

อาหารพื้นบ้านล้านนา

ข้าวแต๋น

ข้าวแต๋น เป็นขนมที่นิยมทำกันในเทศกาลปีใหม่เมือง หรือสงกรานต์ งานปอยลูกแก้ว และงานปอยหลวง ปัจจุบันนิยมผสมน้ำแดงโมลงในข้าวเหนียวที่นึ่งแล้ว ก่อนนำมากดลงพิมพ์ เพื่อเพิ่มกลิ่นหอมและความหวานอร่อย (บัวจันทร์ นนทวาสี, สัมภาษณ์, 10 กรกฎาคม 2550)

ส่วนผสม

1. ข้าวสารเหนียว 1/2 ลิตร
2. น้ำแดงโม 1 ถ้วย
3. งาดำ 2 ช้อนโต๊ะ
4. งาขาว 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือป่น 1 ช้อนชา
6. น้ำมันพืช 2 กิโลกรัม

วิธีการทำ



1. คั้นเนื้อแตงโม และกรองเอาแต่น้ำ ผสมงาดำใส่ลงในน้ำแตงโม คนให้เข้ากัน
2. แช่ข้าวสารประมาณ 1 คืน นึ่งข้าวให้สุก เทใส่ชามเทน้ำแตงโมผสมงาดำลงในชามข้าวเหนียว คลุกเคล้า ให้เข้ากัน
3. ใส่ข้าวในถุงพลาสติกเพื่อเก็บความร้อน
4. กดข้าวลงในพิมพ์วงกลม
5. แกะข้าวออกจากพิมพ์ นำข้าวแต่นไปตากแดด 2 วัน
6. ทอดข้าวแต่นในน้ำมันร้อนจัด
7. หยอดด้วยน้ำอ้อยที่เคี่ยวจนเหนียว

เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

เคล็ดลับในการปรุง

การทำน้ำอ้อยสำหรับหยอดหน้าข้าวแต่น ให้เคี่ยวน้ำอ้อยจนข้นเหนียว ทิ้งไว้ให้เย็นก่อนแล้วค่อยหยอดลงไปหน้าข้าวแต่น เพื่อให้ข้าวแต่นกรอบได้นานขึ้น

เคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุง

การทอดข้าวแต่น หรือ จิ้นข้าวแต่น ต้องทอดในน้ำมันที่ร้อนจัด แล้วพลิกกลับไปมาจะทำให้ข้าวแต่นพองตัว และกรอบอร่อย

“อาหารพื้นบ้านล้านนา-ข้าวแต่น” [ออนไลน์] [อ้างถึงวันที่ 28 ตุลาคม 2559] เข้าถึงจาก :

http://library.cmu.ac.th/ntic/lannafood/detail_lannafood.php?id_food=104