

鹼水糰

譚鄭瑛玲著

材料：糯米	1 磅
鹼水	2 茶匙
生油	2 湯匙
竹葉	4 安士
繩仔	1 網

做法：1。浸透糯米，瀝去水，加入鹼水及生油，拌勻。

2。竹葉在滾水中煮片刻，洗淨，抹乾。

3。竹葉包入適量糯米，用繩仔鬆鬆扎好，放入滾水中煮約一小時即成。