

特式素玉粽

譚鄭瑛玲著

材料：糯米	1.1/2 磅
素玉條	2 安士
乾栗子	4 安士
花生	2 安士
冬菇	1 安士
竹葉	1 札
繩仔	1 網

- 做法：1. 浸糯米約 4 小時，瀝乾水，加入生油，生抽各 2 湯匙，拌勻待用。
2. 素玉條泡水至發大，揸乾水，再重覆一次，然後加入鮮露 1 湯匙，素菜湯粉 1 湯匙，糖 2 茶匙，鹽，麻油，胡椒粉各 1 茶匙，拌勻。
3. 冬菇浸軟，加入鮮露 1 湯匙拌勻。乾栗子及花生浸透待用。
4. 竹葉用滾水煮至軟身，再沖水洗淨。
5. 將兩片竹葉交叉做成窩形，放入適量糯米，加入適量素玉條，冬菇，栗子，花生，然後再加上糯米，包成粽子形狀，用繩仔網綁，放入滾水中，煲約 1.1/2 小時。