

เข้าแตนชาย

เข้าแตน เป็นขนมชนิดหนึ่ง มีวิธีทำ คือ นำข้าวเหนียวนึ่งสุกแล้ว เกลี่ยข้าวออกจากกัน แล้วนำไปตากแดดอาวล้างน้ำก่อน ๑ น้ำ แล้วค่อยนำไปตากก็ได้ เมื่อตากแดดจนแห้งแล้ว นำมาคั่วกับทรายที่ล้างสะอาดแล้ว (ทรายต้องเม็ดเล็กกว่าข้าว) คั่วจนข้าวพองทั่วกันหมด นำไปร่อนเอาทรายออก เคี้ยวน้ำอ้อยกับน้ำเล็กน้อยจนเหนียวขึ้น แล้วเทลงผสมข้าวที่คั่วพองแล้ว นำไม้กลม ๆ มากลึงและกดให้ติดกันแน่น จากนั้นใช้มีดตัดเป็นแท่ง ๆ หนาประมาณ ๑-๒ เซนติเมตร แต่เดิมนิยมกดในถาดคนข้าวเหนียวที่เรียกว่า **กั๊วะเข้า** ซึ่งภาชนะแบบสี่เหลี่ยมมีขอบ ไม่มีเชิง ไว้สำหรับคนข้าวนึ่งสุกใหม่ให้ไปไอร้อนออกไป ก่อนนำข้าวใส่กลึง