

ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ವಿದ್ಯೆ ಕಬೂಳಿ

ವನೇನು ಬೇಕು?

ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ನೆನೆಸಿದ್ದ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಕಬೂಳಿ ಒಂದು ಕಪ್
ಹಾಲು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್
ವೇಪ್ಪು ಅವಲ್ಕಿ ಒಂದು ಹಿಡಿ
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ನೆನೆಸಿದ ಬಾದಾಮಿ ಮತ್ತು ಖಿಜೂರ ಎರಡು
ಪಲಕ್ಕಿ ತರಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮುಕ್ಕಿಜಾರಿಗೆ ಕಬೂಳಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಅವಲ್ಕಿ ಮತ್ತು ಹಾಲು ಹಾಕಿ
ತರಿತರಿಯಾಗಿ. ನಂತರ ಸ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಇಡಕ್ಕೆ
ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟ ಬಾದಾಮಿ, ಖಿಜೂರ ಮತ್ತು ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ಸೇರಿಸಿ
ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



ಬಸ್ತೋಕ್ರೀಮ್ ವಿದ್ಯೆ ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ

ವನೇನು ಬೇಕು?

ನೆನೆಸಿದ ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಬೇಯಿಸಿದ ವರ್ಮಿಸೆಲ್ಲಿ ಎರಡು ಚಮಚ
ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವು, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸೇಬು, ಕಿತ್ತಳೆ, ದ್ಯಾಕ್ಕಿ, ಪಪ್ಪಾಯಿ,
ಸಫ್ರೋಣಿ, ಅನಾನಸ್ ಇವುಗಳ ಮಿಶ್ರಣ ಎರಡು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
ಜೇನುತ್ತಿಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
ವೆನಿಲಾ ಬಸ್ತೋಕ್ರೀಮ್ ಒಂದು ಕಪ್
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮುಕ್ಕಿಗ್ಗೆ ಬೌಲಾನಲ್ಲಿ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ
ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಜೇನು ಬೇಸಿದಿ. ನೀರಿಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಎಕ್ಕಿ ಮತ್ತು
ವರ್ಮಿಸೆಲ್ಲಿಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಬೇಯಿಸಿ ಸೂಳಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಸ್ವಿಂಗ್
ಬೌಲಾನಲ್ಲಿ ವೆದದಲು ಈ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ವರ್ಮಿಸೆಲ್ಲಿ
ಹರಡಿ, ಅದರ ಸುತ್ತಲೂ ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ಹರಡಿ, ಬಸ್ತೋಕ್ರೀಮ್ ಹಾಕಿ
ಮೇಲೆನಿಂದ ಚೆರಿಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸರ್ವ ಮಾಡಿ.

ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ-ಎಳನೀರು ಪಾನಕೆ

ವನೇನು ಬೇಕು?

ತೆಳುಗಂಬಿ ಮಿಶ್ರಿತ ಎಳನೀರು ಎರಡು ಕಪ್
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು
ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು ಒಂದು
ನೆನೆಸಿದ ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಪುದಿನ ಒಂದು ಚಮಚ
ಪಲಕ್ಕಿ ಸುವಾಸನೆಗಾಗಿ.
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?
ಮುಕ್ಕಿಗ್ಗೆ ಬೌಲಾಗೆ ಎಳನೀರು, ಗಂಜೆ, ಸಕ್ಕರೆ, ಪುದಿನ, ಲಿಂಬೆಹಣ್ಣು
ಮತ್ತು ಸುಲ್ಲಿ ತಯಾರಿಸಿ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಿಸಿ. ನಂತರ ನೆನೆಸಿದ
ಕಾಮಕಸ್ತೂರಿ, ಪಲಕ್ಕಿ ಸೇರಿಸಿ ಸರ್ವ ಮಾಡಿ.

