

เรื่อง ข้าวแต่น

รายละเอียด

ข้าวแต่น ข้าวแต่น หรือ นางเล็ดเป็นอาหารว่างที่คนในชุมชนรู้จักกันดี อุปกรณ์ ได้แก่ กระจ่าง ตะแกรง กะละมัง เต่าไฟ หวดไม้ ที่พิมพ์รูปวงกลม กระจ่าง เต่าอบ ถุง และผ้าขาวบาง เครื่องปรุงประกอบด้วย ข้าวเหนียวหนึ่งให้สุก แล้วปั้นเป็นแผ่น เดิมนิยมทำเป็นแผ่นใหญ่ๆ และปัจจุบันนิยมปั้นเป็นแผ่นขนาดพอดีคำ แล้วจึงนำมาตากแดดให้แห้ง ก่อนนำมาทอดจนกรอบ เคี้ยวน้ำตาลน้ำอ้อยให้เหนียวแล้วราดบนแผ่นนางเล็ด บางบ้านโรยหน้าด้วยเมล็ดทานตะวัน งาดำ หรือเมล็ดแดงโม เพื่อเพิ่มรสชาติกรอบ หอม หวาน เหมาะสำหรับรับประทานเป็นของว่าง

ภาพโดย

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

คำสำคัญ : ข้าวแต่น

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=645&code_db=610008&code_type=01