

## 涅槃団子の作り方

1. 米の粉 500g に熱湯 500~550cc を加えて耳たぶ程の硬さに絞りあわせる。
2. 蒸し器で 15 分程蒸す
3. 蒸しあがったら、冷めないうちに練る。このとき 50cc 位の湯に砂糖を大さじ 2 杯位溶かしたものを手につけながら練る。
4. 練りあがったものを 100g を 2 個、300g を 1 個、600g を 1 個にわけろ。
5. これに次のように色粉を加えて絞り行わせる。  
 300g = 赤      100g = 黄      100g = 緑      600g = 白  
 練りあがったら赤は 5 個、黄色は 1 個、緑は 2 個にわけろ。
6. 赤と黄色は長さ 20cm の丸い棒に、緑は長さ 20cm 巾 3cm の板に、白は厚さ 1cm、巾 30cm、長さ 20cm の板 1 枚と、巾 6cm、長さ 20cm の板 1 枚、残りの白は長さ 20cm 5 本にする。
7. 出来上がった材料を次の順で組み合わせ周りから押して適当な太さになるまで延ばす。

