

ขนมเป็องญวน

ส่วนผสมแป้ง

1. แป้งข้าวเจ้า	2	ถ้วย
2. กัวเขียวคั่วป่น	1/4	ถ้วย
3. เกลือป่น	1/2	ช้อนชา
4. มะพร้าว (ใส่น้ำ 1 ถ้วย ดับให้ไต 2 ถ้วย)	400	กรัม
5. ไข่เป็ด	1	ฟอง
6. น้ำปูนใส	2 1/2	ถ้วย
7. ขมิ้นผง	1	ช้อนชา

วิธีทำแป้ง

ผสมแป้งข้าวเจ้า กัวเขียวคั่วป่น เกลือป่น ไข่เป็ดให้เข้ากัน ค่อย ๆ ใส่กะทิทีละน้อย นวดให้เข้า
หมดกะทิจึงใส่น้ำปูนลงจนหมด เมื่อแป้งละลายดีแล้วใส่ขมิ้นผงคนให้เข้า

ส่วนผสมไส้

1. กุ้งสดละเอียด	1	ถ้วย
2. มะพร้าวขาว	1	ถ้วย
3. หัวผักกาดต้มล้างสับละเอียด	1/2	ถ้วย
4. เต้าหู้แข็งหั่นสี่เหลี่ยมเล็ก ๆ	1	แผ่น (1 ถ้วย)
5. กัวลิสงคั่วป่นละเอียด	1/2	ถ้วย
6. กุ้งอกลวกน้ำพอสุก	1	ถ้วย
7. รากผักชี พริกไทย กระเทียมโขลกละเอียด	2	ช้อนชา
8. ผักชีหั่นละเอียด	1	ต้น
9. น้ำตาลทราย	3	ช้อนโต๊ะ
10. เกลือป่น	1-2	ช้อนชา

วิธีทำไส้

1. สับมะพร้าวให้ละเอียด จึงใส่กุ้งที่สับแล้วสับรวมจนเข้ากันดี
2. น้ำมัน 2 ช้อนโต๊ะ ใส่กระทะตั้งไฟพอน้ำมันเริ่มร้อนใส่เครื่องที่โขลกไว้ลงผัดให้หอม ใส่กุ้ง
อกสุก ปรงรสด้วยน้ำตาล เกลือ ขมิ้นเมื่อรสดีแล้วตักขึ้น

วิธีละเลงแป้ง

ตั้งกระทะบนไฟอ่อน ทาน้ำมันให้ทั่ว (ระวังอย่าให้น้ำมันติดกระทะมากเกินไป) พอกระทะ
แป้งใส่กระทะกรอกโดยเร็วให้แป้งติดกระทะทั่ว ๆ เทแป้งที่เหลือลงในอ่างแป้ง เอียงกระทะให้ร้อนเพื่อแป้งสุก
ตักน้ำมันหยอดข้างกระทะให้รอบจนแป้งกรอบดีแล้ว ใส่กุ้งอก หน้ากุ้ง เต้าหู้ หัวผักกาดต้ม กัวลิสงป่น ผัก
เครื่องตักใส่จานรับประทานกับอากาศ

(มีต่อด้านหลัง)



วิธีทำอาหาร

1. ฆ่าปลาน้ำจืด ต้มไฟให้เดือดจนหัวปลาฟุ้งให้เสีย
2. ใส่น้ำปลา 2 หรือ 4 หันนา 1/4 ปีค เติมน้ำตาลทรายขาว 1 ช้อนโต๊ะ
3. ใส่น้ำปลาตามชอบ

1. ปลาน้ำจืด	1/2	กิโลกรัม
2. ปลาน้ำจืด	1/2	กิโลกรัม
3. ไข่ปลา	1 1/2	กิโลกรัม
4. ไข่ปลา	6	กิโลกรัม
5. ไข่ปลา	2	กิโลกรัม
6. ไข่ปลา	1	กิโลกรัม
7. ไข่ปลา	2	กิโลกรัม

ส่วนผสม