

เรื่อง มักรังนก



รายละเอียด

มักรังนก เป็นขนมท้องถิ่นอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี ส่วนผสมประกอบด้วย มันเทศ ๒ หัว น้ำมันสำหรับทอด ๓ ถ้วยตวง น้ำตาลปีบ ๑/๒ ถ้วยตวง เบนแซ ๑ ช้อนโต๊ะ งาคั่ว ๓ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา สำหรับวิธีการทำ เริ่มจากการปอกเปลือกมันเทศแล้วรีบแช่ลงในน้ำผสมน้ำมะนาว (น้ำ ๑ ถ้วย : น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ เพื่อป้องกันไม่ให้ดำ) แล้วจึงหั่นมันเป็นเส้นสี่เหลี่ยมขนาดก้านไม้ขีด ให้ได้ ๕-๖ ถ้วยตวง ล้างน้ำผสมน้ำมะนาวแล้วสงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่กระดิ่งผึ่งจนหมาด ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป พอน้ำมันร้อนแบ่งมันลงทอดทีละน้อย จนกรอบเหลืองแล้วช้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ตั้งกระทะของใส่น้ำ ๒/๓ ถ้วยตวง ใส่น้ำตาลเบนแซ และเกลือเคี่ยวไปจนเหนียวเหมือน “ยางมะตูม” จึงใส่มันทอดลงไปเคล้าให้ทั่วโดยเร็ว โรยงาคั่ว ให้ติดประปรายทั่วๆไป แล้วจึงยกกระทะลง ใช้ช้อนตักให้เป็นก้อนกลมๆ บางบ้านหยอดลงในถ้วยกระดาษเล็กๆ หรือบางบ้านเพียงแต่ตักล่อมเป็นก้อนกลมๆ โดยไม่ใส่น้ำก็ได้ ผึ่งไว้ให้เย็นจึงเก็บเข้าขวดแก้ว

ภาพโดย

: <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

คำสำคัญ : มักรังนก

ที่มา :

<https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/chumchn-bx-sam-saen>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=643&code_db=610008&code_type=01