

ククサブジその1

しっかり作る工程まで写したので、写真もたくさんできました。

材料はニラ・パクチー（本当はパセリを入れたかったらしいのですが）フレッシュデイル。

彼が栽培しているスペアミント、これらを細かく刻んでいきます。

ゼレシキは水に浸しておきます。

刻んだ野菜をボウルに入れて、ニンニク2かけをスライスして加えます。

水を切ったをゼレシキ加えたら、卵4個を割り入れます。そこに、ターメリック・塩・胡椒を入れます。私たちは辛いのが好きなので、胡椒多めです。

フライパンに結構な量のオリーブオイルを入れて、温まったら、先ほどの材料を全部入れます。少し焼けてきたら4分割して、一個ずつひっくり返して裏側も焼きます。

火が通ったら出来上がり・・・

トルティーヤをトースターで焼いて、一緒にいただきました。

(なんておいしそう・・・ぜひ、これを見て作ってみてね、感想お待ちしております)

