五平餅の作り方

材料：うるち米１合（１５０ｇ）、小麦粉大さじ１、塩少々、
つけだれ（ごま３０ｇ、砂糖２０ｇ、味噌２０ｇ、みりん大さじ１、
しょう油大さじ１、塩味のついていないナッツ類２０ｇ）

1. ごはんを炊き、小麦粉と塩を少々加え、ねばりが出る程度にすりつぶします。

2. サランラップにごはんを乗せ、割り箸を真ん中に押し込みます。
ごはんで包み込むようにし、ごはんの荒熱をとります。

3. ごはんを冷ましている間に、ナッツをすりつぶし、なめらかにしておきます。

4. しょうゆ、味噌、砂糖、みりん、ごまを加え、良く混ぜます。

5. 焼き網を熱し、表面にさっと油をぬり、ごはんの全体が「きつね色」になるまで
弱火でゆっくりとあぶります。

6. はけで、生地(片面)にたれをぬり、香ばしい香りがたつ程度に焼き上げます。