การทำข้าวเกรียบ

ส่วนผสม

1. กุ้ง (หรือ ปลา ฟักทอง ปลาหมึก เห็ด ฯลฯ อะไรก็ได้) 1/2 กิโล
2. แป้งมัน 2 1/2 กิโล
3. แป้งสาลี 2 ช้อนโต๊ะ
4. เกลือป่น 2 ช้อนโต๊ะ
5. กระเทียม (เอาเปลือกออก) 1 1/2 ช้อนโต๊ะ
6. พริกไทย 2 ช้อนโต๊ะ
7. น้ำ

วิธีทำ

- ทำความสะอาดกุ้ง เอาเนื้อกุ้งไปโขลกหรือปั่นให้ละเอียด เติมเกลือ เติมน้ำ พริกไทย กระเทียม(ที่ปั่นหรือโขลกแล้ว) แล้วปั่นอีกครั้งจนละเอียดและเข้ากันดี
- นำส่วนผสมที่ได้จากการปั่น ไปเทคลุกเคล้ากับแป้งมัน และแป้งสาลี แล้วนวดให้เข้ากันประมาณ 30-40 นาที
- จากนั้นเราก็ ปั้นให้เป็นแท่งยาว สัก 5-6 แท่ง
- แล้วนำไปใส่ลังถึง นึ่งประมาณ 1 ชั่วโมง (ดูให้มันสุก)
- เมื่อสุกแล้ว เราก็ยกลงมาทิ้งไว้ให้เย็น จากนั้นเราก็หั่นเป็นชิ้นบางๆ แล้วนำไปตากแดดให้แห้ง พอแห้งแล้วเราก็นำมาทอดขายได้เลย

การทำข้าวเกรียบ [ออนไลน์]. [อ้างถึงวันที่ 13 ตุลาคม 2559]. เข้าถึงจาก http://www.legendnews.net/index.php?lay=show&ac=article&Id=539352928