

เรื่อง ข้าวเหนียวแดง

รายละเอียด

ข้าวเหนียวแดง หรือ “ข้าวอีตู” เป็นขนมไทยชนิดหนึ่ง จัดเป็นขนมกวนชนิดหนึ่งที่คนในชุมชนนิยมนำมาใช้ในเทศกาลสงกรานต์ เพื่อถวายพระ ทำบุญและแจกจ่ายกันบริเวณในครัวเรือน

ส่วนผสม ประกอบด้วย ข้าวเหนียมนดิบ ๑,๕๐๐ กรัม น้ำตาลปี๊บ ๑,๑๒๕ กรัม มะพร้าวขูดคั้นไม่ใส่น้ำ ๘ ถ้วย เบนเนจ ๓๗๕ กรัม ใบเตยหอม ๑๐ ใบ เกลือสำหรับชาวข้าวเหนียว ๑ ช้อนโต๊ะ งามข้าวคั่วสำหรับโรยหน้า

วิธีทำ เริ่มจากซาวข้าวเหนียวด้วยเกลือและน้ำเบาๆ ๓ ครั้ง แช่วึ่งไว้ประมาณ ๓ ชั่วโมง ระหว่างนั้น คั่วงาด้วยไฟปานกลาง นำข้าวเหนียวไปนึ่งด้วยลังถึง ประมาณ ๕๐ นาที ผสมน้ำตาลปี๊บ กะทิ เบนเนจ ใบเตยเข้าด้วยกัน นำไปตั้งไฟเคี่ยวด้วยไฟปานกลาง กวนจนขึ้นเหนียว นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่ลงในส่วนผสมที่เคี่ยวเสร็จ แล้วกวนจนเข้ากันด้วยไฟปานกลาง ตักขึ้นใส่ถาด กดจนแน่น พักไว้ให้เย็น โรยด้วยงามข้าวคั่ว แล้วตัดเป็นชิ้นให้ได้ขนาดตามที่ต้องการ

ภาพโดย : <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/pin-dari>

คำสำคัญ : ข้าวเหนียวแดง

ที่มา : <https://sites.google.com/site/kamphaengphetheritage/mrdk-thang-wathnthrrm/pin-dari>

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : กาญจนา จันทร์สิงห์

วันที่ : 2018-03-13

https://arit.kpru.ac.th/ap2/local/?nu=pages&page_id=649&code_db=610008&code_type=01