

牛

奶

煎

餅



材 料：

牛奶	1 杯
扁蒲（去皮）	150 公克
麵粉	1 杯
火腿	2 片
蔥	1 根
蛋	1 個
煎餅用油：	1 1/3 湯匙

調味料：

鹽	1/3 茶匙
胡椒粉	少許

沾 醬：

甜辣醬或蒜醬油

做 法：

1. 扁蒲刨細絲、去水備用，火腿切小丁，蔥切成蔥花。
2. 將所有材料加調味料拌勻。
3. 熱油鍋，將 2. 料分三次煎成三塊煎餅。
4. 趁熱沾甜辣醬或蒜醬油吃味道更佳。