

봉화 보리 X 백말순 등겨장

등겨장

재료 (3.5kg 기준)

보리등겨 메주 1300g, 매실진액 80g, 콩 액 900g, 소금 150g, 고추씨 70g,
고춧가루 80g, 청양고춧가루 10g, 삶은 콩/보리 1300g, 메줏가루 20g, 조청 130g

만드는 방법

1. 10개월간 띄운 보리등겨 메줏가루 1300g에 매실진액 80g과 콩 액 900g을
넣고 고루 섞는다.
2. 소금 150g, 고추씨 70g, 고춧가루 80g, 청양고춧가루 10g을 넣은 뒤 다시
섞어준다.
3. “2”에 삶은 콩/보리 1300g과 메줏가루 20g, 조청 130g을 넣고 알맞게 치대어준다.