

心蕾



簡速食譜

# 糯米雞煲

配料：

- 子雞 (Cornish Game Hen) 一隻 1/4 磅
- 糯米 一杯
- 紅棗六個
- ※珍珠洋蔥 (Pearl Onion) 六個
- 蝦米一湯匙
- 細鹽半茶匙
- 酒一湯匙

主要材料：

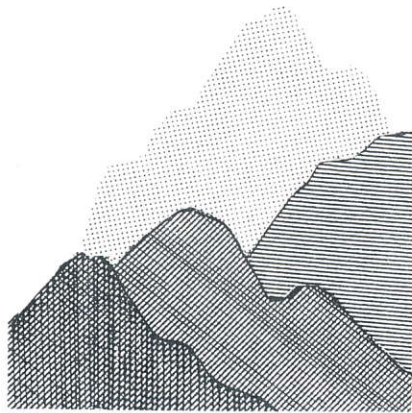
**細** 煲鍋 (Slow Cooker) 很有用，因是低溫徐煨，沒有煮沸燒焦的煩惱，使用起來安全，出品又保證滿意。故力於介紹。它的大小，自兩夸脫至五夸脫均有，可視家中需要，添購一隻。下面這則食譜，只是十數甚至數十種的用途之一而已。

作法：

子雞洗淨除去肥油，頸臍類別用，用紙巾拍乾，塗上料酒細鹽，將洗淨的糯米放入雞腹再放入煲鍋正中，四周排以紅棗及珍珠洋蔥和蝦米。清晨出門時，放清水蓋過雞，開火。傍晚回來，雞香滿室。用大湯勺將雞與飯舀到碗中，加上清湯，撒上綠菜及花生米，驅寒飽腹。

此為四人量，家中人多的可以用兩隻子雞。

※亦可用一隻兩吋直徑洋葱代替。

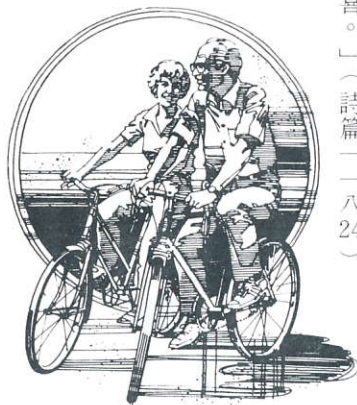


圖二 峯巒重疊

使徒彼得在他的書信裡，也暗示了這項真理：「你們要份外的殷勤，有了信心，又要加上德行。有了德行，又要加上知識。有了知識，又要加上節制。有了節制，又要加上忍耐。有了忍耐，又要加上虔敬。有了虔敬，又要加上愛弟兄的心。有了愛弟兄的心，又要加上愛眾人的心。你們若充足的有這幾樣，就必使你們在認識我們的主耶穌基督上，不至於閒懶不結果子了。」（彼後一5-8）可見信徒是可以無止境地追求長進，常結善果的。

這樣看來，中年雖有不少難處和隱憂，但也有許多值得珍惜和歡樂的事情。與主偕行，

一天比一天更美。讓我們借用詩人的話說：「這是耶和華所定的日子，我們在其中要高興歡喜。」（詩篇一一八24）



綠葉菜（生菜、菠菜，芥菜均可）切一寸見方，一中碗。

青蔥花半小碗

花生米半小碗（攪碎）