



ขนมกะริมัน



ขนมกะริมัน เป็นขนมโบราณของชาวมุสลิมรับประทานเฉพาะ
ในโอกาสพิเศษ อย่างประเพณีถือศีลอด เป็นขนมที่ทำจากแป้ง
มันเทศ และเครื่องแกง มีรสชาติคล้ายกับกะหรี่ปั๊บนิยมรับ
ประทานคู่กับน้ำอจาด

โดย สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

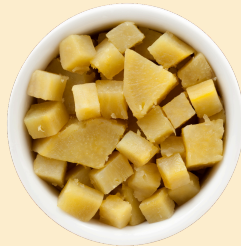
ส่วนผสมในการทำแป้ง

1. มันเทศ 1 กิโลกรัม
2. แป้งสาลี ครึ่งกิโล
3. ผงฟู 1 ช้อนชา



ส่วนผสมในการทำไส้

1. มันเทศ 0.5 กิโลกรัม (หั่นเต๋า)
2. เนื้ออกไก่ 0.5 กิโลกรัม
3. หอมใหญ่ 0.5 กิโลกรัม
4. สามเกลอ 100 กรัม (รากผักชี, กระเทียม, พริกไทย) โขลกให้เข้ากัน



เครื่องปรุงรส

1. น้ำตาลปีบ 50 กรัม
2. น้ำตาลทราย 100 กรัม
3. ผงปรุงรส 1 ช้อนชา
4. ผงขมิ้น 1 ช้อนชา
5. เกลือ 1 ช้อนชา
6. น้ำปลา 2 ช้อนโต๊ะ

ส่วนผสมสำหรับทอด

- 1.น้ำมันบัว 1 ขวด
2. ไข่ไก่ 2 ฟอง, ไข่เป็ด 1 ฟอง : การเตรียมไข่สำหรับชุบและโรยหน้า



ขั้นตอนการทำแป้ง

- 1.การเตรียมมันเทศ แบ่งมันเทศ 2 ส่วน (หนึ่งสำหรับนวดกับแป้ง, หั่นเต๋าสำหรับทำไส้)
- 2.การร่อนแป้ง เพื่อให้เนื้อเนียน
- 3.การผสมและนวดแป้ง ผสมแป้งสาลี, ผงฟู, และมันเทศหนึ่ง นวดให้เข้ากัน จากนั้นเอาผ้าคลุมแป้งไว้ก่อน

ขั้นตอนการทำไส้

1. นำเนื้อไก่ ผสมรากผักชี กระเทียมพริกไทย เกลือป่น ผงปรุงรส ผงขมิ้น
2. นำส่วนผสมไส้ไปผัด ใส่มันเทศหั่นเต๋า ปรุงรสด้วยน้ำตาลทราย น้ำตาลปี๊บ น้ำปลา พริกไทยและเกลือป่น

ขั้นตอนการห่อและการทอด

1. การห่อขนม นำแผ่นแป้ง ใส่ไส้ หุ้มให้เป็นก้อนกลม
2. นำไข่ไก่และไข่เป็ดมาคนให้เข้ากันเอาไว้สำหรับโรยหน้าเวลาทอดและไว้สำหรับชุบแป้งก่อนทอด
3. ตั้งกระทะใช้ไฟปานกลาง แล้วนำแป้งที่ห่อไส้มาชุบไข่แล้วลงทอดจนเหลืองสวย



ขั้นตอนการทำน้ำอวด

1. ผสมน้ำเปล่า น้ำส้มสายชู เกลือ และน้ำตาลทรายลงในหม้อ นำขึ้นตั้งไฟอ่อนๆ เคี่ยวจนน้ำตาลละลาย ปิดทิ้งไว้ให้เย็น
2. หั่นแตงกวา พริก และซอยหอมแดง เตรียมใส่ถ้วยไว้ จากนั้น น้ำอวดที่พักไว้จนเย็น เทลงไป



ส่วนผสมน้ำอวด

1. แตงกวา พริกชี้ฟ้าแดง หอมแดงซอย
2. น้ำส้มสายชู 4 ช้อนโต๊ะ
3. น้ำตาลทราย 3 ช้อนโต๊ะ
4. น้ำเปล่า 2 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1/2 ช้อนชา

