



ขนมซูชิ

ซูชิ ขนมหวานประจำงานบุญ และงานมงคลของชาวมุสลิม โดยเฉพาะเทศกาลถือศีลอด



โดย สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

วัตถุดิบซูชิ (ขนมซูชิ – ขนมหวาน)

1. แป้งซูชิ 1 ถุง
2. นมสด 4 กระป๋อง
3. นมข้น 2 กระป๋อง
4. น้ำตาลทราย 2 ถ้วย
5. เนยสด 1 ถ้วย
6. น้ำสุก 2 ลิตร
7. อัลมอนต์ 1 ชีด
8. ลูกเหิน 20 เม็ด
9. กานพลู 1 ช้อนโต๊ะ
10. ลูกเกด 1 ถ้วย
11. เปลือกอบเชย 2 แท่ง (5นิ้ว)

วิธีทำซูชิ (ขมซูชิ – ขมหวาน)

1. ตั้งกระทะใส่น้ำลงไป ทอดลูกเหิน กานพลู เปลือกอบเชยให้หอม
2. เมื่อดัมนอนดแก่เปลือกหั่นตามยาวบางๆ ทอดกับเนยพอสุกตักขึ้นพักไว้
3. ทอดลูกเกดกับเนยให้พอง แล้วตักขึ้นพักไว้
4. เอาหมอน้ำตั้งไฟ ใส่น้ำขมิ้นคนให้ทั่วตลอดเวลา เนยที่เหลืออยู่ในกระทะใส่น้ำลงไป พอเดือดใส่นมสด นมข้น น้ำตาล เปลือกอบเชย กานพลู ลูกเหิน คนไปจนเดือด ยกลง พอเย็นจะข้นเหมือนโจ๊ก
5. ตักเสิร์ฟ โรยหน้าด้วยลูกเกด ดัมนอนด

แหล่งที่มา :

สูตรการทำ “ขมซูชิ” หวาน นุ่ม ละมุน กานพลู พริก. (2567, 11 ธันวาคม). HALAL THAILAND.

<https://www.halalthailand.com/article/818>