

ข้าวแต่นอัญชัน

ส่วนผสม 1

1. ข้าวเหนียวนึ่งสุก	1000	กรัม
2. น้ำอัญชันเข้มข้น	200	กรัม
3. งาขาวคั่ว	30	กรัม
4. เกลือ	3/4	ช้อนชา

น้ำตาลทรายขาวแต่น

ส่วนผสม 2

1. น้ำตาลมะพร้าว	400	กรัม
2. น้ำตาลทรายแดง	100	กรัม
3. น้ำเปล่า	60	กรัม
4. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา



วิธีทำ

1. ผสมน้ำอัญชัน เกลือผสมรวมกันให้ละลายพักไว้



2. นำข้าวเหนียวที่นึ่งสุกใส่อ่างผสม นำน้ำที่ผสมในข้อ 1 ค่อย ๆ ใส่ลงเคล้าให้เข้ากัน ปิดฝาพักไว้ให้ข้าวดูดน้ำมูล แล้วก็ใส่ข้าวคลุกให้เข้ากัน



3. นำข้าวเหนียวที่ผสมสีพิมพ์วงกลม แล้วนำไปตากแดด หรืออบลมร้อนที่อุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 5 ชั่วโมง



4. ผสมน้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทรายแดง เกลือป่น และน้ำเปล่าใส่ลงหม้อ ตั้งไฟอ่อน ๆ เคี่ยวต่อไปเรื่อย ๆ จนน้ำตาลเริ่มข้นหนืดและมีฟอง



5. นำข้าวที่ตากแดดได้ที่แล้วลงทอดให้เหลือง

