



เรื่อง ขนมผักห่อ



รายละเอียด

ขนมผักห่อ ขนมพื้นบ้านของคนนครชุม ที่นิยมทำกินในครัวเรือน มีวิธีการทำง่าย ๆ โดยโขลกพริก หอม กระเทียม กะปิให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมันเทศผสมกันในภาชนะ ใส่น้ำเปล่าคนให้เข้ากัน ใส่หมู และน้ำพริก น้ำปลา ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน แล้วชอยต้นหอมเป็นท่อนยาวประมาณ 1 ซม. ใส่ลงไป คนให้ทั่ว ชิมดูมีรสเค็ม เผ็ดนิดๆ เย็บกระทงเป็นรูปเรือยาว 4 นิ้ว กว้าง 3 นิ้ว เรียงในซึ้ง ตักแป้งใส่กระทง นำซึ้งตั้งไฟพอน้ำเดือดเอาขนมหนึ่งประมาณ 20 นาที เวลารับประทานจะทานเปล่าๆ หรือทานกับซอสศรีราชาก็ได้

เครื่องปรุงส่วนผสม

1. เนื้อหมูแทรกมันบด 2 ก.ก.
2. แป้งข้าวเจ้า 1 ถุง
3. แป้งมัน 1 ถุง
4. ต้นหอม 2 ก.ก.
5. หอมแดง กระเทียม 2 ชีด



6. พริกแห้งเม็ดใหญ่ 40 เม็ด
7. กะปิ 1 ช้อนชา
8. ไข่ไก่ 4 ฟอง
9. น้ำปลา
10. น้ำปลา

วิธีทำ

โขลกพริก หอม กระเทียม กะปิให้ละเอียด ตักใส่ถ้วย นำแป้งข้าวเจ้า แป้งมันเทศผสมกันในภาชนะ ใส่ น้ำเปล่าคนให้เข้ากัน ใส่หมูและน้ำพริก น้ำปลา ไข่ไก่ คนให้เข้ากัน แล้วชอยต้นหอมเป็นท่อนยาวประมาณ 1 ซม. ใส่ลงไป คนให้ทั่ว ชิมดูมีรสเค็ม เผ็ดนิดๆ ยึบกระทงเป็นรูปเรือยาว 4 นิ้ว กว้าง 3 นิ้ว เรียงในซึ้ง ตักแป้งใส่ กระทง นำซึ้งตั้งไฟพอน้ำเดือดเอาขนมหนึ่งประมาณ 20 นาที เวลารับประทานจะทานเปล่าๆ หรือทานกับซอสศรีราชา ก็ได้

คำสำคัญ : ขนมพื้นบ้าน

ที่มา : <http://www.xn--42cfic6dbo4daghhh7c4e9f8b4h8ff.com/Food15.html>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2019-04-02

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=1112&code_db=610008&code_type=01