

ಮ್ಯಾಂಗೊ ಫಿನಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?
ನೆನಿಸಿದ ಅಕ್ಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಅಕ್ಕಿ ಹುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಮಾವಿನ ಪಲ್ಪ್ ಒಂದು ಕಪ್
ಏಲಕ್ಕಿ ಚಿಟಿಕೆ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿ ತರಿ ಹಾಕಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದು ಬೇಯುತ್ತಿರುವಾಗ ಎರಡು ಚಮಚ, ಅಕ್ಕಿ ಹಿಟ್ಟು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಇದು ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಇದಕ್ಕೆ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಪ್ ಹಾಕಿ ಕಲಕಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ತಂಪಾಗಿಸಿ ಅಲಂಕಾರಕ್ಕಾಗಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಚೂರುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಮ್ಯಾಂಗೊ ಕುಲ್ಶಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?
ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಎರಡು
ಸಿಹಿಯಾದ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕ್ರಿಂ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಕಂಡೆನ್ಸ್‌ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ತಲಾ ಒಂದು ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಮಾವಿನ ಹೋಳುಗಳು

ಮೊಸರು, ಕಂಡೆನ್ಸ್‌ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಲಿಂಬೆರಸ, ಕ್ರಿಂ ಬೆರೆಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಓಸ ಚೂರುಗಳು ಮತ್ತು ಒಣ ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕುಲ್ಶಿ ಅಚ್ಚುಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ತಯಾರಾದ ಕುಲ್ಶಿಯನ್ನು ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನ ಹೋಳುಗಳ ಜೊತೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



ಮ್ಯಾಂಗೊ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?
ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆ ಹಣ್ಣು/ ಪಪಾಯ, ಸಪೋಟ ಅರ್ಧ ಕಪ್
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಂದು ಕಪ್
ಹೆಚ್ಚಿದ ಖರ್ಜೂರದ ಮತ್ತು ಒಣದ್ರಾಕ್ಷಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್ ಕಪ್/ ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್
ಗೋಡಂಬಿ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಪೈನಾಪಲ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ 2-3 ಚಮಚ
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮೊದಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಹಾಲಿಗೆ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿಟ್ಟು ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಕೈ ಬಿಡದೆ ಕಲಕುತ್ತಾ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ತಕ್ಷಣ ಇಳಿಸಿ ಆರಿದ ನಂತರ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟು ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಗೋಡಂಬಿ ತರಿ ಉದುರಿಸಿ ಚೆರಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

