

ข้าวหลამบาซูก้า



ส่วนผสมข้าวหลამบาซูก้า

1.	ข้าวสารเหนียว	1 1/2	ลิตร
2.	น้ำตาลทราย	400	กรัม
3.	กะทิ	3	ถ้วย
5.	เกลือป่น	2	ช้อนโต๊ะ
6.	ใบเตย	12	ใบ
7.	<u>ไผ่ข้าวหลამ</u>	12	กระบอก
8.	กาบมะพร้าว	12	ชั้น



วิธีการทำข้าวหลამบาซูก้า

1. ตัดไผ่ข้าวหลამให้ยาวประมาณ 12 นิ้ว ล้างเฉพาะด้านนอกกระบอก ให้สะอาด คว่ำกระบอกลง พักไว้ให้แห้ง
2. ผสมกะทิ น้ำตาล และเกลือ รวมกันแล้วคนให้เข้ากันจนน้ำตาลละลาย
3. ล้างข้าวสารให้สะอาดจนกระทั่งน้ำใส นำข้าวใส่ตระกร้าเพื่อให้สะเด็ดน้ำ ใส่ถั่วดำต้มสุกลงในข้าว คลุกเคล้าให้เข้ากัน
4. เทน้ำกะทิที่ผสมแล้ว ใส่ลงไปในกระบอกข้าวทีละน้อย จนกระทั่งน้ำกะทิท่วมข้าว
5. พับใบเตยเป็นรูปสี่เหลี่ยม ปิดกระบอกข้าวหลამบาซูก้า แล้วนำกาบมะพร้าวมาพันเป็นทรงกลมมาปิดอีกชั้นหนึ่ง ทิ้งไว้ประมาณ 5-6 ชั่วโมง
6. เผาข้าวหลَامกับถ่านไม้ พอกระบอกเหลืองให้หมุนกระบอกข้าวหลَامบาซูก้า ใช้เวลาประมาณ 30-45 นาที สังเกตกระบอกมีสีเหลืองทั่ว แสดงว่าข้าวหลَامสุก
7. ทิ้งไว้ให้อุ่น ปอกเปลือก และเหลาให้เปลือกข้าวหลَامบาซูก้าบางลง เพื่อให้แกะรับประทานได้ง่าย