■夏野菜の天ぷら

【材料・4人分】

・なす	2本
・かぼちゃ	120g
・とうがらし	8本
・えび	4尾
・ちくわ	2本
・小麦粉	1/2カップ
・卵	1個
・塩	少々
・揚げ油	適量

【作り方】

1. なすは4等分に切る。かぼちゃは8枚に切る。
   とうがらしは1か所に切り込みを入れておく。
   えびは殻をむき、腹側に切り込みを入れておく。竹輪は半分に切る。
2. 卵と水で100mlにし、小麦粉と塩を混ぜ合わせて衣を作る。
3. 1の具に衣をつけて油で揚げる。

【ひとくちメモ】
お好みで天つゆ・抹茶塩でいただく。

兵庫県篠山市　(C)City of Sasayama All rights reserved 1996-2008