

熊本県 上益城郡益城町

からいもフライパン焼き



材料 (6個分)

さつまいも (からいも)	2本
しお	すこし
サラダ油	大さじ3~4

作り方



1. さつまいもは皮をつけたまま、ななめ1cmくらいの厚さに切り、水につける



2. さつまいもの水気をキッチンペーパーでふきとる。



3. フライパンに油をいれ、さつまいもを並べて、中火で焼く。



4. かためんがきつね色になったら、うらがえしてりょうめんを15分くらいかけてゆっくり焼く。



5. 焼きあがったら、火を止めて取り出す。



6. 表面に軽く塩を振る。