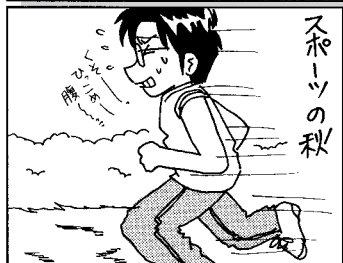
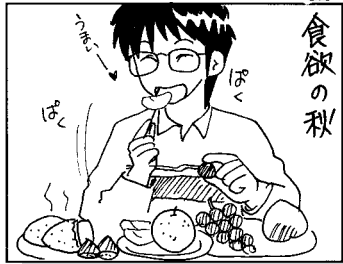


いろいろな秋

作：おおつきみなと



まちの文芸

『明和俳句会』

陸橋に灯る外燈夏めきぬ

松本夜詩夫

緋鯉の緋よりよく映えし夏夕陽

荒井みね子

ちぎれ雲利根にうつして秋桜

江原 さい

観音の気高き白や梅雨晴間

折原 篤

垂直に用水渡る青田風

清水 好生

冷房やナース泣かせの針の跡

高橋三重子

何もかも小鍋仕立ての大暑かな

対比地京子

騒然となる蟻の世のハブニング

日名子春美

終戦日上等兵生き六十年

山下 富治

仏壇のメロン尻より匂い出す

山下 ふで

キッチンメモ⑥

自慢料理

レンコンの

みたらし団子

材料 8串分

レンコン……………400g

白玉粉……………大さじ4杯

卵白……………小1個分

塩……………少々

サラダ油……………適宜

【みたらしあん】

水…………… $\frac{1}{2}$ カップ

砂糖…………… $\frac{1}{2}$ カップ

しょう油……………大さじ3杯

水溶性片栗粉……………大さじ2杯

煎りこま……………少々

作り方

レンコンは皮をむき、すりおろす。白玉粉、卵白、塩を加えよく混ぜ合わせて、16等分にしておく

テフロン加工のフライパンにサラダ油を薄くひき、のたねをスプーンで落として弱火で約3分焼く。裏返しにしてさらに約3分焼く

みたらしあんを作る。鍋に水、砂糖、しょう油をあわせ強火でひと煮立ちさせ、水溶性片栗粉を加えてとろみをつける

を中火にして約3分練り煮する

の団子を1個ずつみたらしあんにかめる2個ずつ串に刺し、煎りこまをふる

