

물호박떡

멥쌀가루 5컵 (= 멥쌀 2컵, 소금 1 작은술). * 1컵 = 200밀리리터
물 2 큰술~4 큰술, 설탕 6 큰술 (기호에 맞게 조정),
늙은 호박 200 그램 (오늘 저는 500 그램 사용), 설탕 1.5 큰술, 소금 약간,
거피팔고물 3 컵 (= 거피팔 3/4 컵, 소금 1/2 작은술)

1. 쌀가루 5컵 만들기.

멥쌀 2컵을 깨끗이 씻어 5시간 이상 불려 체에 받쳐 물기를 뺀 후
소금 1작은술을 넣고 방앗간에서 곱게 빻는다.
그런데 나는 냉동 떡가루를 사용했음.

냉동 떡가루 사용법. 해동을 하여 차가운 기운이 없어졌을 때
떡을 만들어야 떡이 설지 않는다.

* 냉동 떡가루와 단호박

2. 거피팔고물 3컵 만들기.

- (1) 거피팔 3/4컵을 2시간 이상 불려 거피한다 (껍질을 깎는다).
- (2) 찜통에 마른 면보를 깔고 거피한 팔을 깔고 폭 무르게 찜다. 40분 정도.
- (3) 찜 팔을 그릇에 쏟아 소금 1/2 작은술로 간하여 절구공이로 빻는다.
- (4) 제일 굵은 체(어레미)에 내려 고물을 만든다.
- (5) 고물이 질면 번철에 볶아 쓴다.

3. 호박손질.

호박은 폭 5센치미터 크기로 자른 다음 씨를 빼고 껍질을 벗겨낸다.

단호박 껍질을 쉽게 벗기는 요령.

껍질을 벗겨내기 힘들면 전자렌지에 2분간 돌린 다음 벗긴다.

4. 길이 5센치미터, 두께 0.5센치미터로 썬 단호박.

5. 멥쌀가루 5컵에 물 4큰술을 넣고 고루 비빈다.

냉동쌀가루인 경우는 1큰술 내지 2큰술 분량의 물을 더 넣는다
주먹으로 뭉쳤을 때 부서지지 않을 정도가 적당하다.

6. 중간 체에 내려...

7. 설탕 6큰술을 골고루 섞는다.

8. 호박은 떡을 찌기 직전에 설탕 1.5큰술과 소금 약간을 뿌려준다. 미리 뿌리면 물이 생기므로 조심한다.

9. 쌀가루 3컵에 호박을 섞는다 (2컵은 남겨둔다).

10. 찹기에 젖은 면보를 깔고 1.5컵의 거피팔고물을 고르게 편다.

11. 1컵의 쌀가루를 얇게 펴고...

12. 호박 섞은 쌀가루를 깔고, 다시 쌀가루 2컵으로 덮어준 후...

13. 1.5컵의 거피팔고물을 고르게 편다.

14. 면보를 덮고 끓는 찹통 위에 찹기를 올려서
김이 골고루 올라오면...

15. 찹통 뚜껑을 덮고 20분 쯤 후 약한 불에서 5분간 뜸을 들인다.

16. 이 때 타이머를 사용하면 편리하다.

17. 한 김 나간 후에 써빙 접시에 담아낸다. 완성~