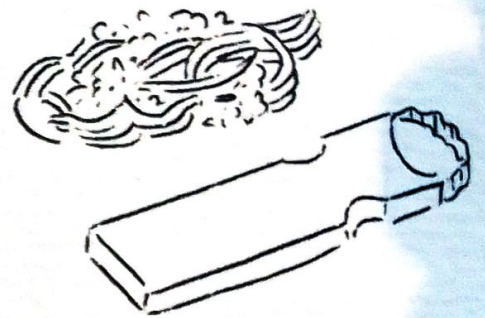


ขนมตาล

ท่านผู้หญิงประสานสุข เป็นชาวเมืองเพชร และขนมตาลก็เป็นขนมขึ้นชื่อของเมืองเพชร ลูกตาลที่เอามาทำขนม จะเป็นตาลไข่และตาลหม้อก็ได้ ตาลหม้อลูกใหญ่ เปลือกหนา สีดำ เนื้อตาลมีสีเหลืองอมส้ม ส่วนตาลไข่ลูกเล็กกว่า เปลือกบาง สีน้ำตาล เนื้อตาลสีเหลืองสด ถ้ามีตาลสองอย่าง จะเอาเนื้อตาลทั้งสองมาผสมรวมกันก็ได้ ขนมตาลที่อร่อยจะต้องนุ่ม พูนีสีเหลืองทอง และมีกลิ่นหอมหวาน หนึ่งใส่ใบตอง รับประทานตอนสดใหม่ อร่อยที่สุด

เครื่องปรุง :

ลูกตาลสุก	๑/๒	กิโลกรัม
ข้าวสารเก่า	๔	ลิตร
แป้งท้าวยายม่อม	๑/๔	ถ้วย
น้ำตาลทราย	๘	ช้อน
มะพร้าว	๘	กิโลกรัม คั้นเอาแต่หัวประมาณ ๓ ลิตร
เกลือ		
มะพร้าวขูดฝอย		



วิธีปรุง :

ลอกเปลือกลูกตาลออก แยกเต้าตาลมาไว้ เอาเนื้อตาลสีเหลืองออกจากเส้นใย เติมน้ำลงไป พอเนื้อลูกตาลละลายใยหมด ริดน้ำกรองด้วยตะแกรง กรองด้วยผ้ากรองอีกทีให้แห้ง ทำใส่ตุ๋นทิ้งไว้ ๑ คืนก็ดี

ข้าวสารเก่า ๔ ลิตร โม่หับจนแห้ง ผสมกับแป้งท้าวยายม่อม ลูกตาลที่แห้งแล้ว นวดผสมกันจนได้แป้งเนียนนุ่ม ใส่น้ำตาลทรายกับหัวกะทิ นวดเข้าด้วยกัน หมักทิ้งไว้ ๑๐ ชั่วโมง หรือทิ้งไว้ข้ามคืนจนแป้งขึ้น ตั้งลังถึง พอน้ำเดือด ตักแป้งใส่กระทงใบตอง โรยมะพร้าว นึ่งจนแป้งสุก ยกลง