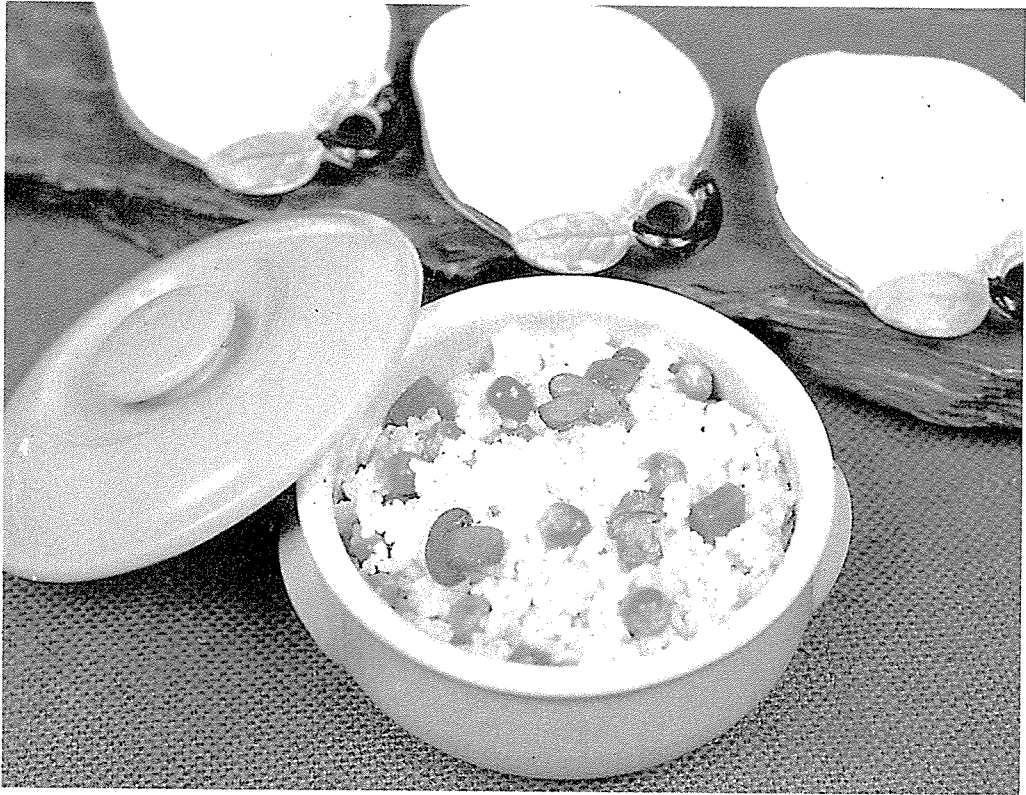


# 우유를 이용한 요리



## 우유야채밥

### 〈재료〉

쌀(불린것) .....	3컵
우유 .....	3컵
당근 .....	5cm길이
감자 .....	1개
완두 .....	1/2컵
양송이 .....	10개
청주 .....	1큰술
소금, 버터	

### 〈만드는 법〉

- ① 쌀은 씻은후에 불려 놓는다.
- ② 감자, 당근은 껍질을 벗기고 1cm 네모로 썰어 놓는다.
- ③ 완두는 햇것이 있을때는 그대로 쓰고 계절이 아닐때는 통조림을 사용하면 좋다.
- ④ 양송이는 얇은 소금물에 씻어서 껍질을 벗기고 썰어 놓는다.
- ⑤ 냄비에 버터 2큰술을 넣고 녹은후에 쌀을 넣고 투명색이 되도록 볶은후에 ②③④의 재료를 넣고 우유로 밥물을 붓고 청주, 소금을 넣어 밥을 짓는다.

# 우유를 이용한 요리



## 우유수제비

### 〈재 료〉

밀가루	.....	2컵
우유	.....	1/2컵
소금, 조미료, 육수, 마늘		
애호박	.....	1개
간장	.....	1개
고춧가루	.....	3큰술
마늘, 파다진것	.....	각1/2큰술
깨소금, 참기름	.....	각1작은술

### 〈만드는 법〉

- ① 밀가루에 우유와 소금을 넣고 반죽을 해서 비닐봉지에 넣어 30분간 두면 반죽이 부드럽고 고와진다.
- ② 애호박은 길이로 반을 잘라서 썰면 반달모양이 된다.
- ③ 냄비에 육수를 붓고 간을 맞추고 ①의 반죽을 밀어서 뜬어 넣고 끓여 수제비가 위로 뜨면 썰어놓은 호박을 넣고 한소끔 끓여 양념장과 곁들여 상에 내도록 한다.