



材 料

白米飯5碗、豬小里肌絞肉150公克、洋蔥半粒、蛋2粒、熟毛豆仁、熟綠花菜、小番茄、枸杞子（燙熟）、白色山藥泥、紫色山藥泥及南瓜泥酌量

調味料

番茄醬酌量、鹽及味精各少許、油2茶匙

做 法

1. 洋蔥切丁，蛋打散。
2. 起油鍋，炒蛋，再將洋蔥放入炒香，加絞肉同炒，淋下番茄醬炒勻後加白米飯同炒並調味，熄火加熟毛豆仁配色。
3. 炒好的茄汁飯放入容器內壓緊，倒扣後成蛋糕狀，外層裹上白山藥泥，用熟綠花菜、小番茄、枸杞子、紫山藥泥及南瓜泥裝飾即成。

《創意米蛋糕》