



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

เรื่อง ขนมเรไร





รายละเอียด

เป็นขนมหวานพื้นบ้าน ที่รู้จักกันดี

เครื่องปรุง ประกอบด้วย

1. แป้งข้าวเจ้า 1 ถ้วยตวง
2. แป้งท้าวยายม่อม 2 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำดอกไม้ 3/4 ถ้วยตวง
4. หัวกะทิกรองแล้ว 1/2 ถ้วยตวง
5. มะพร้าวทึนทึกขูดเป็นเส้นละเอียด 1/3 ถ้วยตวง
6. รากถั่วบุบพอแตก 1/4 ถ้วยตวง
7. น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วยตวง
8. เกลือป่น 1/2 ช้อนชา
9. สีธรรมชาติ เช่น สีฟ้าคั้นจากน้ำผสมดอกอัญชัน สีเหลืองคั้นจากน้ำต้มกลีบดอกคำฝอย และสีม่วงคั้นจาก

ลูกผักปรงสุก

10. พิมพ์ขนมเรไร

วิธีปรุง

เริ่มจากผสมแป้งข้าวเจ้าเข้ากับแป้งท้าวยายม่อมในกระทะทองเหลือง ค่อยๆ เติมน้ำทีละน้อย นวดให้เข้ากัน จนแป้งมีลักษณะเหนียวหรืออย่างน้อยประมาณ 20 นาที หากต้องการให้เส้นขนมมีสีสวย ให้เติมน้ำสีในขั้นตอนนี้ แล้วเติมน้ำส่วนที่เหลือจนหมด ยกขึ้นตั้งไฟ กวนไปเรื่อยๆจนแป้งสุกจับตัวกันเป็นก้อน ล่อนจากกระทะ จึงยกลง พักไว้จนเย็น นวดต่อจนแป้งมีความเหนียวนุ่ม แบ่งแป้งออกเป็นก้อนๆ เส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1/2 เซนติเมตร เอาผ้าขาวบางชุบน้ำคลุมไว้ไม่ให้แห้ง แล้วจึงนำแป้งแต่ละก้อน วางลงในเครื่องปั้นเส้น บีบออกมาเป็นเส้นเล็กๆ ทีละก้อน เชี่ยววางไว้ในรังถึง ปูด้วยผ้าขาวบางชุบน้ำ บนไฟแรงจนสุกหรือประมาณ 3-4 นาที ชะโลมด้วยหัวกะทิ แล้วแช่ใส่จานพักไว้ ผสมงาคั่ว น้ำตาลทราย และเกลือเข้าด้วยกัน เวลาจะรับประทาน ให้จัดเส้นขนมเรไรใส่จาน โรยด้วยมะพร้าวทึนทึก ราดด้วยหัวกะทิที่ตั้งไฟแล้ว น้ำตาล เกลือและงาขาวคั่ว

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wang-khang>

คำสำคัญ : ขนมเรไร



ฐานข้อมูลท้องถิ่น จังหวัดกำแพงเพชร-ตาก

สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยราชภัฏกำแพงเพชร

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-wang-khang>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=646&code_db=610008&code_type=01

The Office Of Academic Resource Information And Technology