

ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಕ್ರಂಚ್ ಕುಲ್ಚಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕರಬೂಜು ಹಣ್ಣು ಕಾಲು ಕಪ್
ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್/ಕ್ರಿಂ ಒಂದು ಕಪ್
ಕೆನೆಭರಿತ ಗಟ್ಟಿಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್/ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಆರಂಜ್ ಜ್ಯೂಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲುನ್ನು ಕುದಿಸಬೇಕು. ಇದನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಸುಮಾರು ಐದು ನಿಮಿಷ ಕುದಿಸಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಇದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಕಿವುಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಕರಬೂಜು, ಕ್ರೀಂ, ಎರಡು ಚಮಚ ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ನಂತರ ಇದನ್ನು ಕುಲ್ಚಿ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ಸುರಿದು ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ, ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಆರಂಜ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಆರು ಚಮಚ/ ಹುರಿದ ಶೇಂಗಾ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ನೀರುಳ್ಳಿ ಆರು ಚಮಚ/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಸಿಮೆಣಸು ಒಂದು/ ಸಾರಿನ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
ದಾಳಿಂಬೆ, ಚಾಟ್‌ಮಸಾಲ ಒಂದು ಚಮಚ
ಬೇಯಿಸಿದ ಕಾಬೂಲ್‌ಕಡ್ಲೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ದಾಳಿಂಬೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
ಖರ್ಜೂರ, ಹುಣಸೆರಸ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿದ ಚಟ್ನಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎಣ್ಣೆ ಕಾದ ಕೂಡಲೇ ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಅನ್ನು ಕರಿದು ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲಿಗೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಸರ್ವಿಂಗ್ ಫ್ಲೇಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಶೇಂಗಾ ಬೀಜ, ಸೇವ್ ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಸೂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಎಂಟು ಚಮಚ
ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಜೇನುತುಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್
ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಆರು ಚಮಚ
ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು
ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ಚಮಚ ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್, ಜೊತೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಮಾವಿನಹಣ್ಣು, ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಬೇಕಷ್ಟು ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸೇರಿಸಿ ಹದ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ಖರ್ಜೂರ, ಬಾದಾಮಿ, ಕಾರ್ನಫ್ಲೇಕ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ.

