

素食雅集 56

三杯腰花



◎ 提供：桃園大溪觀音齋 www.gsfood.com.tw



材料：

冬菇、老薑、九層塔、紅棗、
鳳眼菓、紅甜椒、扁豌豆。

調味料：

黑麻油、糖、素蠔油、香菇精
粉、玉米粉。

作法：

1. 冬菇用水泡軟，在冬菇表面劃出井字，向內捲起用牙籤固定。
2. 將串好的冬菇裹玉米粉油炸至酥脆，備用。
3. 將紅棗、鳳眼菓洗淨放置一旁，鳳眼菓可先川燙，待用。
4. 黑麻油少許，將老薑切片爆熱，加入糖、香菇精粉、素蠔油少許以調味。
5. 將作法③的紅棗、鳳眼菓、炸好的冬菇加入作法④中，加入少許水，繼續炒至水收乾。
6. 關火，起鍋前將備好的九層塔拌入，即可起鍋盛盤。

