

## 牛肉杂豆粽子

### 粽子原料:

- 3 杯糯米
- 3 杯杂粮（根据自己喜欢加了糙米，小米，大麦，薏米，鹰嘴豆，大红豆，小红豆，和几种叫不上名字的几种花豆子）
- 2 杯去皮黄豌豆
- 2 大勺酱油
- 1 茶勺白糖
- 1 大勺色拉油
- 1 大把粽叶
- 盐适量
- 清水适量



### 牛肉馅原料:

- 1/2 磅牛肉（约 272 克）
- 2 大勺酱油
- 1/2 茶勺白糖
- 1/8 茶勺五香粉
- 1 茶勺料酒
- 1/2 茶勺姜粉
- 盐适量

### 做法:

杂粮用清水浸泡过夜，中间换几次水，然后加糯米泡 2 个小时以上。

粽叶浸泡过夜，也要换几次水，用小软刷子把叶子刷洗干净。

黄豌豆单独加水浸泡 1 个小时。在粽子里面加黄豌豆，煮出来以后面面的，口感很像板栗，如果有像我一样买不到干板栗的，不妨试一试看。

牛肉切成小块，拌上酱油，白糖，五香粉，料酒，姜粉和盐，抓匀，密封，放冰箱腌 4 个小时以上。



然后开始包粽子，这个时候没啥腾出手来拍了，反正包粽子大家都会，粽叶卷起来，放 2 大勺米，再放 1 大勺豌豆，放块肉，再放 1 大勺米给盖上，包成粽子就好。

粽子放到一个大煮锅里，加水没过粽子，盖好，大火烧开后转成小火，慢慢的煮两个半小时左右。因为里面杂粮比较硬，所以时间长一点比较好。

吃着粽子，又开始想家了。。。。。。。。。。

