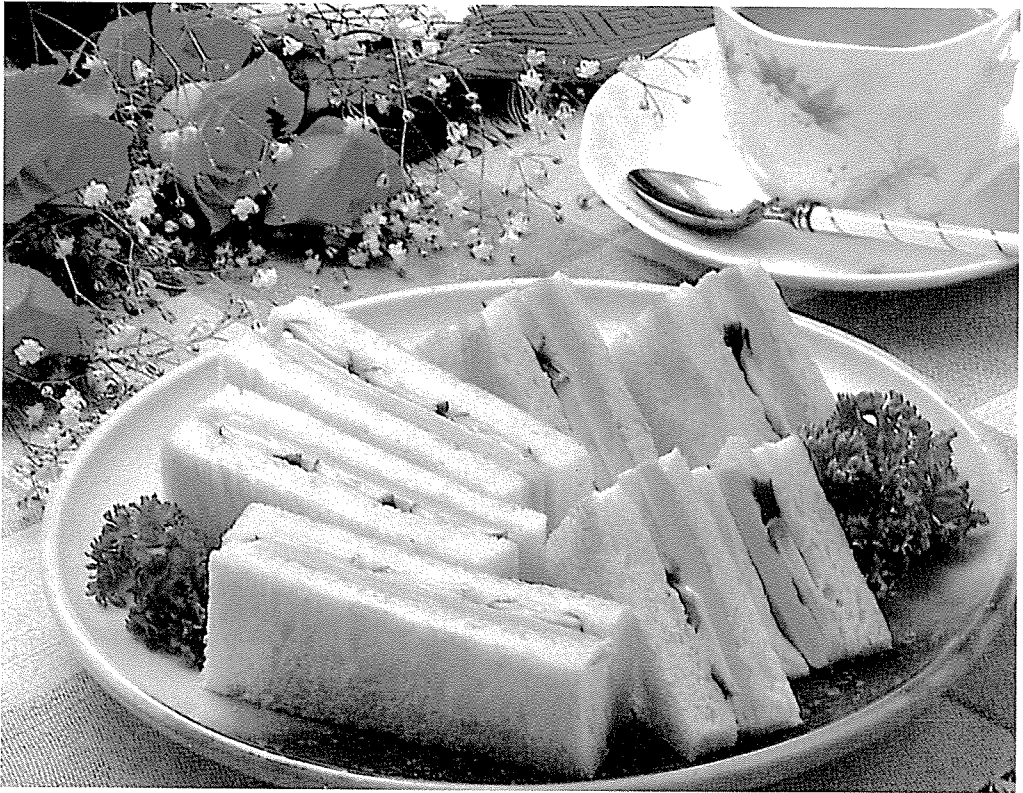


# 우유를 이용한 요리



## 치즈오이샌드위치

### 〈재 료〉

식빵	.....	4장
오이	.....	1개
체다슬라이스치즈	.....	4장
버터	.....	2큰술
마요네즈	.....	2큰술

### 〈만드는 법〉

- ① 오이는 식빵길이에 맞도록 토막내어 3~4 mm 두께의 길이로 썰어놓는다.
- ② 식빵은 토우스트를 한다음 버터를 얇게 바르고 슬라이스치즈 2장을 놓고 오이를 올려 놓은 후 구운 식빵에 마요네즈를 발라 맛덮는다.
- ③ ②의 식빵은 가장자리를 잘라낸 후 3~4 등분 한다.
- ④ 접시에 치즈오이 샌드위치를 담는다.

# 우유를 이용한 요리



## 치즈완자전도시락

### 〈재 료〉

밥..... 1인분  
 체다슬라이스치즈 ..... 1장  
 검정깨 ..... 1큰술

• 치즈완자전  
 체다슬라이스치즈 ..... 2장  
 피망 1/2, 당근 20g, 양파 1/4개(小),  
 밀가루 1/4컵, 밥1인분, 소금, 식용유

• 치즈야채말이  
 슬라이스치즈2장, 당근, 오이(또는 셀  
 러리), 오이소박이, 래디쉬

### 〈만드는 법〉

- ① 슬라이스치즈는 곱게 다져 놓는다.
- ② 도시락통에 밥을 담고 그 위에 다진 치즈와 검정깨를 뿌린다.
- ③ 슬라이스치즈는 잘게 썰고 당근, 양파, 피망도 잘게 썰어 놓는다.
- ④ 당근, 양파, 피망에 소금, 참기름을 뿌려 양념한다.
- ⑤ 밀가루에 물을 넣고 거품기로 잘 푼 후 ④의 야채와 ③의 치즈를 넣어 반죽한 다음 소금으로 간을 맞춘다.
- ⑥ 팬에 기름을 넣고 팬을 따뜻하게 달군 후 불을 줄이고 ⑤의 반죽을 한손가락씩 떠 넣어 치즈완자전을 만든다.
- ⑦ 오이(또는 셀러리), 당근은 3~4cm 길이로 채썬다.
- ⑧ 슬라이스 치즈는 삼각형으로 2등분하여 오이, 당근채를 넣고 말아 놓는다.
- ⑨ 도시락통에 치즈완자전과 치즈야채말이를 담고 오이소박이를 곁들인다.