

ข้าวเกรียบปากหม้อจากแป้งข้าวเจ้าดำ SRN07026-6-1-5-CPA-1-31

โดย ศูนย์วิจัยข้าวชุมแพ



ส่วนผสม

ส่วนผสมแป้ง

แป้งข้าวเจ้า 2/3
แป้งข้าวเจ้าดำ 1/3
แป้งมัน 1/4
น้ำเปล่า 1 1/2

ส่วนผสมไส้

ถัวยตวง หมูสับ 300 กรัม
ถัวยตวง ต้นหอม 20 ต้น
ถัวยตวง หอมหัวใหญ่ 2 หัว
ถัวยตวง แครอท 1/2 หัว
รากผักชี 5 ราก

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำตาล 1/2 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ
น้ำส้มสายชู 1/4 ถัวยตวง
ถัวยตวง ซอสหอยนางรม 2 ช้อนโต๊ะ
ซีอิ๊วขาว 3 ช้อนโต๊ะ
น้ำตาล 1/2 ถัวยตวง
น้ำเปล่า 1/4 ถัวยตวง
พริกชี้หูสด 5 เม็ด

วิธีทำ

- นำส่วนผสมแป้งใส่ชามผสม ใช้ตะกร้อคนให้เข้ากันดีแล้วพักไว้
- นำหม้อหนึ่งใส่น้ำพอประมาณ เอาผ้าขาวบางชุบน้ำพอหมาดปิดปากหม้อโดยเว้นช่องให้อากาศออก แล้วผูกเชือกให้แน่น นำไปตั้งไฟ จากนั้นผัดไส้ตามส่วนผสมระหว่างรอน้ำเดือด
- ตักน้ำแป้งที่เตรียมไว้ ประมาณ 1 ช้อนโต๊ะ เทและเกลี่ยแป้งลงบนผ้าขาวบาง ปิดฝาหม้อไว้ ประมาณ 20 วินาที จากนั้นใส่ไส้ 1 ช้อนโต๊ะ ใช้พายพับแป้งปิดไส้ให้มิด จัดใส่จานพร้อมเสิร์ฟ

ต้นทุนและราคาขายโดยประมาณ: สูตรนี้สำหรับขนม 30 ชิ้น ต้นทุนชิ้นละ 2.50 บาท ขายชิ้นละ 5 บาท