

두부카레부침

둥이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



두부카레부침은 두부에 카레가루와 전분을 묻힌 후 달걀물을 묻혀서 팬에 굽는 반찬이에요. 우리 식구들은 워낙 두부도 좋아하고 카레도 좋아하는지라 두부카레부침을 밥반찬으로도, 심심하게 부쳐서 밥 대신 간식이나 또 다른 식사 대응으로 즐겨 먹는 메뉴랍니다. 은은한듯 강렬한 카레향을 좋아하는 분들에게는 환상적인 요리가 될 것이에요. 두부도 더 향긋하고 맛있어집니다. 카레의 노란 색깔이 식욕을 더욱 자극하고 두부부침 자체의 모양새도 더욱 예뻐져서 더 맛있게 느껴지는 것 같아요. 노란색만 있는 것보다 초록색이 군데군데 보이면 더 먹음직할 것 같아서 파슬리가루도 넣었는데 역시나 두부부침의 자태가 더욱 예쁘게 보이는 역할을 톡톡히 하네요. 반찬도 되고, 간식도 되는 두부카레부침, 맛있게 부쳐주세요!

Recipe
(2인분)
(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 두부(부침용 1모-300g), 식용유(2)
- ◆ 부침옷 재료: 부침가루(2), 카레가루(2), 달걀(2개), 소금(약간), 파슬리가루(0.3)



1. 두부는 길이대로 1.2cm간격으로 썰고, 키친타월에 올려 물기를 어느 정도 걷어낸다.



2. 오목하고 넓은 그릇에 부침가루, 카레가루를 한데 섞는다.



3. 물기를 어느 정도 뺀 두부에 한데 섞은 부침가루, 카레가루를 앞뒤로 골고루 입힌다.



4. 달걀, 소금, 파슬리가루를 한데 넣고 골고루 잘 섞는다.



5. 가루옷을 묻힌 두부를 달걀물에 품덩 넣고 달걀이 고루 묻도록 손을 이용해서 묻힌다



6. 달군 팬에 식용유를 두르고 달걀옷을 입힌 두부를 넣고 앞뒤로 노릇하게 부쳐주면 끝.

구이마을
숯불구이



대창구이 / 곱창구이 / 막창구이 / 찜닭 / 소불고기 / 돼지불고기 / 이면수 구이 / 고등어 구이 / 조기구이

☎ 714.484.9292

8535 Knott Ave. Buena Park, CA 90620

지붕에 관한 모든 공사
주택 / 상가 / 아파트



· 지붕 수리 & 재시공
· 깨진 기와 & 싱글 부분 수리
· 새 지붕 & 비 새는 지붕 공사

쿨루프서비스 Roofing Contractor Since 2007

Cool Roof Service
(213) 820-3789 (714) 224-8394
www.coolroofservice.net

Misoya
ROCKIN' SUSHI

714.530.1000
8893 Garden Grove Blvd.
Garden Grove, CA 92844



*야외 테이블 식사 가능



모든 메뉴 \$7.99
All Day (Open to Close) To go Only

<p>사시미 6피스 (2 참치, 2 연어, 2 이즈미다이)</p>	<p>회덮밥</p>	<p>돈까스</p>	<p>냉모밀</p>
<p>장어덮밥</p>	<p>치킨 테리야끼</p>	<p>알밥</p>	<p>연어 테리야끼</p>
<p>우동</p>	<p>돼지불고기 덮밥</p>	<p>캘리포니아 롤 + 3 스시 (1 참치, 1 연어, 1 이즈미다이)</p> <p>\$3.50 8 Pcs</p>	<p>캘리포니아 롤</p>

일요일은 쉽니다 월~금 : 11am~9pm 토 : 12pm~9pm