

우유를 이용한 요리



스크램블에그

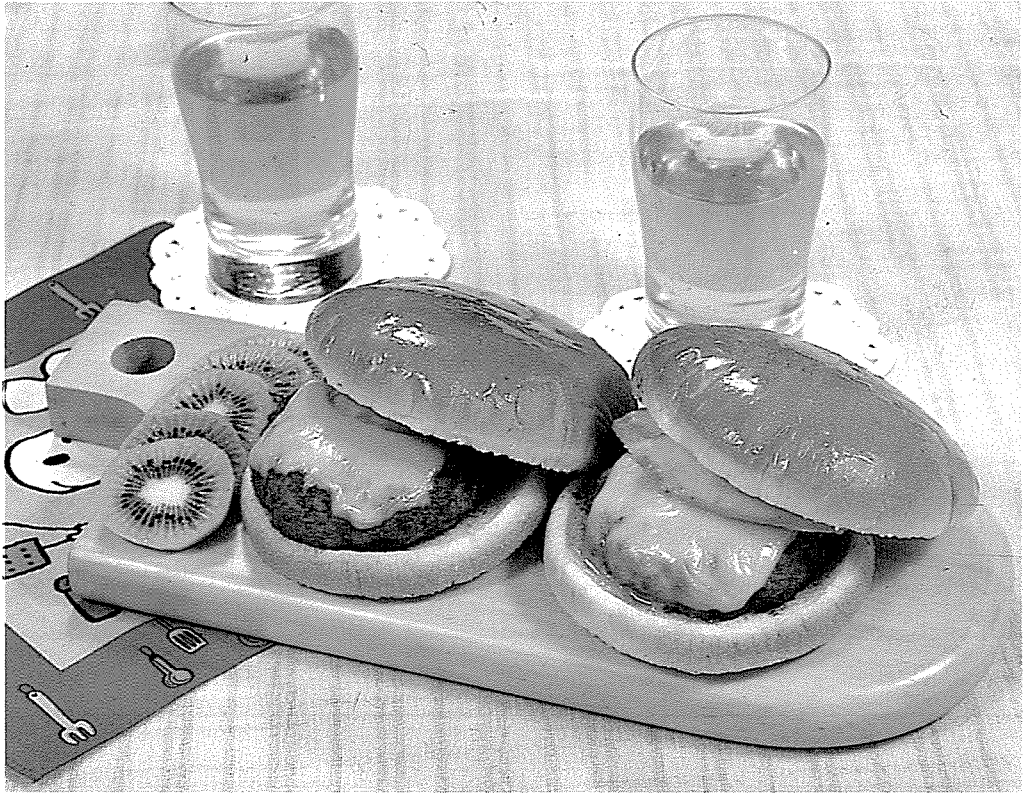
〈재 료〉

우 유	½컵
달걀	3개
소금	1작은술
버터	1큰술
콩기름	1큰술
키위	50g
양상치	20g
파세리다진것	1작은술

〈만드는 법〉

- ① 달걀에 우유를 넣고 소금으로 간을 해 놓는다.
- ② 프라이팬에 버터와 콩기름을 두르고 달 구어지면 ①의 달걀물을 조금씩 넣으면서 나무주걱이나 나무젓가락으로 저어가며 반숙으로 한다.
- ③ ②를 접시에 담고 파세리 다진 것을 위에 뿌려 낸다.
- ④ 양상치는 손으로 뜯어 냉수에 담구었다가 건져 물기없이 하고, 키위는 껍질을 벗긴 다음 0.5cm 두께로 둥글게 썰어 곁들여 담아낸다.

우유를 이용한 요리



치즈버거

〈재 료〉

치즈	50g
햄버거빵	4개
쇠고기	200g
돼지고기	200g
양파(다진것)	100g
마늘(다진것)	30g
피클	50g
버터	2큰술
빵가루	½컵
우유	½컵
소금	1작은술
후추	½작은술

〈만드는법〉

- ① 쇠고기, 돼지고기는 곱게 다져 양파다진것 마늘다진것을 같이 넣어 소금, 후추로 양념을 하여 잘 치대어 놓는다.
- ② ①에 빵가루에 우유를 적신것을 같이 넣어 다시 한번치대어 놓는다.
- ③ ②의반죽을 둥글고 납작하게 빚어 프라이팬에 버터를 두르고 익혀 놓는다.
- ④ 햄버거빵을 중앙에 칼집을 깊게 넣고 익힌 고기를 넣고 고기위에 얇게 저민 치즈를 올려 오븐에서 치즈가 녹을때까지 굽는다.
- ⑤ 피클을 얇게 저며 그속에 같이 끼워준다.