

伝承く野菜のおうちレシピ

〈赤にんにくのじゅぎょづけ〉

くさりのしやう

赤にんにく(この40%は)

しゅう

①に人にその成をもたせつて器^{モノ}に人にい^イ味^ミに人に^ニく^クが^ガ浸^シる^ルように

② そのまま食べる。つけじるいためものやけつりのかくしあじに

※一年くらいつけ込むのがおすめ

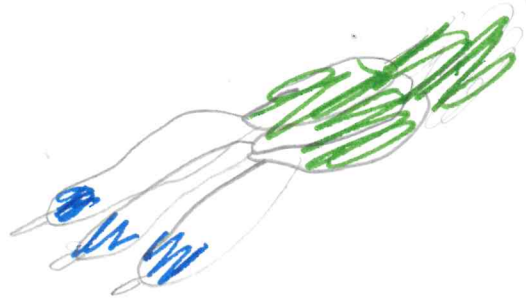
アズ 何人にも色をつけるのに何年かたでしよう。

① 30 年

260年

5月

← 二板は



(じんせいもんのちり = 3升)

〈さいりょう〉

じんごえんのも 500g

122 17 608

22 21 52

とろろとろろ

赤豆 100g

王子人子

ほこらう102

パン

電子(7 卷 赴うに)

$$3\sigma^2 \pm \sigma^2 \text{ (トキナウ)}$$

いよいよもたぎってきたあゝ衆 つかろをつたえまやあらがく来るまで 暴す。

(2) 作者が、写の力を示す。

(3) 美しいというニュアンスでもどしどし日本人は、ニまかく感 240 である。

梅豆もろこしニゴロ人目をまじる

(4) 世にあまたいにしよこころをへくる

(5) 6のまほうはがリー判型にまほうで

(6) にむきつて赤子、ピンコをつけて中火で煮あげ色になるまで煮上げる