

เรื่อง ขนมข้าวจี



รายละเอียด

ข้าวจี

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

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวหนึ่งร้อนๆ

เกลือป่น

ไข่ไก่



ขั้นตอนการทำ

1. ผสมกะทิและเกลือ คนให้เกลือละลาย ใส่ลงในซามข้าวเหนียว นวดให้เข้ากัน
2. ปั้นข้าวเหนียว แล้วเสียบไม้ตรงกลาง
3. นำไปย่างไฟอ่อนๆ ให้เกรียมเล็กน้อย
4. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน นำข้าวจี๊ชุบไข่
5. นำไปย่างไฟอ่อนๆ อีกครั้ง ให้เกรียมเล็กน้อย

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

คำสำคัญ : ขนม ขนมแป้งข้าวจี๊

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