



เครื่องปรุง

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวสมุนไพรมะพร้าว 1 1/2 กิโลกรัม
เกลือ 3 ช้อนโต๊ะ
มะพร้าว 1 กิโลกรัม
น้ำตาลทราย 2 1/2 ถ้วยตวง
(คั้นหัวกะทิ 3 ถ้วยตวง)
กลิ่นมะลิ 1 ช้อนชา กะทิ 3 ถ้วยตวง
แป้งข้าวเจ้า 1/4 ถ้วยตวง
เกลือ 1 ช้อนชา
น้ำตาลทราย 1/4 ถ้วยตวง
กลิ่นมะลิ 1/4 ช้อนชา

วิธีทำ

1. แช่วข้าวเหนียวในน้ำอย่างน้อย 3 ชั่วโมง สงขึ้นจากน้ำผึ้งให้สะเด็ดน้ำ วางผ้าขาวบางบนชั้น ล้างถึง เทข้าวเหนียวใส่ นึ่งประมาณ 25-30 นาที หรือจนข้าวเหนียวสุก
2. ผสมกะทิ เกลือ น้ำตาลทราย กลิ่นมะลิ รวมกันตั้งไฟพอเดือดยกลง
3. นึ่งข้าวเหนียวสุก เทลงในน้ำกะทิ คนข้าวเหนียวกับกะทิให้เข้ากันจนทั่ว ปิดฝาพักไว้ให้เย็น รับประทานกับ หน้าชนิดต่าง ๆ เช่น สังขยา หน้ากุ้ง กะทิหยอดหน้า
4. ผสมกะทิ แป้งข้าวเจ้า เกลือ น้ำตาล กลิ่นมะลิ คนให้เข้ากัน ตั้งไฟพอเดือด กะทิข้น ยกลง