

にんじんしりしり

おきなわけん きょうどりょうり いっしょ
「にんじんしりしり」は沖縄県の郷土料理で、にんじんをツナと一緒に
いた
炒めたものです。にんじんしりしりのにんじんは、せんよう き
つか ぎ き とき おと き
使ってせん切りにします。その時の音が「しりしり」と聞こえることから、
おきなわけん ざいりょう き い
沖縄県では、材料をせん切りにすることを「しりしり」と言います。



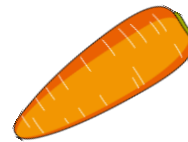
しりしり器: にんじんは、
あな ぶぶん き
穴の部分で切ることができます。

しりしり



しりしり

にんじん



ツナ



にんじんを
じっくりと炒めると、
とっても甘くなるよ!