

地方農特產品創意料理

梘子黃金飯



材 料：糯米240公克、梘子粒40公克、乾蝦仁3湯匙、蒜頭少許、油蔥酥少許

調味料：鹽、油、水適量

- 作 法：
1. 將梘子粒煮成水。
 2. 糯米用梘子水煮熟備用。
 3. 少許油爆香蒜頭、乾蝦仁、油蔥酥，加入少許水、鹽悶煮2分鐘。
 4. 將作法2、3拌勻即可。