

飯もち

○ 伝承料理のいわれ

昔はご飯が余ってしまっても冷蔵庫もなく、保存が難しかった。こんな時に作ってもらった記憶があります。また、おやつ時のお茶菓子に食べました。

< 材 料 > 4人分

ごはん	300g
小麦粉	1カップ
塩	少々
水または牛乳	100cc
しょうゆ (好みで砂糖)	

< 作り方 >

- 1 ご飯をボールに入れ、小麦粉、水または牛乳と塩を加えよく練る。
(このとき、好みで大葉やねぎ等を入れても良い)
- 2 8個くらいに分け、形を整え、フライパンに油少々をひき、弱火でこんがり焼き、しょうゆ (好みで砂糖) をつけていただく。

