



おはぎ

【作り方】

- ①一晩水に浸したもち米を炊く。炊きあがったら、適量につぶし、半殺しにする。
- ②あずきは、たつぷりの水で、三回程ゆでこぼし、あく抜きをする。柔らかくなったら、砂糖をいれて、好みの甘さに煮つめる。塩もひとつまみ入れる。
- ③①のご飯を適当な大きさににぎり、あんをからめる。

●ポイント

*あずきをゆでこぼし、あく抜きをよくすることが大切です。

材料

- ・もち米…3合
- ・あずき…2合
- ・砂糖…適量
- ・塩……少々

彼岸に作り、供えます。

(資料提供者 白河市 佐治喜枝子さん)