

## 客家菜包粄



### 材料：

糯米粉	3 杯	在來米粉	1 杯
白蘿蔔	1 條	芹菜	3 片
香菇	3 朵	豆腐干	3 個
竹葉	4 大片 (剪成12小片)	開水	1 杯半

### 調味料：

醬油	2 湯匙
胡椒粉	1 湯匙
油	6 湯匙

### 做法：

1. 糯米粉與在來米粉混合加開水1杯半揉至不會乾裂，分割成12個糯米團備用。
2. 白蘿蔔刨絲用沸水燙一下瀝乾，豆腐干切絲煎至金黃色，芹菜切細，香菇泡軟切絲。
3. 起油鍋將芹菜、香菇爆香，加處理過的白蘿蔔絲、豆腐干炒香，再加調味料拌勻盛起。
4. 糯米團壓扁包入餡，整型成橢圓形放在塗過油的竹葉上，上鍋蒸10分鐘，將籠蓋掀開，使過多之蒸氣散出，再續蒸2分鐘，取出享用。