

# ジエンビン

## 煎饼(煎餅)



### 材料

- |           |                 |
|-----------|-----------------|
| •にら…1たば   | •小麦粉…150g       |
| •卵…3コ     | •水…320g         |
| •塩…小1(6g) | •焼き肉のたれ…小1(5ml) |

### 作り方

- 1、にらを5mmくらいに切っておきます。
- 2、ボールに卵、小麦粉を入れて、だまがなくなるまでよく混ぜ、さらに水、焼き肉のたれを加えて混ぜ合わせます。



- 3、2に刻んだにらを加え、よく混ぜます。



- 4、フライパンを熱して油をひき、3を入れ、素早く薄く伸ばします。
- 5、4の上に油をのばし、ひっくり返して反対側も焼きます。
- 6、フライパンの上で4つに折り、皿に盛りつけて、黒酢を付けていただきます。

