

## 우유를 이용한 요리



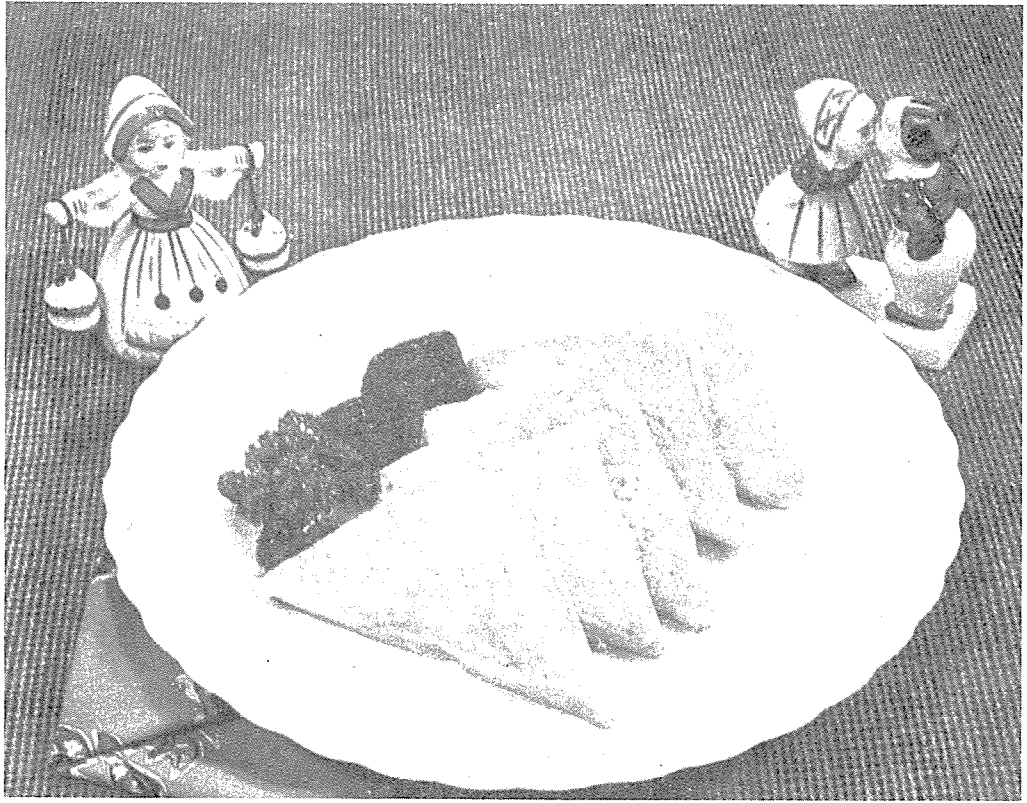
### 당근 우유 죽

#### 〈재 료〉

우유.....	3컵
백미(불린것).....	½컵
당근.....	50g
소금.....	½작은술

#### 〈만드는 법〉

- ① 백미는 깨끗이 씻은 후 물에 불렀다가 체에 받쳐 물기를 빼 놓는다.
- ② 당근은 4cm 길이로 썬 후 곱게 채를 친다.
- ③ 두꺼운 냄비나 오지술에 쌀과 당근, 우유를 부은 후 나무주걱으로 잘 저으면서 쌀이 퍼질 때까지 약한 불에다 은근히 끓여 당근 우유죽을 만든 다음 소금으로 간을 맞추어 낸다.



## 후렌치 토스트

### 〈재 료〉

우유.....	2 컵
식빵.....	120g
달걀.....	1 개
계피가루.....	¼작은술
설탕.....	1 작은술
소금.....	¼작은술
파세리.....	10g
딸기.....	20g

### 〈만드는 법〉

- ① 달걀에 우유와 소금을 넣고 잘 저어 놓는다.
- ② 식빵은 1cm 두께로 썰어 가장 자리를 도려내고 대각선으로 2 등분을 해 놓는다.
- ③ ①의 달걀물에 식빵을 담그었다가 팬에 버터를 두르고 노릇노릇하게 지지낸다.
- ④ 설탕에 계피가루를 섞은 후 빵위에 뿌려 접시에 담고 파세리와 딸기를 곁들여 담아 낸다.