

ア ジ フ ラ イ

★ 材料 ★

アジ	4 枚分	
パン粉	適量	
小麦粉	大さじ 4	} バッター液用
卵	1 個	
水	小さじ 2	
にんにく塩	適量	

★ 作り方 ★

1. アジを釣ってきて、おろす
2. にんにく塩を適量振りかけ、少し入れ物を斜めにした状態で15分おく
(余分なくさい水分を抜くため)
3. バッター液をつくる
4. キッチンペーパーで水気を切ったら、バター液につけ、パン粉につける
5. 180℃の油で5分ほど揚げる
6. 盛り付けたら完成

