



材 料

冷白米飯（或胚芽米飯）半碗、碎蘿蔔乾（炒熟）30公克、前一餐剩菜30公克、蛋1粒、蔥末或芹菜粒1/2湯匙、蕃茄醬酌量

調味料

胡椒粉少許、油1/2茶匙

做 法

1. 將剩菜用剪刀剪成小塊或剪碎或剁碎。
2. 飯、菜及蘿蔔乾放於大碗內，加蛋及胡椒粉，以湯匙邊壓邊拌勻，倒入熱鍋內以小火煎熟（玉子鍋或平底鍋煎的效果比較好），盛起，淋上少許蕃茄醬。

《百味米餅》