

# 薏代佳仁

**材 料** 紅薏仁150公克、魚漿50公克、絞肉10公克、紅蘿蔔少許、  
香菇少許、荸薺10公克、翠玉苦瓜3條

**調味料** 胡椒粉少許、鹽 1 茶匙

- 做 法**
1. 紅薏仁浸2小時煮熟撈起。
  2. 荸薺切碎加入紅薏仁、魚漿、絞肉、紅蘿蔔、香菇、調味料拌勻備用。
  3. 翠玉苦瓜切造型再填入2料蒸熟即可。

