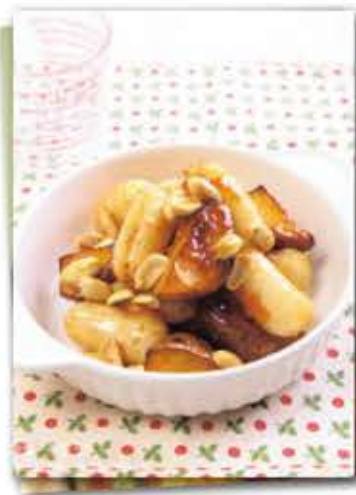


고구마떡갈맛탕

동이맘 문성실의 이야기가 있는 밥상



고구마와 떡, 그리고 고소한 땅콩까지 곁들인 꿀맛탕입니다. 고구마와 떡 정도만 가져도 아주 맛있는 맛탕을 만들어 드실 수 있어요. 중국집에서 식사를 하고 나면, 기름진 음식을 먹었음에도 맛탕이나 옥수수탕, 찹쌀도넛 같은 것 한 두 조각 먹으면 괜히 기분 좋아지잖아요. 짹짹한 것을 먹고 나도 달달한 것을 하나 먹어주면 왠지 모르게 엔돌핀이 콧속 솟아나는 것 같아요. 몸에 좋은 고구마와 쫄깃한 떡을 함께 꿀에 버무린 맛탕을 만들어 보세요. 간혹 씹히는 땅콩도 감초같이 섞어 있으면 더욱 맛있고 고소하답니다.

아이들은 하루가 달리 부쩍부쩍 크는 것 같은데요, 무지막지(?) 먹는 아이들을 위해 간식으로 만들어 보세요.

Recipe

2인분
(밥숟가락 계량)

- ◆ 주재료: 고구마(중 1개), 떡볶이떡(10개), 땅콩(1줌)
- ◆ 꿀소스재료: 설탕 1술, 꿀 1술, 물엿 3술, 물 3술, 소금(약간), 시나몬가루(약간)



1. 고구마는 껍질 채 깨끗하게 씻어 먹기 좋게 한두입 정도 크기로 썰고, 떡볶이떡은 알맹이 상태로 준비한다.



2. 작은 팬에 기름을 1/30나 반쯤 잠길 만큼 붓고, 고구마와 떡을 넣고 노릇하게 튀긴다. 먼저 익는 떡을 건져내고 고구마는 겉만 타지 않도록 세지 않은 불에 조금 더 튀겨준다.



3. 꿀소스재료를 넣고 바글바글 기포가 나게 끓여지고 나서 1분 미만으로 끓인다. 너무 오래 끓이면 금방 굳거나 생각보다 소스가 금세 줄어든다.



4. 바글바글 끓여 만들어진 꿀소스에 미리 튀겨 놓은 고구마와 떡을 넣고 땅콩도 한줌 같이 넣고 버무려 낸다.



5. 마지막에 취향껏 시나몬가루를 살짝만 뿌려내면 끝! 이미 한번 끓인 꿀소스는 튀겨낸 재료를 넣고 살짝만 버무리는 정도에서 마무리 한다.



친환경매장

저렴합니다.
알려드립니다.
추천합니다.

관, 걸관 필요없습니다.
방부처리 하지않습니다.

장의사 이효섭



화장
매장
장례보험
*상담해 드립니다.

장례인도 시신방부 장례보험
FDR 4701 EMB 9702 4287740

c.714.951.2520
o.714.870.6303

Scott McAulay Family(FD 1593)
501 W Commonwealth Ave, Fullerton, CA 92832

Linda Beauty

린다뷰티영구화장

Permanent Make-up

• 메이크업 아티스트 •

매직의 손 - 30년 경력 -

- Eyebrow
- Eyeline
- Lipline
- 점, 검버섯 레이저 (5볼 or 10볼)
(한개 크기에 따라서)
- 탈모커버
- 무통 3D 자연눈썹
(마이크로브레이딩)
- 남자눈썹 전문

★ 잘못된 영구화장 깨끗하게 문신제거!



바로 하고 나가도 티가 전혀 나지 않게
자연스럽게 원하시는 스타일로

- 영구화장 개인지도 -
(배우고 바로 손님 모실 수 있음)

T.562.896.2024

9828 Garden Grove Blvd, #107, Garden Grove, CA 92844

예약
문의