

ขนมจีบไทย(ตัวนก)



ส่วนผสม

ส่วนผสม ไส้ขนมจีบ

1. กระเทียม 3 กลีบ
2. รากผักชี 4-5 ราก
3. พริกไทย (ปริมาณมาก-น้อยตามชอบ)
4. หอมใหญ่ (ขนาดกลาง) สับละเอียด 1 หัว
5. น้ำตาลทราย 2 ช้อนโต๊ะ
6. เกลือ 1 ช้อนชา



ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า 2 ถ้วย
2. แป้งมัน 2 ช้อนโต๊ะ
3. แป้งท้าวยายม่อม 1 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำเปล่า 2 1/2 ถ้วย
5. น้ำมันพืช 2 ช้อนชา

สิ่งที่ต้องเตรียมอุปกรณ์

1. ชูตึง
2. ใบตอง
3. แหนบ (สำหรับจับจีบขนม)

อื่น ๆ

1. น้ำมันกระเทียมเจียว
2. ผักกาด
3. ผักชี
4. พริกชี้ฟ้าแดง

วิธีผัดไส้ขนมจีบ



โขลกรากผักชี กระเทียม และพริกไทยเข้าด้วยกัน เตรียมไว้ ตั้งกระทะแล้วใส่น้ำมันพืชลงไปเล็กน้อย พอร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงไปผัดให้หอม พอหอมแล้วใส่หอมใหญ่สับลงไปผัดจนนิ่ม พอหอมใหญ่สุกนิ่มดีแล้ว ใส่เนื้อไก่สับลงไปผัดให้สุกเล็กน้อย



ปรุงรสด้วยน้ำตาลปีบ ตามด้วยน้ำตาลทราย และเกลือ ผัดผสมให้เข้ากันจนเริ่มงวด (ตามภาพ)



ผัดให้เข้ากันจนแห้งจนสามารถปั้นเป็นได้ ตักใส่จาน พักทิ้งไว้จนเย็น

วิธีทำแป้งขนมจีบ



ผสมแป้งข้าวเจ้า และแป้งท้าวยายม่อมเข้าด้วยกันในอ่างผสม นวดผสมด้วยมือ เติมน้ำเปล่าลงไป ใช้มือนวดผสมจนแป้งละลายและไม่เป็นเม็ด (เคล็ดลับ : การใช้มือผสมสำคัญนะ จะได้รู้สึกถึงส่วนผสมว่าละลายดีไหม แป้งไม่เป็นเม็ดก็ใช้ได้) เมื่อแป้งละลายเข้ากันดีแล้ว เทกรองผ่านผ้าขาวบาง



เทส่วนผสมแป้งลงกวนในกระทะทองด้วยไฟอ่อน กวนจนแป้งร้อนออกจากกระทะ นำมานวดโดยโรยแป้งมันลงไปเล็กน้อยเพื่อกันติดด้วย พอแป้งอุ่นแล้วก็ใช้มือนวดแป้งตามปกติ



ปั้นแป้งเป็นก้อนกลม ๆ แล้วขึ้นรูปให้คล้ายผลชมพู กัดก้นให้เป็นบ้ำลึก (พอให้ใส่ใส่ได้) นำใส่ใส่ลงไปในกลุ่ม
แป้งแล้วห่อปิดแป้งให้มิด ใช้แหนบิบบเพื่อทำจิบที่ตัวขนมให้สวยงาม ใส่ขนมจิบลงในจุดหนึ่งที่รองใบตองไว้
พรมน้ำลงไป จากนั้นปิดฝาหนึ่งด้วยไฟแรง นาน 5 นาที เมื่อครบ 5 นาทีให้พรมน้ำอีกครั้ง จากนั้นทาน้ำมัน
กระเทียมเจียวให้ทั่วขนม จัดใส่จาน เสิร์ฟพร้อมผักกาดหอม ผักชี และพริกชี้ฟ้าแดง