



เรื่อง ขนมข้าวจี



รายละเอียด

ข้าวจี เป็นขนมพื้นบ้านของภาคอีสาน ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งทาเกลือ บั่นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้ นำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อนพอเกรียมนำมาชุบไข่ แล้วนำไปย่างใหม่จนเหลือง ดึงไม้ที่เสียบไว้ออก ยัดน้ำตาลอ้อยเข้าไปแทน น้ำตาลจะละลายเป็นไส้ และนิยมทำกันมากในช่วงเดือนสามของทุกปี ซึ่งจะมีการทำข้าวจีไปทำบุญในงานประเพณีบุญข้าวจี อาจเป็นเพราะข้าวเหนียวจะเสียเร็วในตอนกลางวัน สมัยก่อนข้าวเหนียวจึงถูกทำเป็นข้าวจีแล้วห่อใบตองไปกินเป็นอาหารตอนทำนาหรือเดินทางไกล เพราะสามารถเก็บได้นานขึ้น

ส่วนผสม

1. ข้าวเหนียวหนึ่งร้อนๆ
2. เกลือป่น
3. ไข่ไก่

ขั้นตอนการทำ

1. ผสมกะทิและเกลือ คนให้เกลือละลาย ใส่ลงในขามข้าวเหนียว นวดให้เข้ากัน



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

2. บั่นข้าวเหนียว แล้วเสียบไม้ตรงกลาง
3. นำไปย่างไฟอ่อนๆ ให้เกรียมเล็กน้อย
4. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน นำข้าวจีบไปชุบไข่
5. นำไปย่างไฟอ่อนๆ อีกครั้ง ให้เกรียมเล็กน้อย

ภาพโดย : <https://oomnoyoslo.wordpress.com>

คำสำคัญ : ขนมแป้งข้าวจีบ

ที่มา : <https://oomnoyoslo.wordpress.com>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-18

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=613&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology