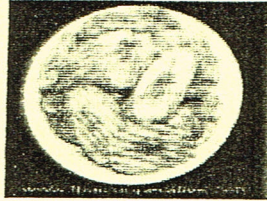


กล้วยอบเนย

ส่วนผสม

1. กล้วยน้ำว้า (ต้องเป็นกล้วยน้ำว้าดิบตัดใหม่ๆ ไม่ค้างคืน) 2.5 กิโลกรัม
2. เนย 200 กรัม
3. น้ำตาลปี๊บ 300 กรัม
4. เกลือป่น 2 ช้อนชา
5. นมสด 2 ช้อนโต๊ะ
6. น้ำมันพืชสำหรับทอด



ขั้นตอนการทำ

1. ล้างกล้วยให้สะอาด แล้วปอกเปลือกแช่ในน้ำเกลือ 5 นาที (ใช้เกลือ 2 ช้อนโต๊ะ ละลายน้ำ 1 ลิตร) จากนั้นผ่านเป็นชั้นๆ เท่ากันทุกชั้น วางเรียงบนถาดหรือกระดาษ ผึ่งพอรหมาด (ไม่แห้ง)
2. นำกล้วยที่ผ่านแล้วใส่ถุงพลาสติก พักไว้ 5 ชั่วโมง
3. นำกล้วยในถุงมาแยกชั้น ไม่ให้กล้วยเกาะติดกัน
4. ผสมน้ำตาลปี๊บ เนย เกลือ นมสด ผสมให้เข้ากัน อาจใส่ลงไปภาชนะทรงสูง ใช้เครื่องตีไข่ตีให้เข้ากัน
5. ตั้งกระทะเทน้ำมันลงไปให้ร้อน
6. ระหว่างที่รอน้ำมันให้ร้อน ให้คลุกส่วนผสมกับกล้วยเข้าด้วยกัน
7. นำกล้วยที่เตรียมเอาไว้ลงทอด พยายามคนกล้วยให้แยกชั้นออกจากกัน ไม่ให้ติดกันเด็ดขาด ทอดให้เหลืองแล้วตักขึ้น อย่าให้สีเข้มจะทำให้ขม
8. นำมาผึ่งและแยกชั้นไม่ให้ติดกัน เมื่อเย็นแล้วบรรจุถุงพลาสติก หรือภาชนะปิดให้มิดชิด

