



## เรื่อง ข้าวแต่น



### รายละเอียด

ข้าวแต่น หรือ นางเล็ดเป็นอาหารว่างที่คนในชุมชนรู้จักกันดี

### อุปกรณ์ ได้แก่

1. กระดัง
2. ตะแกรง
3. กะละมัง
4. เต่าไฟ
5. หวดไม้
6. ที่พิมพ์รูปวงกลม
7. กระทะ
8. เตาอบ
9. ถุง



## 10. ผ้าขาวบาง

### เครื่องปรุง ประกอบด้วย

ข้าวเหนียวหนึ่งให้สุก แล้วปั้นเป็นแผ่น เดิมนิยมทำเป็นแผ่นใหญ่ๆ และปัจจุบันนิยมปั้นเป็นแผ่นขนาดพอคำ แล้วจึงนำมาตากแดดให้แห้ง ก่อนนำมาทอดจนกรอบ เคี้ยวน้ำตาลน้ำอ้อยให้เหนียวแล้วราดบนแผ่นนางเล็ด บางบ้านโรยหน้าด้วยเมล็ดทานตะวัน งาดำ หรือเมล็ดแตงโม เพื่อเพิ่มรสชาติกรอบ หอม หวาน เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของว่าง

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

คำสำคัญ : ข้าวแต๋น

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=645&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=645&code_db=610008&code_type=01)