

# ごはんピザ

市民のひろば 令和5年1月号掲載  
「ごはんピザ」の作り方をご紹介します。

## ◆材料◆

- ごはん…………… 1合
- 片栗粉…………… 大さじ2
- バター…………… 適量
- とろけるチーズ… 適量
- パセリ…………… 適量
- 玉ねぎスライス・ウインナースライス・ベーコンなどのお好みのトッピング…適量

## 作 り 方

- ① ごはんに片栗粉をまぶし、めん棒でお好みの大きさに平たく伸ばす。
- ② バターを、火をつける前のフライパンに入れ、弱火、または中火で、1/2程度溶かす。
- ③ 「①」をフライパンに入れ、両面に焼き色がつくまで焼く。
- ④ 「③」の上に、とろけるチーズ、お好みのトッピング、パセリの順にのせ、蓋をし、中火で5分間程度加熱する。
- ⑤ チーズが十分溶けたらできあがり♪

