



材 料

圓形蔥餅2片、茄汁飯1碗（剛炒好或常溫皆可）、油1茶匙

做 法

蔥餅以中小火煎熟，切（或剪）成兩半，兩層餅皮中間挑開，夾茄汁飯，趁蔥餅未冷卻儘快食用。

說 明

1. 煎蔥餅可以不用油（因蔥餅餅皮含油），但須用小火煎熟。
2. 蔥餅剛煎熟時軟中帶Q，冷卻後逐漸變硬，且兩層餅皮中間會黏住，不易挑開，所以要趁熱操作、趁熱吃。

《蔥餅茄汁飯》