

# 永源寺タラの芽レシピ

## 天ぷら



### 材料(3人分)

タラの芽 6本

薄力粉 100g

水 1カップ

- 1 タラの芽の茶色いはかまを削り取り、十字の切り込みを入れます
- 2 ボールに水と氷少々を入れ、薄力粉を加えて、ざっくり混ぜます
- 3 油を180度に熱しておきます
- 4 生地にはタラの芽をくぐらせませす
- 5 油に根元の方を入れて5秒ほど待ち、全体を入れます
- 6 泡が小さくなって、揚げ色が付いたら揚げ上がりです

たらの芽のとげだらけでも喰はれけり

小林一茶