2015/1/17（土）、NPO 法人ラマーミトゥルの会の「第 5 回スリランカを知ろう」にゲストとして呼んでいただき、タミルの軽食、サンバール（野菜のスパイス煮込み）とトーセ（クレープのようなもの）を作らせていただきました。スパイスとココナッツで数種類の野菜を煮込んだ優しい味のサンバールは、発酵させた生地をクレープのように焼いたトーセと一緒にいただきます。参加してくださった方が手分けしてたくさんのトーセを焼いてくださいました。

理事のシルヴァさんが作って下さったキリバット（ココナッツミルクライス）。これは日本でいうお赤飯のような存在。星型のコキスは型を使って揚げたしょっぱいお菓子です。どちらもお祝いの時には欠かせないスリランカの伝統的なものです。

今回は楽しい会に呼んでいただき本当にありがとうございました！

林　美幸

光うさぎカフェでスリランカの家庭料理を出しています。もしよろしければぜひ食べに来てください！

毎週日曜日・月曜日(11：00～18：00)　臨時休業あり。(3/8,9 は休業)

東京都墨田区立花 3-2-1

東武亀戸線東あずま駅から徒歩 1 分。

Twitter @ahasalanka