ข้าวโป่ง (น้ำแตงโม)

ขนมพื้นบ้านอีสานโบราณที่ทำจาก ข้าวเหนียวนึ่งสุก นำมาตำจนเหนียว ละเอียด ผสมน้ำอ้อย หรือนำแตงโมและไข่แดง ก่อนรีดเป็นแผ่นบางแล้วตากแดดจนแห้ง เมื่อจะรับประทานจะนำมาปิ้งให้พองฟู มีลักษณะกรอบ หอม หวานมัน นิยมทำในช่วงฤดูหนาวหลังเก็บเกี่ยว

วิทยากร : นางปราณี วันทา
ที่ตั้ง : บ้านเหล่าฝ่าย หมู่ที่ 15
ตำบลลุมพุก อำเภอคำเขื่อนแก้ว
จังหวัดยโสธร

ติดต่อสอบถาม : 063-8873505 (แม่ปราณี)