

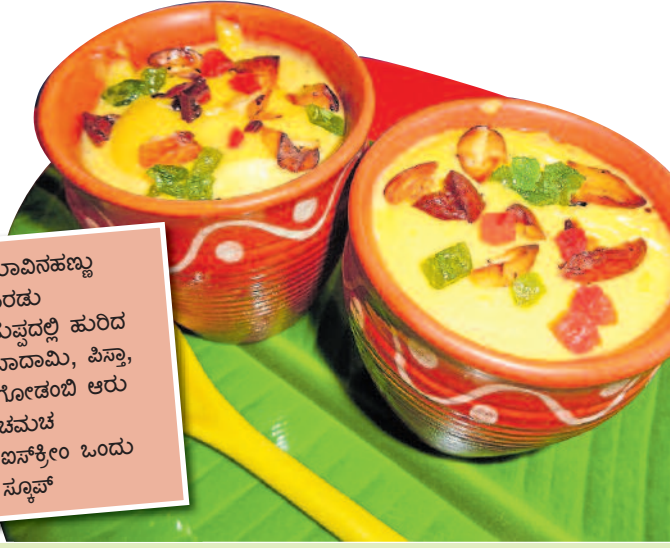
ಮಟಕಾ ಕುಲೀ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿ ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರನ್ನು ಗಂಟುಗಳಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಸಿ, ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ದಪ್ಪ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಈಗ ಇದಕ್ಕೆ ಏಲಕ್ಕಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ತರಿಗಳನ್ನು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ, ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಆರಿದ ಹಾಲಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ. ಈಗ ಇದನ್ನು ಮಣ್ಣಿನ ಕಪ್‌ಗಳಿಗೆ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ, ಟುಟಿಫ್ಲುಟಿಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಪ್ಲಾಸ್ಟಿಕ್ ಪೇಪರನ್ನು ಕವರ್ ಮಾಡಿ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿಸಿದರೆ ಮಟಕಾ ಕುಲೀ ರೆಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಎರಡು
- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ, ಗೋಡಂಬಿ ಆರು ಚಮಚ
- ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಒಂದು ಸ್ಕೂಪ್



ರುಚಿಕರ ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಹಾಲು ಕುದಿಯುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರನ್ನು ಆರಿದ ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಗಂಟುಗಳಿಲ್ಲದಂತೆ ಕಲಕಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಸೌಟಿನಿಂದ ಮಗುಚುತ್ತಾ ಕುದಿಸಿ, ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ಮಾವಿನ ಪಲ್ಟನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಸಣ್ಣ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕುದಿಸಿ. ಈಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಇದು ಸಂಪೂರ್ಣ ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಂಪಾಗಿಸಿ, ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಟುಟಿಫ್ಲುಟಿ, ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಮತ್ತು ಹೆಚ್ಚಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹರಡಿ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಎರಡು
- ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಮಿಶ್ರಣ ಆರು ಚಮಚ



ಮಾವಿನ ಸ್ಟೆಷಲ್ ಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಡೆಸರ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಂ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿದ ಕೂಡಲೇ ಇದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ದಪ್ಪವಾಗುತ್ತದೆ. ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬೌಲ್‌ಗೆ ಸೇರಿಸಿ, ಪುನಃ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಬ್ಬ ಬೀಜಗಳು ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಎಲ್ಲಾ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಮಿಶ್ರಮಾಡಿ ಫ್ರಿಜರ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಂಪಾಗಿಸಿ, ಸರ್ವ್ ಮಾಡುವಾಗ ಮೇಲಿನಿಂದ ಡ್ರೈ ನಟ್ಸ್ ಹರಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನಹಣ್ಣು ಎರಡು
- ಅಮೂಲ್ ಕ್ರೀಂ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ದ್ರಾಕ್ಷೆ, ಖರ್ಜೂರ, ಸೇಬು, ದಾಳಿಂಬೆ ಮಿಶ್ರಣ ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಕಾಲು ಚಮಚ
- ನೆನಿಸಿದ ಸಬ್ಬ ಬೀಜಗಳು ಆರು ಚಮಚ
- ಹುರಿದ ಡ್ರೈ ನಟ್ಸ್ ಆರು ಚಮಚ

