

ನಟ್ಟ ಡಿಲ್ಯೂಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಲಿಚಿ ಹಣ್ಣನ ತಿರುಳನ್ನು
ಬೇರೆದಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಳಿದ
ಹಣ್ಣಗಳನ್ನು ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ
ತುಂಡುಗಳನಾಗಿ ಕತ್ತಿರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ.
ನಂತರ ಮಿಶ್ರಿಂಗ್ ಬೌಲಾನಲ್ಲಿ
ಇವೆಲ್ಲವನ್ನು ಹಾಕಿ ಜೇನುತ್ಪವ್
ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ.

ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಲಿಚಿ ಹಣ್ಣು ಎಂಟು
- ಬಾದಾಮಿ ಬಿದು
- ವಾಲ್‌ನಟ್ ಎರಡು
- ಒಜ ಅಂಜಾರ ಎರಡು
- ಫಿಸ್ತಾ ಬಿದು, ಗೋಡಂಬಿ ಬಿದು
- ಒಳಾಂಕ್ ಬಿದು
- ಜೇನುತ್ಪವ್ ಒಂದು ಚೆಮುಚೆ



ಲಿಚಿ-ಬಾದಾಮಿ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೈಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾದಾಮಿಯನ್ನು ಒಂದು ಗಂಟೆ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ. ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಕೇಸರಿ
ಎಷಳುಗಳನ್ನು ಅಧ್ರ ಗಂಟೆ ನೆನೆಸಿ. ನಂತರ ಮಿಶ್ರಿ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಲಿಚಿ
ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು, ನೆನೆಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಹಾಕಿ ಮಣಿಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ನಂತರ
ಹಾಲನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತೊಂದು ಸುತ್ತು ರುಬ್ಬಿ. ರುಚಿಕರ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೈಕ್
ಪಾನೀಯ ಸಿದ್ಧ.

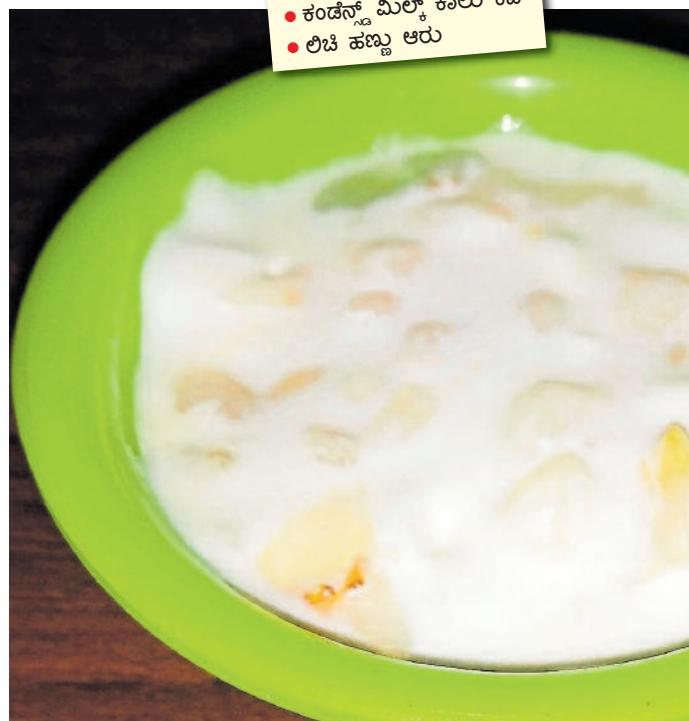
ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಲಿಚಿ ಹಣ್ಣು ನಾಲ್ಕು
- ಬಾದಾಮಿ ಎರಡು
- ಕೇಸರಿ ಎಷಳು ಎರಡು
- ಹಾಲು ಒಂದು ಕ್ರೆ

ಲಿಚಿ ಕ್ರೀಮ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಶ್ರಿಂಗ್ ಬೌಲಾನಲ್ಲಿ ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ, ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಬೆಂಾಗಿ
ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ನಂತರ ಲಿಚಿ ಹಣ್ಣಿನ ತಿರುಳು ಬೆರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಇದು
ಹೊಟ್ಟಿಗೆ ತಂಪು, ದಿಧೀರ್ ಆಗಿ ಮಾಡಬಹುದು.



ಪನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲಿನ ಕೆನೆ ಅಧ್ರ ಕ್ರೆ
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಲು ಕ್ರೆ
- ಲಿಚಿ ಹಣ್ಣು ಅರು