

2008.11.8

# イビピラフ

4~5人分

米 ... 3合

たまねぎ ... 1コ

えび ... 1パック

パセリ ... お好み1~2 (お好みで)

スーパームルト

バター ... 10g

しお

- スーパームルト
- ・ 3合のおゆ
- ・ スーパームルト1コ
- ・ しお ... 2さい

## <作り方>

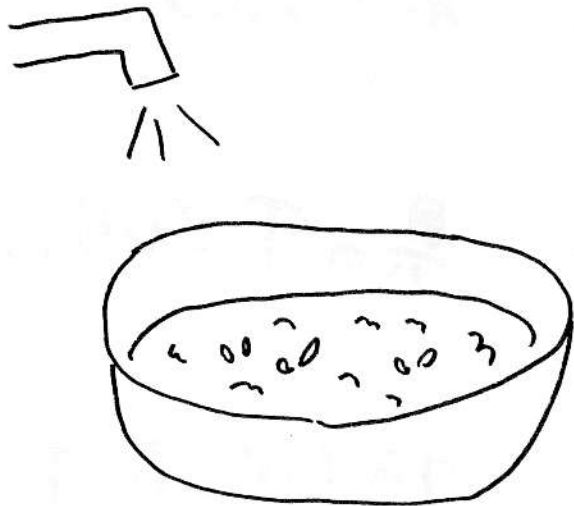
1. <sup>こめ</sup>米を<sup>あら</sup>洗う

2. <sup>く</sup>具の<sup>した</sup>下ジレラえ

3. フライパンでいためる

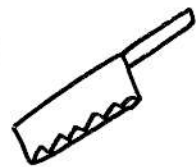
4. <sup>あ</sup>炊飯器<sup>はん</sup>で<sup>き</sup>いたく

# 1. <sup>ニめ</sup>米とあらう



# 2. <sup>ぐ</sup> <sup>した</sup> 具の下ジレウエ

たまねぎ



みじん切り



えび



サ

背

ワタ

をとり



エサをぶりかける

パセリ



みじん切り



スーパ

<sup>ミ</sup> 3/4 <sup>ヤ</sup> の お湯

+

スーパのもと

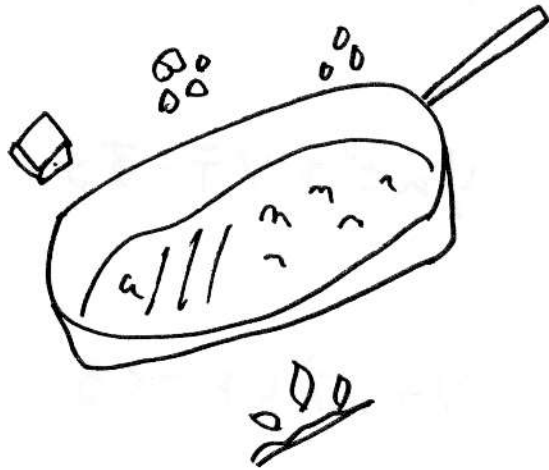
と

塩

小さじ

### 3. フライパンでいためる

たまねぎと<sup>こめ</sup>米をバターでいためる



こがさないように!!

### 4. <sup>おひんき</sup>炊飯器でたく



フライパンでいためた、たまねぎと<sup>こめ</sup>米、  
えび、スープを入れてたく。

\* パセリは下をあげながら混ぜる。