.com/Food1.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1111&code_db=610008&code_type=01