

กระบองจ่อ

เครื่องปรุง

ฟักทองหั่นเป็นเส้น	100	กรัม
ฟักเขียวหั่นเป็นเส้น	100	กรัม
กะทิ	1 ½	ถ้วยตวง
น้ำพริกแกงเผ็ด	2	ช้อนโต๊ะ
มะพร้าวขูดขาว	½	ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วยตวง
แป้งสาลี	½	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1	ช้อนชา
น้ำตาลทราย	2	ช้อนชา
น้ำมันพืชสำหรับทอด	2	ถ้วยตวง

ส่วนผสมน้ำจิ้ม

น้ำส้มสายชู	½	ถ้วยตวง
น้ำตาลทราย	½	ถ้วยตวง
เกลือป่น	1	ช้อนชา
พริกสดโขลกละเอียด	1	ช้อนโต๊ะ
ถั่วลิสงบด	2	ช้อนโต๊ะ

วิธีทำน้ำจิ้ม

1. ใส่น้ำส้มสายชู น้ำตาลทราย พริกสด และเกลือป่นลงในหม้อ
2. นำหม้อตั้งไฟให้ละลาย จัดใส่ภาชนะโรยหน้าด้วยถั่วลิสงบด

วิธีทำกระบองจ่อ

1. ผสมแป้งข้าวเจ้า แป้งสาลี และกะทิเข้าด้วยกัน
2. ใส่เกลือป่น น้ำพริกแกง น้ำตาลทราย มะพร้าวขูดขาว ลงในส่วนผสมแป้ง คนให้เข้ากัน
3. ตั้งกระทะให้ร้อน ใส่น้ำมันลงไป พอน้ำมันร้อนใส่ฟักทองและฟักเขียวที่หั่นเป็นเส้นชุบแป้ง แล้วทอดในน้ำมันให้สุกเหลือง
4. จัดเสิร์ฟคู่กับน้ำจิ้ม