

ขนมหม้อแกงโบราณ

อุปกรณ์

๑. เตาปิ้ง (ถัง ๒๐๐ ลิตร ตัดครึ่งและสังกะสี ปิด ๑ แผ่น)
๒. เตาถ่าน ๑ ลูก
๓. ถาด ๑ ลูก
๔. ถ้วยตวง ๑ ลูก
๕. เครื่องปั่น ๑ เครื่อง
๖. ผ้าขาวบาง ๑ ผืน
๗. หม้อ ๒ ลูก
๘. ไม้พาย ๑ อัน
๙. กระทะ ๑ ใบ



ส่วนผสม

๑. หอมแดง ๑ กิโลกรัม
๒. ไข่เป็ด ๕ ถ้วย (ประมาณ ๒๐ ฟอง)
๓. กะทิ(มะพร้าว ๘ ซีด) ๕ ถ้วย (แบ่ง ๓ ส่วน)
๔. น้ำตาลปีบอย่างดี ๑ กิโลกรัม
๕. แป้งข้าวเจ้า ๒ ถ้วยพูน
๖. ถั่วซีก หรือ เผือก ๓ ซีด
๗. น้ำมันพืช



วิธีทำ

๑. ถั่วล้างน้ำ หุงให้สุก สะเด็ดน้ำพักไว้
๒. หอมแดงซอย เจียวพอสุก พักไว้พร้อมน้ำมัน
๓. ตอกไข่ป่นใส่หม้อ
๔. ละลายน้ำตาลปีบกับกะทิส่วนที่ ๑ ใส่หม้อ



๕. ละลายแป้งกับกะทิส่วนที่ ๒ ปั่นใส่หม้อ
๖. นำส่วนผสมในหม้อกรองด้วยผ้าขาวบาง
๗. ละลายถั่วกับกะทิส่วนที่ ๓ ใส่ในส่วนผสมที่กรองแล้ว
๘. ตั้งเตาปิ้ง เอาถาดวางจัดวางให้เสมอกัน ก่อไฟทั้งด้านบนและด้านล่าง



๙. ก่อไฟเตาถ่านจนส่วนผสมจนเริ่มติดไม้



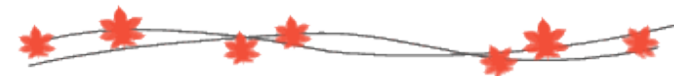
๑๐. น้ำหอมเจียวใส่ถาดพร้อมน้ำมัน กลิ้งน้ำมันให้ทั่วถาด นำไปวางบนเตาปิ้ง
๑๑. เทส่วนผสมที่กวนใส่ถาด และคนให้ทั่วถาด (ใส่ให้เต็มพอดี)



๑๒. ปิดเตาปิ้งด้วยสังกะสี ปิ้งนานประมาณ ๓๐ นาที



๑๓. ยกถาดให้เย็นแล้วค่อยตัดเป็นชิ้น



องค์ความรู้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร ปี ๒๕๕๖
แม่บ้านเกษตรกรสายคลองแห่งพัฒนาฯ ๔ ต.ทับคล้อ