

みとりおこわ



[2合分]

★ もち米・・・2合
★ 水・・・・・・適宜

★ みとり豆・・・大さじ3
★ 塩・・・・・・適量

[作り方]

- ① もち米は洗ってよく水に浸しておく
- ② みとり豆は多めの水で軟らかく煮て火を止め、塩を加える（煮汁は後で使うので捨てないようにする）
- ③ もち米と軟らかく煮た豆を混ぜ合わせ蒸し器で20～30分間蒸す
途中、煮汁で打ち水を2回ほどする

* 炊飯器で炊く場合は炊飯釜のおこわ用の線まで水（煮汁入り）を入れて塩（小さじ2/3）、煮ておいたみとり豆を入れて炊飯するとできあがります