

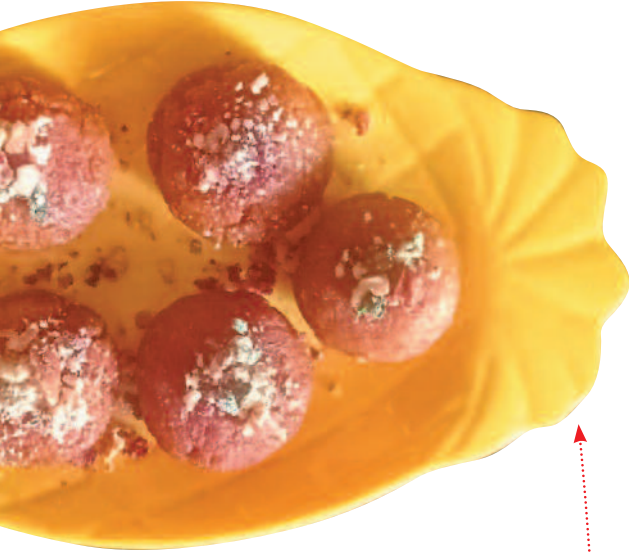
## ಮಿಲ್ಕ ಪೌಡರ್ ಪೇಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕೊಳ್ಳಿ, ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಪೇಡ ಮಾಡಿ ಗೋಡಂಬಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಎಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ



## ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿ, ಪೇಡ ರೆಡಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಹುರಿದುಕೊಳ್ಳಿ. ಆರಿದ ನಂತರ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಪೇಡ ಮಾಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಆರು ಬ್ರೆಡ್ ತುಂಡುಗಳು
- ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಮಿಲ್ಕ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಪಿಸ್ತಾ ಮತ್ತು ವಾಲ್ನಟ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಪೈನಾಪಲ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

## ಬಿಸ್ಕಿಟ್‌ನಿಂದಲೂ ಪೇಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಬಿಡಿಸಿ ಬಿಳಿ ಭಾಗವನ್ನು ಬೇರೆ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಅದರ ಜೊತೆಗೆ ಉಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಕಲಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಮೆದುವಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಳಿ ಪೇಡಾ ಹಿಟ್ಟನ್ನು ದಪ್ಪ ಉಂಡೆ ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಸ್ವಲ್ಪ ಅಗಲ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಉಂಡೆಯನ್ನು ಇಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಪೇಡ ಮಾಡಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೊಕೊನಟ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕಂಡೆನ್ಸೆಡ್ ಮಿಲ್ಕ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಆರು

