

扁蒲海鮮煎



材 料：

扁蒲絲	150公克
牡蠣	50公克
蝦仁	40公克
蔥花	1湯匙
蛋	2個
煎用油	2湯匙

調味料：

地瓜粉	3湯匙
在來米粉	1湯匙
太白粉	3湯匙
鹽	1/4茶匙
味精	少許
胡椒粉	少許

做 法：

1. 取一容器或大碗，將蛋以外之所有材料及調味料放入，加 10 湯匙的水拌攪均勻。
2. 將 1. 料分成 2 次煎。先淋下 1. 料於鍋內成半圓形，打一個蛋置於半圓形內，將兩面煎熟即成。
3. 趁熱吃，沾甜辣醬或蕃茄醬味道更佳。