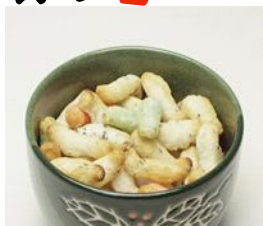




東海侍田舎あられで作る 「お茶漬けあられ」

其の壱



茶碗又はどんぶりにお好みに合わせて、お茶漬けあられを入れて下さい。

其の弐



塩又は砂糖をお好みで入れて下さい。塩は小さじに小盛り1杯程度砂糖は大さじ1杯程度が目安です。お好みの分量を入れて下さい。

其の参



お茶又はお湯を掛ける。お茶の種類は、お好みでご賞味下さい。又砂糖をかける場合は、お湯でもよろしいです。アツアツのお茶の方が美味しいです。火傷には注意して下さい。

其の四



あられがやわらかくなる程度までふたをします。ふたをしている時間もお好みですが、30秒～1分くらいが目安です。さあ！！ふたを開ければ出来あがり。