

蚂蚁上树

@恩典校园华人圣经团契

Grace Campus Chinese Bible (GCCBF), Atlanta, GA

材料：

- 一大包韩国粗粉丝（约 300 克）
- 一磅碎肉
- 料油、酱油、盐、葱、黑芝麻适量



作法：

1. 韩国粗粉丝在韩国超市有卖，大锅水煮开，放入粉丝煮软，在凉水过一下，用剪刀剪断。
2. 另起锅，放油，下葱花，炒白碎肉，放入适量的料酒、酱油、水、盐，煮五分中，锅里要多汁。
3. 放煮软的粉丝，稍翻炒，让粉丝上味上色。
4. 最后放上炒熟的黑芝麻即可。