

유자 젤리

상큼한 향기와 빛깔로 겨울 과일을 대표하는 유자.
유자차로 마셔도 좋지만 색다르게 변신해 봤어.
고유의 향기는 물론 모양까지 그대로 살려 먹기에 아까울 정도로
귀여운 유자젤리란다. 진행 길다래 사진 고승범 요리&스타일링 김다솜

1



2



3



4



5



6



도구 칼·도마·주걱·포크·볼



재료 유자 3개, 유자청 2큰술,
물 1컵, 판젤라틴 4장(8g)

만들기 ☆

- 1 유자는 껍질째 베이킹소다로 비벼 깨끗이 씻은 뒤 끓는 물에 살짝 데친다.
- 2 판젤라틴을 차가운 물에 10분 정도 불린다.
- 3 씻은 유자의 윗부분을 자르고 속을 파낸 뒤, 파낸 속으로는 즙을 짜 둔다.
- 4 따뜻한 물 1컵에 유자청 2큰술을 넣고 섞은 뒤 ③을 더해 전자레인지에 따뜻하게 데운다.
- 5 ④에 불린 판젤라틴을 넣어 잘 섞는다.
- 6 속을 파낸 유자 껍질에 ⑤를 채우고 냉장고에서 3시간 이상 굳힌다. 안

