

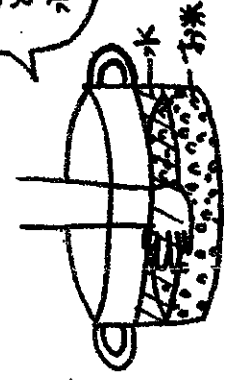
めちやとちやうま、 カレーを作らう!



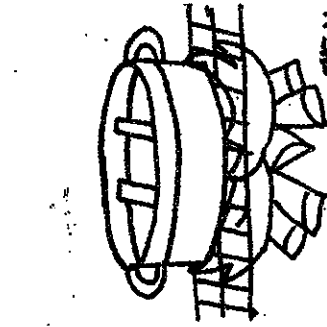
ごはん

お米をいだけど、
水の量ははかります。
(米の体積の1.2倍が基本)

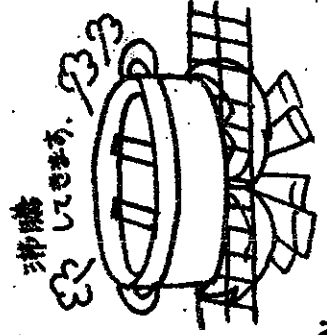
手のくまぶしの
ところぐらいに
水がくるように



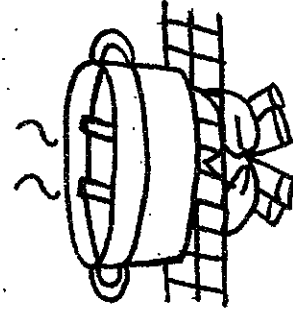
炊いたときにしんが破らはいほうに
30分以上は吸水させよう!



強火~中火
火かげんは鍋底につくぐらいで
20~30分



沸騰
してしまふ、
フツ



火を弱くして
5~10分

香ばしいにおいが出てきたら... 少しふたをあけて様子を見てみよう。
OKなら、火からおろしてふたをしまししばらく蒸らす。

カレー

- 。火が穿く通るよかに、材料は細かく切るか
うま切る。
- 。水は果がひたるぐらい入れて、野菜がやわらかく
なるまで炊き、ルーをカロえて、よく混ぜる。
味が濃いようばろ水も足して調整する。
- 。ルーを入ると鍋底が焦げやかくたるので、
時々混ぜよう。

