

ข้าวแต่น้ำปลาร้า

ส่วนผสม 1

1. ข้าวเหนียวนึ่งสุก	1000	กรัม
2. น้ำแดงโม	200	กรัม
3. น้ำปลาร้า	40	กรัม
4. น้ำตาลทราย	40	กรัม
5. เกลือ	3/4	ช้อนชา

น้ำเมี่ยงคำ

ส่วนผสม 2

1. ข่า	35	กรัม
2. กะปิ	10	กรัม
3. น้ำปลา	15	กรัม
4. น้ำตาลทราย	15	กรัม
5. น้ำตาลมะพร้าว	100	กรัม
6. น้ำเปล่า	3/4	ช้อนชา
7. ใบชาพลู	50	กรัม



วิธีทำ

1. นำน้ำแตงโม กะทิ น้ำตาลทราย น้ำปลาร้า และเกลือผสมรวมกันให้น้ำตาลทรายละลายแล้วพักไว้



2. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่อ่างผสม นำน้ำที่ผสมในข้อ 1 ค่อย ๆ ใส่ลงเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาพักไว้ให้ข้าวเหนียวดูดน้ำมุล



3. นำข้าวที่ผสมใส่พิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง



4. นำส่วนผสมที่ 2 ทุกอย่างใส่หม้อ นำขึ้นตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนเคี่ยวให้เหนียว จากนั้นราดลงบนแผ่นข้าวแต๋น



5. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้ว ลงทอดให้เหลือง พักให้สะเด็ดน้ำมัน

