

## ขนมแต่งไทย



แต่งไทย คนเมืองเรียกกันว่า “ บ้าแต่ง ” หรือ “ แต่งลาย ” ปลูกกันมากในช่วงเข้าพรรษา พอถึงวันพระใหญ่ชาวบ้านก็จะทำข้าวเหนือบ้าแต่งไปวัด และนำมากินกันในครอบครัวหรือแจกจ่ายกันไปตามวิถีคนเมือง

## ส่วนผสม

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| หัวกะทิ                     | 250 กรัม |
| น้ำตาลทราย                  | 125 กรัม |
| น้ำตาลปีบ                   | 125 กรัม |
| แต่งไทยสุกหอมชูดเอาแต่เนื้อ | 650 กรัม |
| แป้งข้าวเจ้า                | 650 กรัม |
| กรวยใบตองสำหรับใส่ขนม       |          |
| ไม้กลัด                     |          |

## วิธีทำ

1. ตั้งหม้อกะทิบนไฟกลางค่อนข้างอ่อน คนตลอดเวลา เคี้ยวกะทิให้แตกมันแต่ไม่เดือด (ถ้าเดือดกะทิจะเป็นเม็ดๆ)

2. ใส่น้ำตาลทรายและน้ำตาลปีบ คนให้น้ำตาลละลาย ปิดไฟและยกลงและพักให้อุ่น

3. ใส่เนื้อแต่งไทยชูด คนให้เข้ากันและทยอยใส่ทีละน้อยโดยใช้ตระกร้อมือตีให้

## ส่วนผสมเข้ากัน

4. หยอดขนมใส่กรวยใบตอง (หรือใส่ในกระถางใบตอง, ถ้วยตะไล หรือถาดอบขนม ก็ได้)

5. ตั้งน้ำให้เดือดแล้วนำลงนึ่งในชั้นล่างถึงชั้นบน นึ่งประมาณ 20 นาที หรือจนสุก ยกลงพักให้เย็น ขนมจะมีลักษณะมันเน้อวาว สามารถเก็บในตู้เย็นชั้นธรรมดาได้ 2 วัน

รายการอ้างอิง

สิริรักษ์ บางสุด, และ พลวัฒน์ อารมณ. (2558). *ไอชะแห่งล้านนา*. แสงแดด.