





ちょっと お料理






さんべい 輝枝ニュース 24号 掲載

 つくお娘さま 
(浪花町在住 市川 歌子さん)

✂✂✂✂✂ 材 料 ✂✂✂✂✂

鶏挽肉 200g  玉ねぎ 70g  卵 1個 ケシの実 少々

✂✂✂✂✂ 調味料 ✂✂✂✂✂

 酒 大さじ2.5  醤油 大さじ2.5  砂糖 大さじ1.5  みりん 大さじ1.5  片栗粉 大さじ1.5

 作り方 

1. 挽肉に卵、砂糖、醤油を加えて、すり鉢でよくすり、玉葱のみじん切りをさらして、片栗粉をまぶして混ぜる。
2. ①を厚さ1センチ位の回子にしてフライパンで焼き、酒と醤油、砂糖、みりんで照りをつけ、ケシの実をふり掛けます。

もどる