

2合でさつまいもごはん★もち米入り

材料

うるち米 1.5合 もち米 0.5合
さつまいも(大 1/2 くらい) 230g
ごま塩少々


■【調味料】

酒大1 塩小 1/2

1 もち米を1時間程、水につける。
うるち米は研いでおく。

2 さつまいもは皮を剥き、食べやすい大きさに切り水につける。

3 お釜に、うるち米もち米を混ぜ合わせ、塩と、お酒を入れ、水を2合の線の所まで入れる。

4  水を切ったさつまいもを入れ、通常の炊飯モードで炊いて出来上がり！お好みで
ごま塩をかけて下さい^^

