



主材料

| | |
|-----|-------|
| 紅米 | 150公克 |
| 白米 | 150公克 |
| 油條 | 1條 |
| 丹參末 | 50公克 |
| 雞蛋 | 5粒 |
| 韭菜 | 6棵 |

調味料

| | |
|-----|----|
| 海鹽 | 少許 |
| 胡椒粉 | 少許 |

唐伯虎點秋香

製作方法

1. 將紅米、白米泡水煮熟備用，油條切碎加丹參末和米飯加海鹽少許及胡椒粉少許調味拌勻備用。
2. 雞蛋打散煎成蛋皮，再將作法1. 包起，再用燙過的韭菜綁起即可排盤。