

## 臺灣藜薯餅 (葷)

### 材料 / 數量

臺灣藜	15公克
馬鈴薯	300公克
絞肉	80公克

### 調味料

鹽	1公克
醬油	適量
白胡椒粉	適量

### 製作方法

1. 馬鈴薯及臺灣藜洗淨置入電鍋蒸熟，內鍋放少許水，外鍋1杯水。
2. 趁熱將馬鈴薯壓成泥以鹽調味。
3. 絞肉入鍋中煸炒加入醬油及白胡椒粉，炒至絞肉變色即可盛起，加入作法(2)之食材拌勻。
4. 將作法3之食材先搓成小圓形再壓扁成厚度約1公分，以中小火煎至兩面呈金黃即可。

