

香煎蓮藕肉餅

譚鄭瑛玲著

蓮藕	250g
切碎玫頭肉	120g
冬菇	2 只, 蒸熟, 切粒
腊腸	1 條, 切粒
麵粉	2 湯匙
果皮	1/4 角, 浸透, 切粒
葱, 切粒	2 湯匙
調味:- 鹽	2/3 茶匙
糖	1/2 茶匙
生抽	1 茶匙
蚝油	1 茶匙

1. 蓮藕去皮刨絲,
2. 用大碗盛蓮藕絲, 加入冬菇粒, 腊腸粒, 玫頭肉, 拌勻, 繼加入雞蛋, 麵粉及調味品, 拌勻.
2. 熱鍋落油少許, 用湯匙勻入(2)之材料, 煎至熟, 即可上碟, 繼續煎完材料, 上桌供食.