

เข้านมลินhma

เข้านมลินhma เป็นนมชนิดหนึ่งที่ทำโดยการเอาแป้งข้าวเหนียวค้ำมาณดกกับน้ำให้มีลักษณะหนืดแต่ไม่ละ เดิมเกลือให้มีรสเค็มเล็กน้อย จากนั้นนำใบตองมาห่อเป็นแบบแบน ๆ อย่างล้น ขนาดไม่ใหญ่มาก ใบตองแผ่นหนึ่งอาจห่อนมได้ 2-3 อัน โดยการห่อพับทบไปมา เสร็จแล้วนำไปนึ่งจนแป้งสุก เมื่อจะกินจึงแกะออกมาขนมจะมีลักษณะแบน ๆ ไม่หนามาก เหนียว สีสคล้า ชูดมะพร้าวโรยหน้าและจิ้มกินกับน้ำตาล

บางท่านอาจนิยมใส่น้ำตาลลงไปด้วยเล็กน้อยในขณะนวดแป้ง หรือบ้างอาจใช้แป้งข้าวเหนียวสีขาวนวดกับน้ำอ้อยและเกลือให้มีรสหวาน ๆ เค็ม ๆ ก็ได้ขนมลินhmaที่เป็นสีน้ำตาล บ้างก็เรียก **ขนมเป็ยง** หรือ **เข้าเป็ยง**