**『柿たまごの栗仕立て』**

「材料」

塩・・・少々

卵・・・４個

塩・・・小1/2

砂糖・・・小１

干し柿・・・１個（小さく刻んでおく）

そうめん・・・１束（1,5~2cm長さに手でバラバラにしておく

天ぷら粉・・・適量

「作り方」

1. たっぷりの湯に塩を少々加え１５分茹で、冷水につけておきます。
2. 殻を剥いて裏ごしして、砂糖、塩を加えよく混ぜます。
3. 漉した卵で刻んだ干し柿を包みます。
4. 水で溶いた天ぷら粉につけ、そうめんをまぶしつけ１８０℃の油でさっと

揚げます。

1. 器に盛って完成です！