

# 素食雅集

## 蓮藕留香

62

材 料：圓糯米1杯、蓮藕1節、糯米1杯  
調味料桂花露3大匙。

作 法：

1. 糯米洗淨，加水浸泡約4小時後瀝乾待用。
2. 蓮藕洗淨，將前端五分之一處切起來當蓋子，再把泡好的糯米填入五分之四蓮藕的篩孔中，一邊裝米一邊輕輕抖蓮藕，這樣米才會均勻裝入蓮藕中，填約八分滿即可，然後把蓮藕蓋蓋上，用牙籤固定口。
3. 燒開蒸籠的水，把填好糯米的蓮藕放入，切記蓮藕要直立的放置，這樣米粒才不會跑出來，用大火蒸約1小時，取出待涼，切片排盤，最後淋上桂花露即可。

素食·環保·愛地球



主廚：邱寶銅 提供：雅書堂

