

ข้าวหนูกงา



ส่วนผสม

ข้าวสารข้าวเหนียว	1 ถ้วย
งาขี้ม่อน	1/2 ถ้วย
เกลือป่น	1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

1. แช่ข้าวสารในอ่างน้ำข้ามคืนหรืออย่างน้อย 3 ชั่วโมง สงใส่หวดหนึ่งด้วยไฟแรงจนสุก
2. คั่วงาขี้ม่อนด้วยไฟอ่อนพอมีกลิ่นหอม โขลกให้ละเอียดตักใส่ขามใส่เกลือป่น เคล้าให้ทั่ว
3. ตักข้าวเหนียวหนึ่งร้อนๆใส่ครกโขลกพอเม็ดข้าวแตก ระหว่างโขลกโรยงาคั่วให้ทั่วโขลกพอเม็ดข้าวมีสีดำทั่ว
4. ตักใส่ถ้วยหรือจานเสริฟร้อนๆ

รายการอ้างอิง

นิดดา หงส์วิวัฒน์ .(2548). คราวล้านนา. สำนักพิมพ์แสงแดด.

