

# 黄飯



## ■ 説明

---

平成23年度伝承料理講習会より  
(臼杵伝承料理)

## ■ 材料と分量

---

<4～5人分>

- ・米・・・3カップ
- ・分量の水
- ・くちなしの実・・・2～3個

## ■ 手順

---

1.  
米は30分前に洗って水気を切っておく。
2.  
くちなしの実は刻んで水に浸け、くちなしの色を出しておく。
3.  
炊飯釜に米とくちなしの漬け汁を入れ炊きあげる。  
※くちなしの汁を加えたら時間をおかないでスイッチオンすること。