

ಬೋರ್ನ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್ ಕಾಲು ಕಪ್

ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್

ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಿರಪ್, ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಮಿಲ್ಕ್ ಮೇಡ್, ಅಗತ್ಯವಿದ್ದಲ್ಲಿ

ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ ಬೆರೆಸಿ ಅರ್ಧ ನಿಮಿಷ

ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ವಿಪ್ ಮಾಡಿ ಬಿಗಿಯಾದ

ಮುಚ್ಚಳವಿರುವ ಕಂಟೈನರ್‌ಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ.

ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲವಿಡಿ. ನಂತರ

ಮತ್ತೆ ವಿಪ್ ಮಾಡಿ ಹತ್ತು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಸೆಟ್

ಆಗಲು ಬಿಡಿ. ರುಚಿಯಾದ ಬೋರ್ನ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ ಸವಿಯಿರಿ.



ಬೋರ್ನ್ ಫ್ಲಟ್ಸ್ ಸಲಾಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ದ್ರಾಕ್ಷಿ/ ಪಪಾಯಿ/ಚೆರಿ/ಗೋಡಂಬಿ/

ಬಾದಾಮಿ ತುಂಡುಗಳು ತಲಾ ಐದು ಚಮಚ

ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್ ಕಾಲು ಕಪ್

ಫ್ಲೆಶ್ ಕ್ರೀಂ ಎರಡು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮೊದಲು ಗಾಜಿನ ಕಪ್‌ಗೆ ಎರಡು ಚಮಚ ಬೋರ್ನ್

ಸಿರಪ್ ಸುರಿಯಿರಿ. ಒಂದು ಲೇಯರ್ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹರಡಿ ನಂತರ

ಸಿರಪ್, ನಂತರ ಪಪಾಯಿ, ಸಿರಪ್, ಚೆರಿ ಕ್ರಮವಾಗಿ

ಹರಡಿ. ಮೇಲೆ ಗೋಡಂಬಿ ತುಂಡುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಫ್ಲೆಶ್

ಕ್ರೀಂ ಹಾಕಿ ಫ್ರೀಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ಇಟ್ಟು

ಸವಿಯಿರಿ.

ಬೋರ್ನ್‌ವಿಟಾ ಟಾಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬೋರ್ನ್ ಸಿರಪ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್

ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತುಪ್ಪ ಮೂರು ಚಮಚ

ಖೋವಾ ನಾಲ್ಕು ಕ್ಯೂಬ್ಸ್

ತೆಂಗಿನ ತುರಿ ಮೂರು ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪದಾರ್ಥಗಳನ್ನೆಲ್ಲಾ ನಾನ್ ಸ್ಟಿಕ್ ತವಾಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಬಿಡದ

ಕೈ ಆಡಿಸುತ್ತಿರಿ. ಮಿಶ್ರಣ ಪಾತ್ರೆಯ ಅಂಚು ಬಿಟ್ಟು ಮುದ್ದೆಯಂತಾದಾಗ

ಗ್ರೀಸ್ ಮಾಡಿದ ತಟ್ಟೆಗೆ ಸುರಿಯಿರಿ. ತುಪ್ಪ ಸವರಿ ಟಾಫಿಯ ಮೇಲ್ಮೈ

ಸಮತಟ್ಟಾಗಿರಿಸಿ. ಒಂದು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜ್‌ನಲ್ಲಿರಿಸಿ ಬೇಕಾದ ಆಕಾರಕ್ಕೆ

ಕತ್ತರಿಸಿ.

