

녹두전

준비물

간녹두 고사리 숙주 다진돼지고기 김치 계란

순서

1. 숙주 고사리 돼지고기는 국간장 소금 후추 청주로 밑간을 한다.
2. 불린녹두는 물과 1:1 비율로 갈아준다.
 찹쌀가루를 약간 섞어준다.
3. 간녹두에 밑간을 한 숙주 고사리 돼지고기 계란 김치를 넣고 반죽을 한다
4. 후라이팬에 기름을 두르고 부쳐 낸다

수정과

재료 : 계피 생강 흑설탕 물 잣

1. 계피와 생강을 각각 중불로 40 분가량 끓인다.
2. 재료를 걸러 낸다
3. 흑설탕을 넣고 다시한번 20 분간 중불로 끓여 준다.
4. 먹기전에 잣을 넣어 준다

송편

재료

소금 쌀가루 솔잎 물

송편소재료

통깨 소금 설탕 꿀 밤 콩

1. 쌀가루를 뜨거운물을 넣어 반죽한다.
 반죽할때 설탕을 넣어 주면 떡이 터지지 않고 반죽이 잘된다.
2. 송편소를 만든다.
 깨를 볶고 설탕과 소금을 넣어 준다.
3. 반죽이 되면 약간의 반죽을 떼어
 송편모양을 만들고 그 속에 깨나 콩을 넣어 마무리한다.
 만두 만들기와 비슷하다.
 20 분 정도 찌면 맛있는 송편이 완성된다

