

ข้าวแต่น้ำแดงโม

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวนึ่งสุก	800	กรัม
น้ำแดงโม	200	กรัม
กะทิ	50	กรัม
น้ำตาลทราย	40	กรัม
เกลือ	¼	ช้อนชา

วิธีการทำ

1. นำน้ำแดงโม กะทิ น้ำตาลทราย เกลือผสมรวมกันให้น้ำตาลทรายละลายพักไว้
2. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่่างผสม นำน้ำที่ผสมในข้อ 1 ค่อยๆใส่ลงเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาพักไว้ให้ข้าวดูดน้ำแดงโม
3. นำข้าวที่ผสมใส่พิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง
4. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอดให้เหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ข้าวแต่น้ำอัญชัน

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	400	กรัม
น้ำอัญชันแห้ง	30	กรัม
น้ำเปล่า (ร้อน)	1,000	กรัม

วิธีการทำ

1. นำอัญชันแห้งใส่ในน้ำร้อนคั้นเพื่อเอาสีอัญชัน กรองน้ำอัญชัน นำน้ำอัญชันที่ได้ไปแช่ข้าว 1 ชั่วโมง
2. นำข้าวเหนียวนึ่งในลังถึงให้สุก
3. นำข้าวใส่พิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง
4. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอด พักให้สะเด็ดน้ำมัน

ข้าวแต๋นบิทรูท

ส่วนผสม

ข้าวเหนียวเขี้ยวงู	400	กรัม
บิทรูท	1	หัว
น้ำเปล่า (ร้อน)	1,000	กรัม

วิธีการทำ

1. นำบิทรูทปอกเปลือกใส่โถปั่นแยกกาก นำน้ำร้อนผสมรวมกับน้ำบิทรูท นำน้ำที่ได้ไปแช่ข้าว 1 ชั่วโมง
2. นำข้าวเหนียวนึ่งในลังถึงให้สุก
3. นำข้าวใส่พิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 90 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 3 ชั่วโมง
4. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอด พักให้สะเด็ดน้ำมัน

น้ำเมี่ยงคำ

ส่วนผสม

ซ่า	35	กรัม
กะปิ	20	กรัม
หอมแดง	20	กรัม
น้ำปลา	15	กรัม
น้ำตาลทราย	15	กรัม
น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
น้ำเปล่า	½	ถ้วยตวง
ใบชะพลู	7	ใบ

วิธีการทำ

1. นำส่วนผสมทุกอย่างใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟใช้ไฟอ่อนเคี่ยวให้เหนียว จากนั้นราดลงบนแผ่นข้าวแต๋น

