

ข้าวต้มหัวหงอก



ข้าวต้มหัวหงอก เป็นขนมชนิดหนึ่งของชาวล้านนา ปัจจุบันก็ยังนิยมรับประทาน และมีขายทั่วไปในท้องตลาด

ส่วนผสม

- | | |
|--------------------|------------|
| 1. ข้าวสารเหนียว | 5 ถ้วย |
| 2. กลัวย่น้ำว่าสุก | 10 ลูก |
| 3. น้ำตาลทราย | 2 ช้อนโต๊ะ |
| 4. มะพร้าวขูด | 1 ถ้วย |
| 5. เกลือป่น | 1 ช้อนชา |
| 6. น้ำใบเตย | 1 ถ้วย |

วิธีการทำ

1. แช่ข้าวสารเหนียวในน้ำประมาณ 2-3 ชั่วโมง ล้างให้สะอาด



2. ใส่น้ำคั้นใบเตย และเกลือ คลุกเคล้าให้เข้ากัน พักไว้ประมาณ 10 นาที ตักขึ้นให้เสด็จน้ำ



3. นำใบตองกว้างประมาณ 10 นิ้ว ซ้อนไคว้กัน 2 ชั้น ใส่ข้าวเหนียว 1 กำมือ วางกล้วยน้ำว้าตรงกลาง แล้วใส่ข้าวอีก 1 กำมือ



4. ห่อใบตองให้แน่น พับหัวและพับท้าย มัดด้วยดอกลูกไม้ให้แน่น



5. นำไปต้ม ประมาณ 1 ชั่วโมง



6. ต้มสุกแล้ว ทิ้งไว้ให้เย็น แกะห่อออก หั่นเป็นชิ้นๆ



7. คลุกกับมะพร้าวขูด โรยด้วยน้ำตาลทราย



เคล็ดลับในการปรุง/เลือกส่วนผสม

เคล็ดลับในการปรุง

คลุกน้ำคั้นใบเตยกับข้าว เพื่อให้มีกลิ่นหอมและสีสวยน่ารับประทาน

การห่อข้าวต้มต้องห่อให้แน่น และมัดเชือกให้แน่น จะทำให้ข้าวต้มหัวหงอกเหนียว รสชาติอร่อย

เคล็ดลับในการเลือกเครื่องปรุง

ควรเลือกกล้วยน้ำว้าที่สุกงอม จะทำให้ข้าวต้มหัวหงอกมีรสชาติหวานอร่อย

รายการอ้างอิง

ศูนย์สนเทศภาคเหนือ สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.