

## แจ่ว

ตำบลดอนตู เดิมแยกออกมาจากตำบลกิมซาดเมื่อปี พ.ศ.2521 ปัจจุบันเป็นตำบลที่ตั้งอยู่ในเขตการปกครองของอำเภอหนองสองห้อง ประกอบด้วย 11 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 1 บ้านหนองแวงยาว หมู่ 2 บ้านหนองแสง หมู่ 3 บ้านโนนท่อน หมู่ 4 บ้านหนองไผ่น้อย หมู่ 5 บ้านดอนตู หมู่ 6 บ้านโนนสะอาด หมู่ 7 บ้านหัวหนองแวง หมู่ 8 บ้านหนองบัวทอง หมู่ 9 บ้านกุดหว้า หมู่ 10 บ้านหัวตะกั่ว หมู่ 11 บ้านป่าหวาย

อาชีพหลัก ทำนา

อาชีพเสริม ทอผ้าไหม เลี้ยงสัตว์ และช่าง

ตำบลหมู่บ้าน ดอนตู อ.หนองสองห้อง จ.ขอนแก่น

ส่วนประกอบ	ส่วนประกอบ
พริกหยวกหรือพริกชี้ฟ้าเผา	5 จีด
มะเขือเทศ	1 จีด
น้ำมะขามเปียก	1.5 จีด
หอมหัวแดงเผา	1 จีด
ผักชี	0.2 จีด
กระเทียมเผา	1 จีด
เกลือป่น	1 ช้อนโต๊ะ
น้ำปลาร้า	35 ซีซี
น้ำตาลปีบ	ครึ่งช้อนโต๊ะ
น้ำปลา	18 ซีซี

## วิธีการปรุง

- พริกและมะเขือเทศ นำมาเผา
- ปอกเปลือกพริกและมะเขือเทศ
- แล้วนำมาโขลกใส่กระเทียมเผา
- หอมเผาโขลก แล้วใส่เกลือป่น
- น้ำปลาร้า น้ำตาลปีบ น้ำปลา
- ปรุงรสตามต้องการ



หมู่บ้าน ดอนตู เป็นกลุ่มที่ได้รับรางวัลสุขอนามัยดีเด่น

อ้างอิง

สุพัตรา ซาติบัญญัติชาชัย. (2546). ตำรับอาหารอีสาน. ขอนแก่น : [มหาวิทยาลัยขอนแก่น]