



COOK&COOKING



泉崎中央公民館

9月の料理

A ムサカ ギリシャ風ナスの重ね焼き

B レーズンパウンドケーキ

A 4人分

ナス4本 合挽400g トマト缶半分 玉ねぎ半個みじん切り
カレー粉少々

玉ねぎ、合挽をフライパンで炒める、トマトを入れ

塩少々、カレー粉少々も入れ煮詰める

ナスに串などで穴をあけ油を塗ってレンジに1分程度かける。柔らかくなるまで!

冷まして縦にスライスする

紅茶カップなどにナスを貼っていき、中にひき肉を詰める

残りのトマトはトマトソースにする

B

薄力粉 100g ベーキングパウダー1tsp

レーズン 80g (お湯をひたひたに入れもどす)

砂糖75g バター75g 卵2個

まずオーブンを190度で余熱しておく 材料も量っておく

薄力粉 ベーキングパウダーは一緒にふるっておく

材料は今の季節の常温にしておく レンジで加熱も可

バターに砂糖を入れホイッパーでよく混ぜる そこに卵液を少しずつ入れる

分離させない様に 分離しそうなら粉を少し入れる

混ぜたらゴムベラに持ち替えて粉を混ぜる

レーズンも入れる (水分を切ってから)

オーブンで30分~40分位焼く