



今月の料理

「干し柿の利休揚げ」

材料 (4人分) 1人分→170kcal

- 干し柿 …… 2個
- 白ごま …… 適量
- ねりがらし …… 適量
- 油 …… 適量
- 小麦粉 …… 適量

作り方

- 1 干し柿のヘタを切り落とし、縦に1か所切り目を入れて、種を取り除く。
内側の面にねりがらしを塗り、元の形に戻す。
- 2 小麦粉を水で溶いて少し硬めの衣を作り、干し柿全体につけ、白ごまをまんべなくまぶす。中温 (170℃) の油で揚げ、ごまの色が変わってきたら取り出す。
- 3 斜め半分に切って盛り付けたら完成。

私たちがおすすめレシピ
普茶料理 おぎ春香会の皆さん

普茶料理は、肉・魚・卵を一切使用せず、野菜・季節の山菜・豆腐などで作る精進料理です。

利休揚げとは、茶人の利休がごまを使った料理が好みだったことが由来となっています。



小城のフリーペーパーおぎなうのオススメ

おぎなう TOPICS

相続手続

家や田や畑が亡くなった方の名義になっている

遺言書

死んだら、家や土地の名義はどうなるだろう

その他 建設業許可 (新規・更新・決算変更届) 等

ゆずりは しげ み
行政書士 杠 繁美

(日本行政書士会登録番号 05410974)

〒849-0314 小城市芦刈町三王崎1780番地3

TEL 0952-37-0939

FAX 0952-37-0949

携帯 090-8836-5630

行政書士には守秘義務があります。
お気軽にご連絡ください。
お電話下さればお伺いいたします。

相談は
無料です。

◎明治屋クリーニング セリオ牛津店

新設 コインランドリー 好評稼働中!!

クリーニング 受付中!

買物の合間に
ふんわり乾燥
ふとんカーテン毛布
大物洗いOK
清潔・安心のランドリー

スタッフ常駐で安心!

キャンペーン実施中

洗濯 **半額** 乾燥 **時間延長**
地域最安値

(株)明治屋クリーニングセリオ牛津店
〒849-0302 佐賀県小城市牛津町柿瀬瀬 1062-1 セリオ内 1F

☎ 080-7463-6393

クリーニング 営業時間
平日 9時半～19時 土日祝 10時～18時半
※水曜定休日 ※13時～14時 お昼休み

コインランドリー 営業時間
朝6時～深夜24時 ※年中無休

有料広告

