

< Spaghetti > + garlic bread.

• 물 끓인다 + 올리브오일 + 소금 조금 넣고

• 콘넬 비에 다지기 다진거만 넣고 으개면서 익힌다.

다익으면. • 1병 소스 (양파 감칠맛 병) → 넣고 병에 남은거 물약간 넣어 끓인다

• 마늘 다진거 (큰거 2-3개 양) 넣는다

• 양파 반개정도 작게 다져 넣는다

• 파슬리

• 소금

• Basil Leaves

• oregano Leaves

• French 빵 ~~썰~~ 썰다. → 버터 바르고 → garlic power 뿌린다

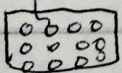
↳ 350° 20분정도

< 샐러드 >

• 시금치 + 파 작게 썰고 + 만다린 (종) + 파킨 씹어넣음

↳ 이썰거나 소스 뿌리면 맛

cherry.



↳ 여름엔 안먹히니 냉장고 뒀다 먹으면 좋다

< 쿠키케이크 > → white cake 이면 쿠키케이크 해도 됨.

• 쿠키케이크 믹스케이크 1봉. (1봉)

• 케이크 (바닐라) + 2cup 우유 → 믹스 2분만 → 그리고 놔둘다 조금은 때.

• 케이크 쿠키나서 1위에 케이크바르 2위에 휘핑크림 펴바르 (중요하게 식힌다) 3위에 체리 환술가죽사. (꿀)