

ディラーニさんの ミント(ミンチ)サンボル			
材料	2~3人前	手順	耳より情報
<ul style="list-style-type: none"> ・ (スペア) ミント10g ※あまり味が強くないもの ・ ココナッツファイン50g ・ ココナッツミルク大さじ2 ・ パクチー20g ・ にんにく1片 ・ スライス玉ねぎ1/4 ・ タマリンド6粒 (ペーストは小さじ1) ・ レモン又はライム1/2 ※しぼり汁を使用しますが しぼる前に丸ごと1個を転がしてから使用 すると絞りがやすくなります 		<p>《下準備》</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ ミントは枝から葉っぱを取っておく 葉っぱのみ使用 (使用量5~6g) ・ パクチーは根っこを切っておく <p>①ボウルにココナッツファイン50gと ココナッツミルク大さじ2 or お湯大さじ3を混ぜてふやかす</p> <p>②カップにタマリンドペースト小さじ1と水大さじ3と塩少々を 混ぜる ※タマリンド6粒の場合は種を取り除き 水大さじ4と塩少々</p> <p>③ミキサーに交互に以下の材料をいれる ココナッツファイン半分→ミント半分→手でちぎったパクチー 半分 → 残りもこの順でいれる</p> <p>④この中に潰したにんにく1片とスライス玉ねぎ1/4と②と 塩少々いれる ※水は入れません</p> <p>⑤何回かスプーンなどでかき回しミキサーするを繰り返す ※綺麗な緑のペーストになるまで行う</p> <p>⑥ライムかレモンのしぼり汁をいれて混ぜる</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ ビリヤニ単体だと味がぼやけるので 必ずミントサンボルを付け合わせする ・ パクチーが苦手な方もミントが 合わさることで食べやすくなります ・ シンハラ語でミントのことをミンチ といいます ・ ①のココナッツファインを生の状態 へ再現する際に使用する水分は、 ココナッツミルク大さじ2 もしくは水大さじ3のどちらか1つを 洗濯して入れてください。

当レシピは後藤ディラーニ・シディランカに所属するものであり、無断複写・複製・転載することを固く禁じます。