

## 「未来の義理の両親に気に入られる方法 in インドネシア」

インドネシアにはマルタバというパンケーキのような料理があります。とても人気があって、美味しいマルタバを持ってあいさつに行けば、未来の義理の両親に気に入られて良い関係を築けること間違いなし！とされています。

マルタバには、牛肉や卵を使ったマルタバ・トウローと、甘いマルタバ・マニスのふたつのタイプがあります。材料がシンプルで作り方も簡単なので、家でも作ることができます。手作りのマルタバで、未来の義理の両親のハートをつかってみませんか？

### <マルタバ・マニスの作り方>

#### ○ 必要なもの

厚底のフライパン（くっつきにくい素材がお勧め、へら、油

#### ○ 材料

中力粉120g、砂糖35g、塩小さじ1/4、水100ml+大さじ1、卵2個、重曹小さじ1/2、  
マーガリンまたはバター 小さじ1/8

#### ○ トッピング

バター、コンデンスミルク、チョコレート、ピーナッツ、チーズ、その他、お好みで

#### ○ つくり方

1. 卵1個に水100 mlを加え、卵液をつくっておく。
2. 中力粉と砂糖、塩をふるってボウルに入れ、1の卵液を少しずつ入れて60秒ほど混ぜる。
3. タオルまたはラップでボウルにふたをして、生地を1時間ほど寝かせる。
4. 1時間後、3の生地に卵1個を加えて混ぜる。
5. 重曹小さじ1/2に水大さじ1を加え、重曹水をつくる。
6. 4の生地に5を加え、なじませる。
7. フライパンを中低温に熱し、マーガリンまたはバターを落としてなじませる
8. 生地をフライパンに流し込み、フライパンを軽く回して生地を広げる。
9. 表面にポコポコと空気の穴ができるようになったら、フライパンにふたをして火を弱め、約5分間、片側だけきつね色になるまで焼く。
10. 焼けた生地を皿に移し、マーガリンまたはバターを塗り、その上からコンデンスミルクを均等に塗り広げる。
11. 生地を半分に切り、片方にチョコレートやピーナッツ、チーズなど、好きなものをトッピングする。
12. もう片方の生地をトッピングの上から被せ、食べやすい大きさに切り分ける。

