

ข้าวตังหน้าธัญพืช

ส่วนผสม

ข้าวตังดิบ	200	กรัม
น้ำมันพืช (สำหรับทอดแผ่นข้าวตัง)		
ลูกเกด	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
งาขาว/งาดำ	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
เม็ดมะม่วงหิมพานต์	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
เมล็ดพืชทอง	$\frac{1}{4}$	ถ้วย
น้ำตาลทราย	$\frac{1}{2}$	ถ้วย
ซีอิ๊วขาว	3	ช้อนโต๊ะ



## วิธีการทำ

1. ทอดแผ่นข้าวตังให้พอง



2. ตั้งกระทะใส่ซีอิ๊วขาว และน้ำตาลทรายลงเคี่ยว ทาจนทั่วแผ่น



3. ทาน้ำที่เคี้ยวบดข้าวตัง โรยงา ธัญพืช พักให้แห้ง ใส่ภาชนะบรรจุภัณฑ์

