

## ข้าวเกรียบกล้วยเน่า

### ส่วนผสม

แป้งมันสำปะหลัง	1/2	กิโลกรัม
แป้งข้าวเจ้า	1	ถ้วยตวง
กล้วยเน่าผง	4	ช้อนโต๊ะ
กระเทียมโขลกละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
พริกไทยขาวโขลกละเอียด	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำตาลทรายขาว	3	ช้อนโต๊ะ
เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
น้ำเปล่า	2	ถ้วยตวง
ใบตอง	1	พับ
น้ำมันพืชสำหรับทอด		

### วิธีทำ

- นำแป้งมันสำปะหลัง แป้งข้าวเจ้า กล้วยเน่าผง กระเทียม พริกไทยโขลกละเอียด น้ำตาลทรายขาว เกลือป่น ผสมรวมกันให้เข้ากัน
- ค่อยๆ ใส่น้ำเปล่า นวดให้เข้ากัน
- เทลงกระทะทองเหลือง ตั้งไฟ ใช้ไฟอ่อนๆ กวนจนสุก
- นำแป้งที่กวนสุกนวดให้เนียน แบ่งแป้งให้เท่ากัน 4 ก้อน แล้วปั้นเป็นแท่งกลม ห่อด้วยใบตอง นำวางเรียงบนลังถึง นึ่ง 30 นาที
- แป้งที่นึ่งสุกแล้วพักให้เย็นแล้วเข้าตู้เย็นแช่หนึ่งคืน จากนั้นหั่นเป็นแว่นบางๆ ตากแดด 2-3 วัน เก็บไว้ในที่ไม่อับชื้น
- ตั้งกระทะ ใส่น้ำมันพืช ใช้ไฟปานกลาง พอน้ำมันร้อนใส่ข้าวเกรียบลงทอดให้กรอบเหลือง แล้วตักขึ้นพักไว้ให้เย็น รับประทานได้