



ಆಕಾರ

ತೆಂಪು ತೆಂಪು ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ಸವಿರುಚಿ



ದೇಹಕ್ಕೆ ತಂಪು ನೀಡುವ ಸಣ್ಣಗಿರುವ ಕಪ್ಪಗಿನ ಬೀಜ ಕಾಮಕಸ್ತುರಿಯನ್ನು ರಾತ್ರಿ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ಬೇಳಿಗೆ ಆಕಾರದ ಮೊದಲು ಸೇವಿಸುವುದರಿಂದ ಈರಿರ ತಂಪಾಗಿ ಬೇಸಿಗೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಡುವ ಆರೋಗ್ಯ ಸಮಸ್ಯೆಗೆ ಉತ್ತಮ ಪರಿಹಾರ ನೀಡುತ್ತದೆ. ಇದನ್ನು ಬಳಿಗೆ ರುಚಿಕರ ಅಡುಗೆ ಮೊಡಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ರೆಸಿಪಿ..

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂಡಿಮಾರು

ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ರಸಾಯನ

ವನೇನು ಬೇಕು ?

ನೆನೆಸಿದ ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ಏದು ಚಮಚ

ದಪ್ಪಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್ಪು

ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಜೀನುತ್ತಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಟೆಟ್ಟು ಮೂರು ಚಮಚ

ಕಾನೋಫ್ಫ್ಲೆಕ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ವಿಜೂರ ನಾಲ್ಕು

ನೆನೆಸಿದ ಒಣದ್ವಾಕ್ಕಿ ಹತ್ತು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಪಪ್ಪಾಯಿ, ಚೆಕ್ಕು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸೇಬು,

ಕಬ್ಬಿಜ ಇತ್ಯಾದಿ ಹಣ್ಣುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಎರಡು

ಕಪ್ಪು

ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಎರಡು ಚಮಚ

ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಒಟ್ಟು ಅನ್ನ ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಳ್ಳಗೆ ಮಾಡಿ, ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಕಿಂಗ್ ಬೊಲ್ಲಾನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ತಂಪಾದ ಹಾಲು ಹಾಗೂ ಮೇಲೆ ತಿಳಿದ ವಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಜೀನುತ್ತಪ್ಪ ಸೇರಿಸಿ ಜೀನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ನಂತರ ಬಾದಾಮಿ ತರಿ, ಪೇಪರ್ ಅವಲಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ಸಾರ್ವಜ್ಯಾ ಮಾಡಬಹುದು.

ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ- ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ಜ್ಞಾಸ್

ವನೇನು ಬೇಕು ?

ನೆನೆಸಿದ ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ನೆನೆಸಿದ ವಿಜೂರ ಎರಡು

ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ ದೊಡ್ಡದು ಎರಡು

ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಪ್ಪು

ಕಾಳಮೆಣಿನ ಪ್ರಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ ?

ಮಿಕ್ಕಿಂಗ್ ನೆನೆಸಿದ ವಿಜೂರ, ನೆಲ್ಲಿಕಾಯಿ, ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಬೇಕಮ್ಮು ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಸೋಸಿಕೊಳ್ಳಿ, ನಂತರ

ಕಾಮಕಸ್ತುರಿ ಮತ್ತು ಕಾಳುಮೆಣಿನ ಪ್ರಡಿ

ಸೇರಿಸಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಜೀನುತ್ತಪ್ಪ ಸೇರಿಸಬಹುದು.

