

yeong yang

WEB CONTENTS

가장 
자연적인
영양

2017년 09월 26일 01시 47분

목차

목차	2
어육류	3
동아누르미	3
원문내용	3



동아누르미

늘어서 질겨진 동아를 배나뭇잎 만큼 얇게 저며 소금에 절여 둔다.
삶은 무, 석이버섯, 표고버섯, 참버섯을 잘게 다져 후추가루로
양념한 다음 저며두었던 동아로 싰는다.
싰 것을 꼬치로 잘 꿰어 여머서
대접에 담아 증탕하여 익힌다.
간장국에 기름, 밀가루, 콩고기름, 후추가루, 천초가루로 양념을 만든다.
익은 것을 꼬치를 빼고 접시에 담고 그 즙을 얹어 낸다.

원문내용

“ 신 동화롤 너븐 빈닙마곰 열게 저며 곤 처 두고 무우 화치 무르솔마
성이 표고 진이 줄게 쏘사 호쵸ᄃᄂ 약념ᄃᄂ여 그 동화 점인 더 빠 웨여
대접의 담아 등탕의 닉게 썬 지령국의 기름 진ᄃᄂᄂ 심치즙 맛 잇게 ᄃᄂ여
호쵸 천쵸 약념ᄃᄂ여 쏘바 접시에 담고 그 즙 언처 드리라. ”

Yeong Yang
WEB CONTENTS

