

## 目張の茶葉天ぷら

### ●材料● 4人分

めばる (200g) .....1尾  
栗麩 .....1/4本

### 茶葉衣

卵黄 .....1個  
水 .....200ml  
小麦粉 .....100g  
粉茶 .....2g

### (分量外)

塩、小麦粉、揚げ油

### ●作り方●

- 1、おろしためばるに、薄塩を約10分する。表面を水で洗い流し水気をふき、血合い骨を抜く。
- 2、めばるを観音開きにし、小麦粉をつけ、棒状に切った栗麩をくるんで一口大に切る。
- 3、卵黄に水を溶き、粉茶をまぜた小麦粉をざっくりまぜて衣とする。
- 4、めばるの表面に打ち粉をし、茶葉衣をつけて色よく揚げ