

ゆべし



材 料	6 個分
☐ ゆず	6個
☐ もち米粉	250g
☐ ごま	大さじ4
☐ みそ	大さじ4
☐ 砂糖	700g
☐ 水	80cc

[作り方]

1. ゆずは横にして1/4位のところを輪切りにし、中身を取り出します。
2. ゆずの実1個分だけしぼります。
3. すり鉢にもち米粉、ごま、みそ、砂糖、ゆずのしぼり汁、水を入れてよく練ります。
4. 大きい方のゆずの皮にそれをつめ、小さい方のゆずの皮で蓋をして50分位強火で蒸します。
5. ざるに並べて、1ヶ月位陰干しにします。
6. たて半分に切り、横にうすく串ざしに切って食べます。