

ತ್ರಿವರ್ಣ ಪುಷ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿ, ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಹಸಿರು ಬಣ್ಣಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಮೂರು ಬಣ್ಣದ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ. ಕೇಸರಿ, ಬಿಳಿ ಮತ್ತು ಹಸುರು ಬಣ್ಣದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಂಟಿಸಿಕೊಂಡು ಮಧ್ಯ ಭಾಗದಲ್ಲಿ ಸಣ್ಣ ಮುಚ್ಚಳದಿಂದ ಅದುಮಿ ಜಾಗ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ವಿನೇನು ಬೇಕು?

- ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಫೈನಾಪಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್, ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಹಸುರು ಬಣ್ಣ



ತಿರಂಗಾ ಲಡ್ಡು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ರವೆ ಪರಿಮಳ ಬರುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ. ನಂತರ ಹಾಲು, ಏಲಕ್ಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಮೆತ್ತಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಮತ್ತೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸುರು ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಲಡ್ಡು ಮಾಡಿ ಮೂರನೆಯ ಭಾಗಕ್ಕೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ.

ವಿನೇನು ಬೇಕು?

- ಸಣ್ಣ ರವೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಹಸುರು ಬಣ್ಣ

ಮೂರು ಬಣ್ಣಗಳ ಹೃದಯ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಳಿ ತೆಂಗಿನ ತುರಿಯನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಎರಡು ನಿಮಿಷ ಹುರಿದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ನಂತರ ಮಿಕ್ಕಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಐದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ, ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಇಡ್ಲಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಬಂದ ನಂತರ ಕೆಳಗಿಳಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತೆಂಗಿನ ತುರಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಗಟ್ಟಿ ಹೂರಣ ಮಾಡಿ ಮೂರು ಭಾಗ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ, ಇನ್ನೊಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಹಸುರು ಬಣ್ಣ ಬೆರೆಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮೂರು ಬಣ್ಣದ ಹೂರಣವನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ. ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಅಚ್ಚಿಗೆ ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಮೊದಲು ಕೇಸರಿ

ಬಣ್ಣದ ಹೂರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ, ನಂತರ ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಹೂರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ, ಆನಂತರ ಹಸುರು ಬಣ್ಣದ ಹೂರಣವನ್ನು ತುಂಬಿ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಹೊರಗೆ ತೆಗೆಯಿರಿ.

ವಿನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನ ಕಾಯಿ ತುರಿ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಹಾಲು ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೇಸರಿ ಮತ್ತು ಹಸುರು ಬಣ್ಣ

