
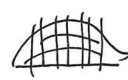


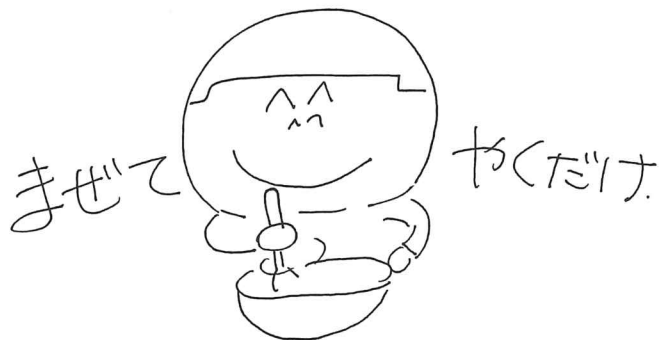
玉ねぎで作る 「もちもちちぢみ」

(材料) 2人分です

- A 玉ねぎ 1コ
- B. ピザ用チーズ 50g
- C. 片くり粉
- D 薄力粉
- E 塩
- F サラダ油

(作り方)

- ① 玉ねぎは皮をむく
- ②  **斜**にカット
- ③  はしからうすく
うすくうすく切る。
- ④ ボウルに入れる
- ⑤ 塩を **2**ふり
- ⑥ **30**回ませる
- ⑦ **5**分そのまま
- ⑧ **5**分たったら水気が出て
きているので よくしぼって
別のボウルに入れる
- ⑨ ピザ用チーズを 全部入れる
- ⑩ 片くり粉 **大さじ2**
薄力粉 **大さじ2**) 入れる
- ⑪ 水を **大さじ2**入れる



⑫ **30**回ほどよくよくませる

⑬ フライパン用意

⑭ サラダ油を **大さじ2**入れる

⑮ 中火にする

⑯ ⑫を広げて入れる

⑰ **3**分焼く

⑱ ひっくり返す

⑲ ふたをして **2**分焼く

⑳ 火をとめる

㉑ でき上り

㉒ ホ酢をかいて

さっぱり味で食べても
おいしいヨ。