



เรื่อง ข้าวเหนียวแดง



รายละเอียด

ข้าวเหนียวแดง หรือ “ข้าวอีตู” เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง จัดเป็นขนมกวนชนิดหนึ่งที่คนในชุมชนนิยมนำมาใช้ในเทศกาลสงกรานต์ เพื่อถวายพระ ทำบุญและแจกจ่ายกันบริเวณในครัวเรือน

ส่วนผสม ประกอบด้วย

1. ข้าวเหนียมนดิบ 1,500 กรัม
2. น้ำตาลปีบ 1,125 กรัม
3. มะพร้าวขูดคั้นไม่ใส่น้ำ 8 ถ้วย
4. เบนเนจ 375 กรัม
5. ใบเตยหอม 10 ใบ
6. เกลือสำหรับชาวข้าวเหนียมน 1 ช้อนโต๊ะ
7. งามข้าวคั่วสำหรับโรยหน้า

วิธีทำ

เริ่มจากช้าวข้าวเหนียวด้วยเกลือและน้ำเบาๆ 3 ครั้ง แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 3 ชั่วโมง ระหว่างนั้น คั่วงาดด้วยไฟปานกลาง นำข้าวเหนียวไปนึ่งด้วยลังถึง ประมาณ 50 นาที ผสมน้ำตาลปีบ กะทิ เบนเนจ ใบเตยเข้าด้วยกัน นำไปตั้งไฟเคี่ยวด้วยไฟปานกลาง กวนจนข้นเหนียว นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่ลงในส่วนผสมที่เคี่ยวเสร็จแล้วกวนจนเข้ากันด้วยไฟปานกลาง ตักขึ้นใส่ถาด กดจนแน่น พักไว้ให้เย็น โรยด้วยงามข้าวคั่ว แล้วตัดเป็นชิ้นให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ

ภาพโดย : <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/pin-dari>

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวแดง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/pin-dari>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=649&code_db=610008&code_type=01