

# ハヌカに食べる「ラトケス(レビボット)」

ラトケスはイーディッシュ名、レビボットはヘブライ語名。  
簡単にできるけど、無駄のない、典型的「東欧のジューイッシュママ料理」。

## 材料（ 4～6人分 ）

ズッキーニ(またはじゃがいも)  
3つから5つ  
小麦粉 200cc のカップ1杯半  
卵 2個  
油 適量  
塩コショウ 適量



- 1 ズッキーニ(またはジャガイモ)の皮をむき、フードプロセッサーでぐちゃぐちゃになるまですりつぶします。または、おろし金ですりおろしてください。
- 2 小麦粉と卵を混ぜます。(分量がかなりいい加減ですので、好み焼き生地、またはホットケーキ生地をイメージして、必要に応じて卵や粉を加減してください。)
- 3 フライパンに結構たくさん油をしいて、油が熱くなったら、火を中火にして、小さ目のホットケーキのように丸く、生地を流しいれます。
- 4 3分くらいして固まってきたら生地を裏返します。全体に火が通ったら出来上がり。塩コショウで味付けして、熱いうちに召し上がれ！

## コツ・ポイント

基本的には簡単ですが、フードプロセッサーがないとすりおろしに体力を要するかもしれません。私は残り物を処理するためにズッキーニを使いましたが、よりポピュラーなのはジャガイモ。熱いうちに頂いた方がおいしいですよ。それから、分量はかなりいい加減なので、好み焼き生地の堅さをイメージしながら粉の量を変えてください。

## このレシピの生い立ち

ハヌカのお祭りには、よく食べられる料理のうちのひとつです。