

薬食(ヤクシク 약식): 黒糖入りの甘いおこわ風韓国餅

材料 (6人分)		作り方
もち米 3合		<ol style="list-style-type: none"> 1. もち米を洗い、ざるにあげる。 2. 炊飯器に米を入れて水を白米より少なめに入れる。 3. Aの材料を分量通り入れて炊飯のスイッチを押す。 4. 炊き上がったらバットやボールに取り出して、Bの材料を入れ、よく混ぜる。 5. 干しなつめを果物を剥くように種を取り、くるくる巻いてから横向きにしてスライスする。(渦巻の形にする) 6. 食べやすい大きさにした薬食を干しなつめで飾る。
A	<ul style="list-style-type: none"> ・黒糖 (1/2カップ) ・シナモンパウダー (大さじ1/2) ・松の実 (適量) ・栗 (10~15粒) ・醤油 (大さじ1) 	
B	<ul style="list-style-type: none"> ・ごま油 (大さじ1~2) ・オリゴ糖 (大さじ1) 	
<ul style="list-style-type: none"> ・干しなつめ (2~3粒) 		

