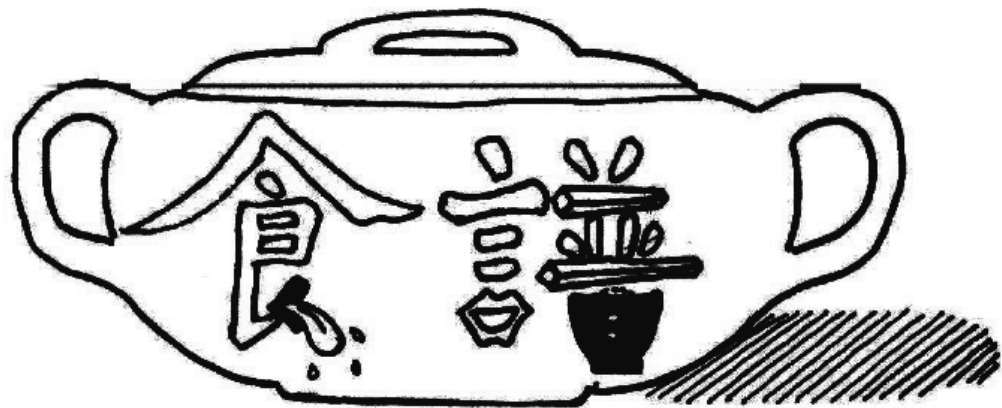


四。搖而搖。惜而惜
母若無嬰月空照
搖而搖。惜而惜

絲綫一針一針釣
嬰若無母那有藥
嬰愛一嘆大一天



油條

— 文姐 —

材料. $3\frac{1}{2}$ cup flour

$1\frac{1}{2}$ cup water (or more)

1 bag yeast

1 tea spoon salt

2 tea spoon baking powder

2 tea spoon carbonate 鹼水

1 tea spoon sugar (or more)

作法：

- (1) 將 sugar, yeast 與半量的水混勻待其略為發高。
- (2) 將 flour, salt 與 baking powder 混勻。
- (3) 將鹼水與餘下的半量水摻合，最後將 (1) 與 (2) 混勻再加入 (3)。
- (4) 放在保溫的地方待其發酵，通常可以過夜，以待其才二天清晨用。
- (5) 揉成麵條（加些麵粉才不致於黏手），切成 1 公分寬、5 公分長。然後兩條重疊，以筷子在中間壓一下。
- (6) 燒熱油鍋，在油條炸之前將麵條拉長一下，再下鍋。

註：麵條大小長寬視各人的油鍋的大小而定。

