

## เรื่อง ขนมข้าวจี๋

### รายละเอียด

#### ข้าวจี๋



**ข้าวจี๋** เป็นขนมพื้นบ้านของภาคอีสาน ทำจากข้าวเหนียวหนึ่งทาเกลือ ปั้นเป็นรูปกลมหรือรีเสียบไม้ นำไปย่างบนเตาถ่าน ไฟอ่อนพอเกรียมนำมาชุบไข่ แล้วนำไปย่างใหม่จนเหลือง ตีไม้ที่เสียบไว้ออก ยัดน้ำตาลอ้อยเข้าไปแทน น้ำตาลจะละลายเป็นไส้ และนิยมทำกันมากในช่วงเดือนสามของทุกปี ซึ่งจะมีการทำข้าวจี๋ไปทำบุญในงานประเพณีบุญข้าวจี๋ อาจเป็นเพราะข้าวเหนียวจะเสียเร็วในตอนกลางวัน สมัยก่อนข้าวเหนียวจึงถูกทำเป็นข้าวจี๋แล้วห่อใบตองไปกินเป็นอาหารตอนทำนาหรือเดินทางไกล เพราะสามารถเก็บได้นานขึ้น

#### ส่วนผสม

ข้าวเหนียวหนึ่งร้อยๆ

เกลือป่น

ไข่ไก่



#### ขั้นตอนการทำ

1. ผสมกะทิและเกลือ คนให้เกลือละลาย ใส่ลงในขามข้าวเหนียว นวดให้เข้ากัน

2. ปั่นข้าวเหนียว แล้วเสียบไม้ตรงกลาง
3. นำไปย่างไฟอ่อนๆ ให้เกรียมเล็กน้อย
4. ตีไข่ไก่ให้เข้ากัน นำข้าวจี๋ชุบไข่
5. นำไปย่างไฟอ่อนๆ อีกครั้ง ให้เกรียมเล็กน้อย

แหล่งที่มา

<https://oomnoyoslo.wordpress.com>

คำสำคัญ : ขนม ขนมแป้งข้าวจี๋

ที่มา : ตลาดไนท์ปลาซ่า

รวบรวมและจัดทำข้อมูล : นางสาวณัฐกานต์ ทัพทวิ

วันที่ : 2017-03-18

[https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page\\_id=849&code\\_db=DB0004&code\\_type=K0005](https://arit.kpru.ac.th/ap/local/?nu=pages&page_id=849&code_db=DB0004&code_type=K0005)