

おもちのアレンジ

みたらし もち



【材 料】 切りもち 2個

※ { 砂糖 大さじ 1 1/2
しょうゆ 小さじ 2
みりん 小さじ 1
片栗粉 小さじ 1
水 50cc



【作り方】 ①きりもち1個を6～8個に切り分けます。



②熱したフライパンにサラダ油を少量入れて、もちを並べ弱火にかけます。



③その間に、なべにたれの材料（※）を入れ、弱火にかけながらよく混ぜます。

とろみがつけばOK



④もちが少しふっくらしたら、裏がえします。



⑤両面ふっくらしたら、お皿にうつし、たれをかけてできあがり。



もちの由来

日本では昔から、鏡に神が宿るとされており、鏡のように丸く平らに作った鏡もちを、歳神（としがみ）さまへお供えし、もちの入ったお雑煮などをいただいていたいました。