

ホーシヨール



Mongolian Food



ホーシヨールはモンゴル料理の一つで、小麦粉を練った生地でひき肉やたたき肉などを包み、油脂で揚げたものである。

材料



Credit: <https://ja.wikipedia.org/>

作り方



② まな板の上で、丸い棒で、小麦粉を平らにする。



④ 平らにした小麦粉の上に適量のひき肉を置き、餃子の要領で包む。

③ 玉ねぎをみじん切りにしてひき肉に入れて、すりおろしたんにんにく、塩、胡椒とキャラウェイを加えて混ぜる。ひき肉がパサつく様であれば、少量の水を加えてしっとりさせる。



⑤ 鍋やフライパン等に入れた油で、揚げる。



⑥ 狐色になるまで揚げたら完成！

できあがり！

