



ಮಾವಿನ ಮಸ್ತಾನಿ, ಫಿರ್ನಿ...

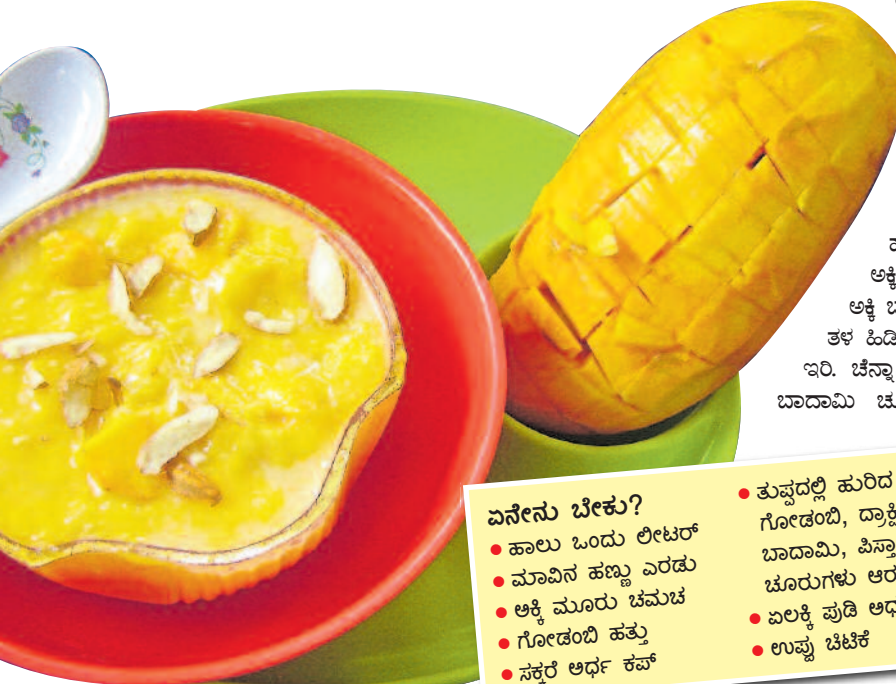
ರುಚಿಕರ ಮಾವಿನಹಣ್ಣುಗಳಿಂದ ಮಕ್ಕಳಿಗೆ ಪ್ರಿಯವಾದ ತಿನಿಸುಗಳನ್ನು ಮಾಡಬಹುದು. ಮಾವಿನ ಫಿರ್ನಿ, ಮಸ್ತಾನಿ, ಕುಲ್ಫಿ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್.. ಒಂದಕ್ಕಿಂತ ಒಂದು ಬಹಳ ರುಚಿ.

■ ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

ಮಾವಿನ ಫಿರ್ನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಅಕ್ಕಿ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಸುಮಾರು ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ನೆನೆಸಿ, ತರಿತರಿಯಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ ಪಲ್ಟ್ ತಯಾರಿಸಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಇನ್ನೊಂದು ಹಣ್ಣನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಹೆಚ್ಚಿಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಕುದಿಯುವ ಹಾಲಿಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಅಕ್ಕಿಯ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ, ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅಕ್ಕಿ ಬೆಂದ ನಂತರ, ಮಾವಿನ ಪಲ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ತಳ ಹಿಡಿಯದಂತೆ ಮಗುಚಿ. ಈಗ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಯುತ್ತಾ ಇರುವಾಗ ಏಲಕ್ಕಿ, ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರು ಮತ್ತು ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಇದು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆದ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಂಪಾಗಿಸಿ. ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಮಾವಿನ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಬಹುದು.



- ಏನೇನು ಬೇಕು?**
- ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್
 - ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಎರಡು
 - ಅಕ್ಕಿ ಮೂರು ಚಮಚ
 - ಗೋಡಂಬಿ ಹತ್ತು
 - ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
 - ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು ಆರು ಚಮಚ
 - ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
 - ಉಪ್ಪು ಚಿಟಿಕೆ

ಮಸ್ತ್ ಮಸ್ತ್ ಮಸ್ತಾನಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ, ಹಾಲು, ಒಂದು ಸ್ಕೂಪ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಉದ್ದ ಗ್ಲಾಸ್‌ಗೆ ಪಿಂಕ್ ಸಿರಪ್ ಹಾಕಿ ಹರಡಿ. ನಂತರ ರುಬ್ಬಿದ ಮಾವಿನ ಪಲ್ಟ್ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲೆ ಹುರಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಟುಟಿ ಫ್ರೂಟಿಯನ್ನು ಹರಡಿ.



- ಏನೇನು ಬೇಕು?**
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಒಂದು
 - ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
 - ಹಾಲು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್
 - ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಎರಡು ಸ್ಕೂಪ್
 - ಟುಟಿ ಫ್ರೂಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ
 - ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ