

## ಸ್ವಾಬೆರಿ ಲಸ್ಸಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾಬೆರಿಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು  
ದಾಳಿಂಬೆ ಆರು ಚಮಚ  
ಪುದಿನಾ, ಶುಂಠಿ ರುಬ್ಬಿದ ಪೇಸ್ಟ್ 2 ಚಮಚ  
ಸಿಹಿಮೊಸರು ಎರಡು ಕಪ್  
ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ, ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸ್ವಾಬೆರಿ ಹಣ್ಣಿನ ಜೊತೆ ದಾಳಿಂಬೆ,  
ಪುದಿನಾ ಪೇಸ್ಟ್, ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಉಪ್ಪು  
ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್ ಗೆ ಸುರಿದು  
ಮೇಲಿನಿಂದ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಮತ್ತು ಸ್ವಾಬೆರಿಹಣ್ಣಿನ  
ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



## ಸ್ವಾಬೆರಿ- ಸಪೋಟ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸ್ವಾಬೆರಿಹಣ್ಣು ಆರು  
ಸಪೋಟ ಎರಡು  
ಗುಲ್ಮ ದ್ ಪಿಂಕ್ ಸಿರಪ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ನೆನೆಸಿದ ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ  
ದಪ್ಪಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್  
ಐಸ್ಕ್ರೀಮ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಸ್ವಾಬೆರಿ, ಸಪೋಟ, ಗುಲ್ಮದ್ ಸಿರಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು  
ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ, ರುಬ್ಬಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್ ಗೆ ಸುರಿದು ಮೇಲಿನಿಂದ ಗಸಗಸೆ  
ಹಾಗೂ ಐಸ್ಕ್ರೀಮ್ ಹರಡಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

## ಸ್ವಾಬೆರಿ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಸ್ವಾಬೆರಿ ಹಣ್ಣು ಆರು ಚಮಚ  
ಕ್ಯಾರಟ್ ತುರಿ ಎರಡು ಚಮಚ/ದಾಳಿಂಬೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಸೇಬು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಎಂಟು ಚಮಚ  
ಖರ್ಜೂರ, ಹುಣಸೆ, ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನಪುಡಿ ಮತ್ತು ಬೆಲ್ಲ ಸೇರಿಸಿ  
ರುಬ್ಬಿ ಕುದಿಸಿದ ಗೋಜ್ಜು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಕೋಡುಬಳೆ ಮತ್ತು ಬೂಂದಿಕಾಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಮತ್ತು ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ರುಚಿಗೆ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ಉಪ್ಪು ಮತ್ತು  
ಪೆಪ್ಪರ್ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಬಾಡಿಸಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಪ್ಲೇಟ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದರ  
ಮೇಲೆ ಸ್ವಾಬೆರಿ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಸೇಬು ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ  
ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಹರಡಿ. ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್,  
ಬೂಂದಿಕಾಳು, ಕೋಡುಬಳೆ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ  
ಅಲಂಕರಿಸಿ.

