

우유를 이용한 요리



애호박 밀전병

<재 료>

우 유	1컵
애호박	150g
밀가루	1컵
마늘다진것	1작은술
소 금	1작은술
콩기름	1/3컵

<만드는 법>

- ① 애호박은 가는 것으로 선택하여 곱게 채쳐 놓는다.
- ② 밀가루에 소금을 넣어 간을 하고 밀가루를 체에 쳐서 넣고 거품기로 저어 반죽한 다음 애호박 썰은 것과 마늘다진 것을 넣고 혼합한다.
- ③ 프라이팬에 콩기름을 두르고 ②의 반죽을 얇게 펴서 노릇노릇하게 지져 낸다.
- ④ 익혀낸 밀전병을 2등분으로 썰어 반으로 접어 가지런히 담아 낸다.

※ 양념장을 만들어 곁들이면 더욱 좋다.

우유를 이용한 요리



생선 치즈구이

〈재 료〉

치즈	100g
생선(삼치)	300g
레몬	50g
무우순	20g
소금	1작은술

〈만드는 법〉

- ① 삼치는 통째로 깨끗이 씻어 어슷 썰어 소금을 약간 뿌려 놓는다.
- ② 치즈는 얇게 저며 생선 자른 면에 올리고 오븐에서 굽는다.
- ③ 레몬을 얇게 썰어 무우순과 함께 곁들인다.