



菓食

材料

- 餅米：2カップ
- 栗：1缶
- 朝鮮松の実：大さじ 1/2
- 棗（なつめ）：15個
- 桂皮の粉（シナモン）：大さじ 1/2
- 黒砂糖：1カップ
- お水：3/4カップ
- 醤油：大さじ 3
- 胡麻油：大さじ 1

作り方

1. 餅米を水で綺麗に洗って、水を注いで2時間以上浸す。
2. 水気を切る。
3. ソースを作る
 - ・ 水を沸かし、黒砂糖を入れて溶かし、お醤油、シナモンの粉を入れる。
4. 水を切っておいた餅米に、材料とソースを入れてよく混ぜ合わせる。
5. 炊飯器に全てを入れ、水を少々入れて炊く。