



ದಾಳಿಂಬೆ-ಸ್ವಾಚೆರಿ ಸ್ಮೂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ದಾಳಿಂಬೆ ಆರು ಚಮಚ

ಸ್ವಾಚೆರಿ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಖರ್ಜೂರ್ ಆರು

ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು

ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹೊರತುಪಡಿಸಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ, ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣಿನ ಸ್ಮೂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು

ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಖರ್ಜೂರ್ ಎರಡು

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ನೆನೆಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ನಾಲ್ಕು

ವೆನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿಪ್ಪೆ ತೆಗೆದ ಸಪೋಟ ಹಣ್ಣನ್ನು ತಂಪಾದ ಹಾಲು, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಖರ್ಜೂರದ ಜೊತೆ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಗೂ ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.



ಗಸಗಸೆ ಸ್ಮೂದಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ/ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು

ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್‌ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ಖರ್ಜೂರ್ ನಾಲ್ಕು/ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೆನೆಸಿದ ಗಸಗಸೆಗೆ ಗೇರುಬೀಜ, ಖರ್ಜೂರ್, ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಹಾಗೂ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ, ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸೇರಿಸಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚಿಟಿಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಜೇನುತುಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿಯೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು.