

アイシャさんと作るシリアの家庭料理

11月29日(日)「夢前町ふれあいの館フレンド」で、地域交流事業「アイシャさんと作るシリアの家庭料理」を開催しました。アイシャさんは、シリアのアレッポ出身で、現在はご家族と夢前町にお住まいです。

今回教えていただいた料理は、羊のミンチ肉を使った炊き込みご飯を春巻きの皮で包んだ「ウズイー」という料理です。カシューナッツやアーモンドをたっぷり使っており、香ばしい風味がアクセントになっています。付け合せによく食べるといふ、きゅうりとヨーグルトのサラダも作りました。にんにくと塩をヨーグルトに入れるということに、驚いておられる参加者もありましたが、食べてみたら、さっぱりしていておいしい、と好評でした。

Oozi (ウズイー)



ドライミントはどのくらい入れたらいいの？



参加者の中には、料理が好きな小学生もいて、「シリアの料理の特徴は？」「シリアの料理で好きなものは？」など、いろいろな質問が出ました。アイシャさんが、シリアのいろいろな写真を用意して、説明をしてくださりました。



アラビア語で、「おいしい」という意味だそう。

لاذيز
لاذيز
Laziz