## 

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/08/27 17:03

主料:全麦粉

辅料:韭菜、鸡蛋、虾皮

调料; 五香粉、盐、橄榄油

烹制方法:

## 素韭菜馅饼的做法

1、将面粉用水和成面团,盖上纱布腥15分钟左右备用;

- 2、韭菜洗净切成末,加入虾皮、橄榄油、五香粉搅拌均匀,
- 3、将面团擀成两个大小相同的薄饼,将馅放在饼中,中间挖个小坑,打入一个鸡蛋,撒少许盐拌一下,
- 4、再将另一张饼盖在上面, 封好边后放入平底锅中, 两面煎至金黄即可。

特点:咸香软嫩,营养丰富。