



ಮೆಂತೆ ಕಾಳಿನ ಪಾನಕ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೆಂತೆಕಾಳನ್ನು ಐದಾರು ತಾಸು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಬೆಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿಕೊಂಡು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾನಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಸೇರಿಸಿ. ಈಗ ರುಚಿಯಾದ ಮೆಂತೆ ಪಾನಕ ಕುದಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮೆಂತೆ ಕಾಳು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಎರಡು



ಉದ್ದಿನ ಕಾಳಿನ ತನು

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಉದ್ದಿನ ಕಾಳನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ತೊಳೆದು ನಾಲ್ಕು ತಾಸು ನೆನೆಸಿಡಿ. ನಂತರ ಅದನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಇಲ್ಲಿ ಹೇಳಿದ ಪದಾರ್ಥಗಳೊಂದಿಗೆ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ಇದಕ್ಕೆ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಪಾನಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಸೇರಿಸಿದರೆ ಉದ್ದಿನ ತನು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಉದ್ದಿನಕಾಳು ಕಾಲು ಕಪ್
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಎರಡು



ರಾಗಿ ಹಣೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ರಾಗಿಯನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಐದು ತಾಸು ಚೆನ್ನಾಗಿ ನೆನೆಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಸೋಸಿ ಚರಟು ತೆಗೆದು ರಾಗಿ ಹಾಲು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಬೇಕು. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಬೆಲ್ಲ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಕಿ ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಸೇರಿಸಿ ಪಾನಕದ ಹದಕ್ಕೆ ಸಿದ್ಧ ಮಾಡಿದರೆ ರುಚಿಯಾದ ರಾಗಿ ಹಣೆ ಕುದಿಯಲು ಸಿದ್ಧ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ರಾಗಿ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಚಿಟಿಕೆ
- ಲವಂಗ ಒಂದು
- ಬೆಲ್ಲ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಐಸ್‌ಕ್ಯೂಬ್ ಎರಡು

