

## เรื่อง ก๋วยบวชชี



### รายละเอียด

#### ก๋วยบวชชี



ก๋วยบวชชี เป็นขนมหวานชนิดหนึ่งที่คนทั่วไปรู้จักเป็นอย่างดี ซึ่งเป็นขนมที่ดูเหมือน ธรรมดา แต่มีความเป็นเอกลักษณ์โดยเฉพาะก๋วยน้ำว่า มะพร้าวหรือน้ำกะทิเป็นวัตถุดิบที่คนไทยนำมาใช้ประกอบอาหาร ตั้งแต่สมัยโบราณจนถึงปัจจุบัน หรือจะใช้ก๋วยไข่ก็ได้ การทำก๋วยบวชชีในตำรับนี้ผู้เขียนจะใช้กะทิธัญพืชเป็นส่วนประกอบแทนกะทิทั่วไป เพื่อให้เป็นตำรับสุขภาพที่ทุกคนกินได้

#### ส่วนผสม

ก๋วยน้ำว่า 1 หวี...(ที่ซื้อมามี 16 ลูก ถ้าเลือกก๋วยเหลืองมาก ๆ ก๋วยบวชชีที่ได้จะละเคาะ แล้วแต่ความชอบนะ  
คะว่าชอบก๋วยแข็งมากน้อยขนาดไหน)

น้ำเปล่า 5 ถ้วยตวง

หัวกะทิจากถุง 2 + 1/2 ถ้วยตวง

น้ำตาลทราย 1 + 3/4 ถ้วยตวง

เกลือป่น 2 ช้อนชา

### วิธีทำ

ปอกเปลือกกล้วย ผ่ากล้วยแต่ละลูกเป็น 4 ชิ้น

เอาหัวกะทิใส่หม้อ 1 ถ้วยตวง เติมน้ำเปล่า 5 ถ้วยตวง

ยกหม้อตั้งไฟกลาง ๆ ให้พอกะทิเดือด

ใส่กล้วยลงไปต้มให้สุก คนเป็นระยะ ใช้วิธีชิมเอาก็ได้ค่ะว่ากล้วยนิ่มขนาดไหนแล้ว

กล้วยสุกแล้วใส่น้ำตาลทรายและเกลือ ให้น้ำตาลทรายและเกลือละลายให้หมด ชิมตามชอบ

น้ำตาลทรายและเกลือละลายหมดแล้วใส่หัวกะทิที่เหลือ 1 + 1/2 ถ้วยตวง ตั้งไฟพอเดือด ปิดเตาค่ะ ถ้าตั้งนาน

กะทิจะแตกมันมากเป็นลูก ๆ แล้วแต่ความชอบ

ภาพโดย : [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/banana\\_in\\_coconut\\_milk\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/banana_in_coconut_milk_th.html)

คำสำคัญ : ขนม กล้วยบวชชี

ที่มา : [http://www.ezythaicooking.com/free\\_dessert\\_recipes/banana\\_in\\_coconut\\_milk\\_th.html](http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/banana_in_coconut_milk_th.html)

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2017-03-13

[https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page\\_id=597&code\\_db=610008&code\\_type=01](https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=597&code_db=610008&code_type=01)