

เรื่อง มั้ร้งนท

รยลละเอียด

มั้ร้งนท เป็นขนมท้องถิ่นอีกประเภทหนึ่ง ซึ่งเป็นที่รู้จักกันดี ส่วนผสมประกอบด้วย มั้รเทศ ๒ หัว น้ำมันสำหรับทอด ๓ ถ้วยตวง น้ำตาลปีบ ๑/๒ ถ้วยตวง แะแซ ๑ ช้อนโต๊ะ งาคั่ว ๓ ช้อนโต๊ะ เกลือป่น ๑/๒ ช้อนชา สำหรับวิธีการทำ เริ่มจากการปอกเปลือกมั้รเทศแล้วรีบแช่ลงในน้ำผสมน้ำมะนาว (น้ำ ๑ ถ้วย : น้ำมะนาว ๑ ช้อนโต๊ะ เพื่อป้องกันไม่ให้ดำ) แล้วจึงหั่นมั้รเป็นเส้นสี่เหลี่ยมขนาดก้านไม้ขีด ให้ได้ ๕-๖ ถ้วยตวง ล้างน้ำผสมน้ำมะนาวแล้วสงขึ้นให้สะเด็ดน้ำ ใส่กระตังผึ่งจนหมาด ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่มั้รลงไป พอน้ำมันร้อนแบ่งมั้รลงทอดทีละน้อย จนกรอบเหลืองแล้วช้อนขึ้นให้สะเด็ดน้ำมัน ตั้งกระทะทองใส่น้ำ ๒/๓ ถ้วยตวง ใส่น้ำตาลแะแซ และเกลือเคียวไปจนเหนียวเหมือน “ยางมะตูม” จึงใส่มั้รทอดลงไปเคล้าให้ทั่วโดยเร็ว โรยงาคั่ว ให้ติดประปรายทั่วไป แล้วจึงยกกระทะลง ใช้ช้อนตักให้เป็นก้อนกลมๆ บางบ้านหยอดลงในถ้วยกระดาษเล็กๆ หรือบางบ้านเพียงแต่ต๋ล่อมเป็นก้อนกลมๆ โดยไม่ใส่มั้รก็ได้ ผึ่งไว้ให้เย็นจึงเก็บเข้าขวดแก้ว

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : มั้ร้งนท

ที่มา :

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

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทรสิงห์

วันที่ : 2018-03-13

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