

ಕೇಸರಿ- ಏಲಕ್ಕಿ ತ್ರೀಖಂಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಸಿಹಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್
ಹಾಲು ಎರಡು ಚಮಚ / ಏಲಕ್ಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ / ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ
ಕೇಸರಿ ದಳಗಳು ಸ್ವಲ್ಪ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಬಿಸಿಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಅದರಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿದಳಗಳನ್ನು
ನೆನೆಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಏಲಕ್ಕಿ ಬೀಜಗಳನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕೇಸರಿ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಸೇರಿಸಿ.
ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೊಸರನ್ನು ತೆಳುವಾದ ಹತ್ತಿಯ ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಗಂಟನ್ನು ಕಟ್ಟಿ
ಮೊಸರಲ್ಲಿರುವ ನೀರು ತೊಟ್ಟಿಕ್ಕುವಂತೆ ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಆ ಗಂಟನ್ನು ಇಳಿಬಿಟ್ಟು ಮುಚ್ಚಳ
ಮುಚ್ಚಿಡಿ. ಎರಡರಿಂದ ಮೂರು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಹಾಗೆಯೇ ಇರಲಿ. ನೀರು ಪೂರ್ತಿ ಇಳಿದ
ನಂತರ ಮೊಸರನ್ನು ತೆಗೆದು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆಯ ಪುಡಿ,ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ
ನೆನೆಸಿದ ಕೇಸರಿದಳಗಳು ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣಮಾಡಿ.ಇದು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕ್ರೀಂ
ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಅದಾಗ ಅದನ್ನು ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ
ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



ಫ್ರೂಟ್ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಅನಾನಸ್ ಒಂದು ಕಪ್ / ಕಲ್ಲಂಗಡಿ ಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್
ಸೇಬು, ಸಪೋಟ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದೊಂದು
ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸ್ವಲ್ಪ, ದಾಳಿಂಬೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಸಪೋಟ ಒಂದು
ನಿಮಗೆ ಬೇಕಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಇನ್ನೂ ಸೇರಿಸಬಹುದು
ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸ್ವಲ್ಪ/ ಪುದಿನಾ ಸ್ವಲ್ಪ
ಬ್ಲಾಕ್ ಸಾಲ್ಟ್ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಚಾಟ್ ಮಸಾಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ
ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಕಾಳುಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ, ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ
ಶುಂಠಿ ರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಕೊಳ್ಳಿ. ಮಸಾಲೆ
ಪುಡಿಯನ್ನು ನಿಂಬೆರಸ ಮತ್ತು ಶುಂಠಿ ರಸ ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಕರಗಿಸಿಕೊಂಡ
ಮಸಾಲೆ ರಸವನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಕೊತ್ತಂಬರಿ
ಸೊಪ್ಪು ಮತ್ತು ಪುದಿನಾ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ಸಿಹಿ ಮೊಸರಿನ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸಲಾಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸೇಬು, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ದಾಳಿಂಬೆ, ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಾದಾಮಿ, ಸಿಹಿ ಮೊಸರು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು,
ಪಪಾಯಿ, ಸಪೋಟ, ಕಲ್ಲಂಗಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ.

(ಇಲ್ಲಿ ನಿಮಗಿಷ್ಟವಾದ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು).

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹೇಳಿರುವ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಒಂದು ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ನಿಮಗೆ ಎಷ್ಟು
ಬೇಕು ಅಷ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು.ಅವುಗಳನ್ನು ಒಂದೇ ರೀತಿಯ
ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ನೆನೆಸಿಟ್ಟು ಬಾದಾಮಿ ಬೀಜವನ್ನು ಹಣ್ಣುಗಳ ಜೊತೆಗೆ ಸೇರಿಸಿ.
ಇನ್ನೊಂದು ಚಿಕ್ಕ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಕಾಲು ಲೀಟರ್ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೊಸರು ಮತ್ತು
4-5 ಚಮಚ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.ಇದು ಸಹ ನಿಮಗೆ ಎಷ್ಟು ಬೇಕು
ಅಷ್ಟು ಹಾಕಿಕೊಳ್ಳಬಹುದು. ನಂತರ ಮೊಸರು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು
ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಸೇರಿಸಿ. ರುಚಿಕರವಾದ ಮತ್ತು ಸುಲಭವಾಗಿ
ತಯಾರಿಸಬಹುದಾದ ಸಿಹಿ ಮೊಸರಿನ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಸಲಾಡ್ ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

