



# ಕೂಲ್ ಕೂಲ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಬಿಸಿಲಿನ ತಾಪ ಏರುತ್ತಿದ್ದಂತೆ ತಂಪಾಗಿ ಇರುವ ತಿನಿಸು-ಪಾನೀಯಗಳನ್ನೇ ಮನಸ್ಸು ಬಯಸುವುದು. ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ತಯಾರಿಸಿ ವಿವಿಧ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್‌ಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ರುಚಿಕರ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

## ಜಾಮೂನ್ ವಿದ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್



ಏನೇನು ಬೇಕು?

ವೆನಿಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್

ಸಕ್ಕರೆ ಎಂಟು ಚಮಚ

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸೇಬು, ಪೈನಾಪಲ್, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಸಪೋಟು, ಖಜೂರ್

ಹಣ್ಣುಗಳು ಮೂರು ಕಪ್

ಜೇನುತುಪ್ಪ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಪಾಕದಿಂದ ತೆಗೆದ ಗುಲಾಬ್ ಜಾಮೂನ್ 8

ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದಂತೆ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ತಯಾರಿಸಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಎರಡು ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೋಲ್‌ಗೆ ಒಂದುವರೆ ಕಪ್ ಕಸ್ಟರ್ಡ್‌ಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸೇರಿಸಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಹಿಡಿಸುವಷ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಈ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಅದರ ಮೇಲಿನಿಂದ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಜಾಮೂನ್‌ನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

## ಬ್ರೆಡ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೂರ ಪದರ ತೆಗೆದ ಬ್ರೆಡ್ ನಾಲ್ಕು ಸ್ಲೇಸ್/ ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್/ ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಆರು ಚಮಚ

ಹಳದಿ ಅಥವಾ ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಸ್ವಲ್ಪ

ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ವಾಲ್ನಟ್ ಚೂರುಗಳು

ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಕರಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಎರಡು ಪೀಸ್

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸೇಬು, ಸಪೋಟು ಆರು ಚಮಚ

ವೆನಿಲಾ ಅಥವಾ ಪಿಸ್ತ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ

ಮೊದಲೇ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಆರು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಬ್ರೆಡ್‌ನ ಬಿಳಿಭಾಗವನ್ನು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕಾರ್ನಫ್ಲೋರ್ ಸೇರಿಸಿ ಗಂಟುಗಳಿಲ್ಲದಂತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಯಲು ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಬ್ರೆಡ್ ಮತ್ತು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿಟ್ಟ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಕಲಕುತ್ತಾ ಕುದಿಸಿ. ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಸಂಪೂರ್ಣ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇಷ್ಟವಾದ ಕಲರ್ ಮತ್ತು ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಟ್ರೇಗೆ ಹಾಕಿ

ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿಸಿ.

ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ತಳದಲ್ಲಿ ಮೊದಲೇ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಎರಡು ಚಮಚ ಹಾಕಿ, ಇದರ ಮೇಲೆ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಟ್ಟ ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳು, ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್, ಅದರ ಮೇಲೆ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಅದರ ಮೇಲೆ ಡ್ರೈ ಫ್ರೂಟ್ಸ್, ಪುನಃ ಮೇಲಿನಿಂದ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಹಾಕಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

