

ゴーヤのかき揚げ

提供者: 乙津の鈴木さん



◇材料

ゴーヤ・・・1本、玉ねぎ・・・1個
桜エビ・・・大さじ2～3、小麦粉、塩、水
揚げ油

◇作り方

- ①ゴーヤはわたと種を取り、薄くスライスする。玉ねぎもスライスしておく。
- ②ボウルに①と桜エビを入れ、小麦粉をまぶす。
- ③別のボウルに、小麦粉と塩（ひとつまみくらい）と水を入れ混ぜ、そこに②を一口大くらいに入れてまぶし、揚げる。