



# ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್‌ನಿಂದ ರೋಲ್ಸ್, ಟಾಫಿ..

ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಸಿರಪ್:  
ಅರ್ಥ ಕಪ್

ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಪುಡಿಗೆ  
ಎರಡು ಚಮಚ ನೀರು  
ಬೆರೆಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಸಿರಪ್  
ತಯಾರಿಸಿ.

ಹಾಲಿಗೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯುವ ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಪುಡಿಯಿಂದ  
ವೈವಿಧ್ಯಮಯ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.  
ಇವೆಲ್ಲ ಮಾಡಲು ಸುಲಭ, ತಿನ್ನಲು ಬಹಳ ರುಚಿ. ಇಲ್ಲಿದೆ  
ರೆಸಿಪಿ..

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಕೆ.ಎಸ್. ಶಾರದಾ ಶೇಖರ್



## ಬೋರ್ನ್ ಬಾಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್ ಅರ್ಥ ಕಪ್

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಒಂದು ಕಪ್

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ ಒಂದು ಕಪ್

ತುಪ್ಪು ಅರ್ಥ ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಹುರಿದ ಬಿಳಿಎಳ್ಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಕಾಲು ಕಪ್ ತುಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಕರಗಿಸಿ.

ಗೋಧಿಹಿಟ್ಟು ಬೆರೆಸಿ ಘಂ ಎನ್ನುವಷ್ಟು

ನಸುಕೆಂಪಾಗುವಂತೆ ಹುರಿದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ.

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ನಯವಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ

ಕೊಬ್ಬರಿ ತುರಿ, ತುಪ್ಪು ಕರಗಿಸಿ ಬೆರೆಸಿ ಮಿಶ್ರಣ

ಹೊಂದಿಸಿ ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್ ಬೆರೆಸಿ. ನಾದಿ

ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಎಳ್ಳಿನ ಮೇಲೆ

ಹೊರಳಿಸಿರಿ.

## ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ರೋಲ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಸಿರಪ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಗೋಡಂಬಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಕಪ್

ಮಾರಿ ಬಿಷ್ಕೆಟ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಕಪ್

ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಿಲ್ಕ್‌ಮೇಡ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ತುಪ್ಪು ಆರು ಚಮಚ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ನುಣ್ಣಿಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಎತ್ತಿಡಿ.

ಬಿಷ್ಕೆಟ್ ಪುಡಿಗೇ ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಸಿರಪ್, ಹಾಲಿನ

ಪುಡಿ ಬೆರೆಸಿ ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ ಹಾಲು ಬೆರೆಸುತ್ತಾ

ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿಗಿಂತ ಕೊಂಚ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿಡಿ.

ನಂತರ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ,

ಮೂರು ಚಮಚ ತುಪ್ಪುದೊಡನೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಾಲು ಬೆರೆಸಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಿಡದೆ ಕೆದಕಿ.

ಮಿಶ್ರಣ ಅಂಚು ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ

ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಉದುರಿಸಿ ಗುಂಡಿಗೆ ಹಾಳೆ ಲಟ್ಟಿಸಿ.

ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಬೇರೆಯಾಗಿ ಗುಂಡಿಗೆ

ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬೋರ್ನ್ ಹಾಳೆ ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ಹಾಳೆ

ಇಟ್ಟು ಹಗುರವಾಗಿ ರೋಲ್ ಮಾಡಿ. ಫ್ರಿಜ್ ನಲ್ಲಿ

ಒಂದು ಗಂಟೆ ಇರಿಸಿ ನಂತರ ಒಂದೊಂದೆ

ಇಂಚಿನಂತೆ ಕತ್ತರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

