

柿チップス

2024.12.01 榎本享二

<材料> 柿（渋柿がベター）：10個程度

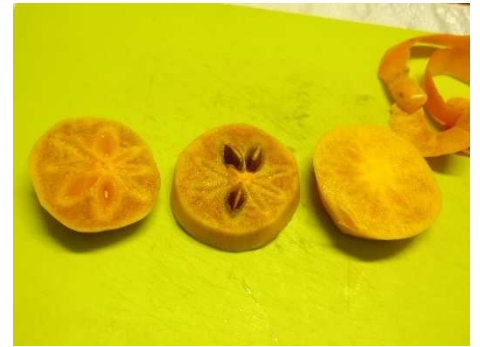
<作り方>



ヘタを切り落とす



皮を剥く



約1 cm厚にスライスする



ヘタの残り部分を取り除く



種を取り除く



以上で下ごしらえは終了

▶ これを約1週間天日干しすれば、美味しい柿チップス（干し柿）が完成です。

