

## ಸಾಬೆರಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೈಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಬೆರಿಯನ್ನು ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಒಂದು ಕಪ್ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಫ್ಟ್‌ರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣದ ಜೊತೆಗೆ ಬ್ರೌ ಟ್ರೀ ಮತ್ತು ತಣ್ಣಿನ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಕೆಲವು ಸೆಕೆಂಡ್ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಗಾಳಿಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಘನೇನು ಬೀಕು?

- ಸಾಬೆರಿ ಕತ್ತರಿಂದ ಹದಿನ್ಯೆದು
- ಸಫ್ಟ್‌ರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚೆ
- ತಣ್ಣಿನ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
- ಎರಡು ಸ್ವಾಪ್ ವೆನಿಲಾ ಬ್ರೌ ಟ್ರೀ



## ಬಾಳೆಹಣ್ಣು-ಖಿಜೂರ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೈಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಖಿಜೂರರವನ್ನು ಚಿಕ್ಕಾದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಜೊತೆಗೆ ಬಾದಾಮಿ, ಜೇನುಮುಪ್ಪೆ, ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಬಳಿಕ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಗಾಳಿಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಘನೇನು ಬೀಕು?

- ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು
- ಖಿಜೂರ ತೆಗೆದ ಖಿಜೂರ ಅಥವ್ ಕಪ್
- ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಬಾದಾಮಿ ಎಂಟು
- ಜೇನುಮುಪ್ಪೆ ಎರಡು ಚಮಚೆ
- ತಣ್ಣಿನ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

## ಎಳ್ಳನೀರು ಸೌತೆಕಾಯಿ ಜ್ವಾನ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸೌತೆಕಾಯಿ ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕಾದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಎಳ್ಳನೀರು ಮತ್ತು ಉಳಿದ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ರುಬ್ಬಿದ ಬಳಿಕ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಗಾಳಿಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ಘನೇನು ಬೀಕು?

- ಹಸುರು ಬಣ್ಣಿದ ಚೆಕ್ಕೆ ಸೌತೆಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಎಳ್ಳನೀರು ಒಂದು
- ಪ್ರದಿನಾ ಸೊಪ್ಪೆ
- ಹಸಿ ಶುರಿ ಒಂದು ಇಂಚು
- ನೀಂಬಿಕಣಿನ ರಸ ಸ್ವೀಪು
- ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಚಿಟ್ಟೆ
- ಜೇನುಮುಪ್ಪೆ ಎರಡು ಚಮಚೆ

