

たらし焼き

由来 菓子があまりなかった頃、野良仕事のおやつやお茶受けに、小昼飯としてたらし焼きは貴重な食べ物でした。このたらし焼きをごま味噌で和えて、ごま和えにすることもあります。

材料 (10個分)

小麦粉	400g
水	680mL
味噌	40g
しその葉	10枚
小ねぎ	5本
油(焼く用)	大さじ4杯

* 味噌を入れずにそのまま焼いた場合は、砂糖しょうゆのたれをつけて食べます。

作り方

- ① 小ねぎは小口切りにし、しその葉はみじん切りにします。
- ② ボールに水を入れ、味噌を溶きます。その中に小麦粉、しその葉、小ねぎを入れてよくかき混ぜておきます。
- ③ フライパンをあたため、油少々をひき、おたま一杯分をフライパンに伸ばして好みの大きさに焼きます。

