

さつま芋とお餅の包み揚げ

市民のひろば 令和8年2月号掲載
「さつま芋とお餅のいそべ揚げ」の作り方をご紹介します。

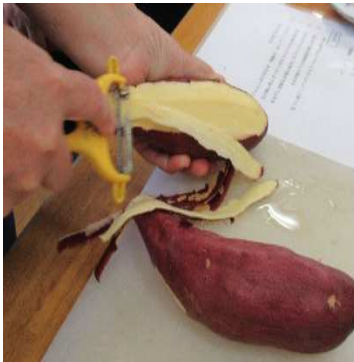
◆材料◆（4人前）

○ さつま芋……………	1個
○ 丸もち……………	4個
○ しょうゆ……………	大さじ2
○ さとう……………	大さじ2
○ 水……………	大さじ2
○ 片栗粉……………	小さじ1/2



作 り 方

- ① さつま芋をピーラーでスライスして12枚つくる。



- ② 丸もち1個を短冊切りに4等分する。

- ③ ②をスライスしたさつま芋で巻き爪楊枝で止める。





巻いて、巻いて！

- ④ さつま芋がカリカリになるくらいまで油で揚げる。
- ⑤ さとう・しょうゆ・片栗粉・水を合わせてフライパン弱火で④とからませる。



盛り付けて出来上がり

