



あられ 吉野 ユミ子

KUMAMOTO

阿蘇

ASO



材料

乾燥餅(餅を小さく切って乾燥させたもの) ……200g
砂糖 ……大さじ5
うす口醤油 ……大さじ5
揚げ油 ……適量

作り方

- ①油は少し低温で、材料の餅を時間をかけて揚げる。(高温だと芯まで加熱できず焦げてしまうので注意。)
 - ② ①が芯まで火が通り色がついてきたらバットにキッチンペーパー等を敷き、取り上げる。
 - ③鍋に砂糖、うす口醤油を入れ加熱し、砂糖が溶け、水分がなくなったら、②のあられを入れ絡ませる。
 - ④ ③をバット等に広げ冷ます。
- ※好みでゴマや生姜汁を絡ませてもよい。

料理に
まつわる話

● 昔から家庭でおやつとして、また保存食として作られてきました。それぞれの家庭の味があるおやつです。

まめ
知識

● もち米を餅にして作られたものをあられ、うるち米で作られたものを煎餅(せんべい)と呼びます。