

ಕಿವಿಹಣ್ಣಿನ ಫ್ರೂಟ್ ಚಾಟ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಿವಿಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಪ್ಪುರಾಕ್ಷಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಹೆಚ್ಚಿದ ಸೇಬು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರ ಒಂದು ಚಮಚ ಟುಟಿಫೂಟೀ ಎರಡು ಚಮಚ ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ ಚಾಟ್ ಪೌಡರ್ ಕಾಲು ಚಮಚ ಕಾಲಾನಮಕ್ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಿವಿಹಣ್ಣಿಗೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಒಂದೊಂದಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚೆರಿಹಣ್ಣಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಕಿವಿಹಣ್ಣಿನ ಮಿಲ್‌ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಕಿವಿಹಣ್ಣು ಮೂರು

ತಂಪಾದ ದಪ್ಪಹಾಲು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ ತರಿಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ

ಜೇನುತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಸಿರು ಫುಡ್ ಕಲರ್ ಮತ್ತು ವೆನಿಲಾ ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಕಿವಿಹಣ್ಣನ್ನು ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲಿನ ಜೊತೆ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ನಂತರ, ಹಾಲು, ಸ್ವಲ್ಪ ಐಸ್ ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಫುಡ್ ಕಲರ್ ಸೇರಿಸಿ, ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಸುರಿದು ಜೇನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಹಾಗೂ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿ ತರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಕಿವಿಹಣ್ಣಿನ ಸ್ಮೂಡಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದು ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಂಡ ಕಿವಿಹಣ್ಣು ಮೂರು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು/ ಹಾಲು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ನೆನೆಸಿದ ಖರ್ಜೂರ ಎರಡು/ ಮಿಲ್ಕ್‌ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿತರಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿಗೆ ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ ಅರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ.

ನಂತರ ಒಂದು ಚಮಚ ಕಿವಿಹಣ್ಣನ್ನು ತೆಗೆದಿರಿಸಿಕೊಂಡು, ಉಳಿದ ಹಣ್ಣು, ಖರ್ಜೂರ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ, ನಂತರ, ಉಳಿದ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಸುರಿದು, ಐಸ್‌ಪೀಸ್ ಹಾಗೂ ತೆಗೆದಿರಿಸಿದ ಕಿವಿಹಣ್ಣು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಮೇಲಿನಿಂದ ಹುರಿದಿಟ್ಟ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ತರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

