



白米

材料

■1.3L (2合分)

白米	2合 (300g)
水	360cc

■1.9L (3合分)

白米	3合 (450g)
水	540cc

作り方

- 1 白米は洗って、ザルにあげておく。
- 2 マルチポットに白米・水を入れ平らにならし、約1時間浸水させる。
- 3 フタをして中火で加熱する。
- 4 軽く沸騰してきたら弱火にして約17分加熱した後、中火で30秒加熱し、火を止める。そのまま約10分蒸らす。