

## 엄마표 호박죽

+ 호박 : 껍질 벗겨 중간크기로 썰어 삶는다.  
이때 호박 잠길 정도로만  
물 부어 푹 삶아서 식으면 으갠다.

+ 콩 : 팔보다 굵은 걸로 한다.  
마른 콩 : 물에 푹 잠기게 해서 약 불로 삶는다.  
약간 불린 콩 : 살짝 삶는다.

+ 고구마 : 넣고 싶으면 콩 넣기 전 호박만 있을 때  
먼저 넣어 익힌다.

=으갠 호박 끓으면 콩 넣어 한 술 끓인다.

=참쌀가루 넣기 전 한번 젓는다.

=끓인 다음 참쌀가루 위에 부어만 놓는다.

(호박 반통에 참쌀가루 2대접 정도의 양)

=푹푹 소리 나면서 끓으면 익을 때 까지 젓는다.

=뚜껑 덮어서 한번 더 푹푹 소리 나면서 끓으면  
소금, 설탕 적당히 넣고 불 끄고 둔다.

