



食譜

木圭

甜薯派

一、派皮

材料：

- 1. 麵粉 兩杯
- 2. 糖 六分之一杯
- 3. 牛油或人造奶油 兩塊或半磅
- 4. 壓碎乾果 四分之三杯(隨意)

作法：

- 1. 將所有材料混合均勻後，倒在 9 x 13 吋的盤內壓平。
- 2. 用華氏 350 度烤 15 至 20 分鐘。

樣。靈魂離了身體便走入一個好得多的靈魂世界裏。雖然他活著的世界仍然是原來的世界，母胎裏的嬰兒和身體的靈魂是一樣，對於未來的情況是無知的。嬰兒出了胎便不能見胎，靈魂離了體也不復能見他所自來的物質世界，除了某種特殊情形而外。物質世界是粗糙的，而靈魂所住的是包裹這粗糙的物質世界的靈的世界。好像嬰兒割斷了臍帶使斷了和母胎的關係

一樣，割斷了銀鍊(傳十二 6)，靈便斷了和體的關係。母胎之於嬰兒，身體之於靈魂，都是預備將來的地方。靈從體以至神便達到了他的歸宿。」

對於孫大信所說他在第三層天所見到的實況，我深信他是言出由衷，確實地把實情說出來，並非捏造的虛話，何以見得呢？理由是他所說的和主耶穌親口所說的，跟記載在路加

福音十六章，關於在天上的亞伯拉罕和陰間的財主交談之事的相吻合。而趙世光牧師曾說過：「以上耶穌所說的是一件實事，並不是一個比喻。」

以上所說關於三層天的事，只是我對這方面的學習所得一鱗半爪的智識而已。筆者不自揣剪陋，姑就所學習到的寫下來，尚望主內兄弟，不吝賜教。

二、派餡

材料：

- 1. 牛油或人造奶油 八大匙或四兩
- 2. 糖 四分之三杯
- 3. 蛋 兩個
- 4. 甜薯泥 兩杯
- 5. 蒸發奶 半杯
- 6. 香草精 一茶匙
- 7. 鹽 少許

作法：

- 1. 牛油及糖攪成乳脂狀後加入蛋拌勻。
- 2. 將甜薯泥漸次的加入(1)項中混合，然後加入蒸發奶，香草精及鹽攪勻。
- 3. 將拌好的派餡倒在派皮上。
- 4. 用華氏 350 度烤 30 至 35 分鐘，待涼後備用。

一、派面 (Topping)

材料：

- 1. 椰子牛奶 一罐(約 12 兩)
- 2. 糖 四大匙
- 3. 玉米粉 四大匙
- 4. 水 四分之三杯

作法：

- 1. 將糖，玉米粉及水混合均勻，然後和椰子牛奶拌勻。
 - 2. 用小火煮(1)項混合物，一邊煮一邊攪拌，使汁變濃。
 - 3. 待涼後倒在派餡上面，放入冰箱內使其凝固。
- 註：如甜薯是紫色的，成為棕色、紫色、白色好看的三層派。