



시흥 찹쌀과 연잎 X가양주주인회 임혜자

## 연잎 막걸리

### 재료

찹쌀 1kg

누룩 150g

끓여 식힌 물 1L

연잎차 2g

### 만드는 방법

1. 찹쌀을 깨끗이 백세하여 5시간 담가 놓는다.
2. 담가 놓은 찹쌀을 건져 1시간 물을 뺀다.
3. 찹쌀과 연잎차를 섞어 고두밥을 찐 다음 차게 식힌다.
4. 차게 식힌 고두밥에 누룩, 물을 넣고 버무려 준다.
5. 항아리에 넣고 7일 후에 채주 한다.