

## ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಜಾಮ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

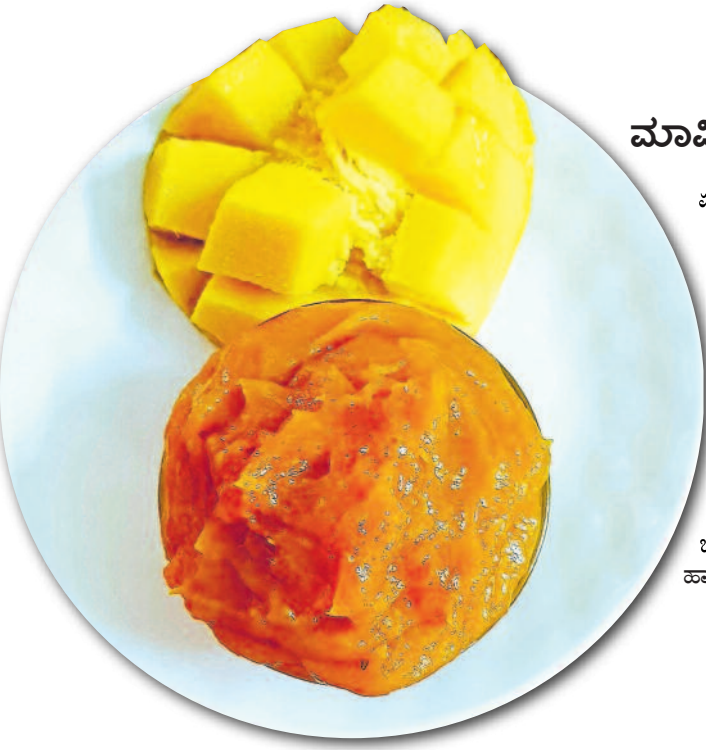
ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಆಲ್ಪೋನ್ಸ್ ವೈವಿದ್ಯಧ್ವ ಮೂರು

ಸಕ್ಕರೆ 100 ಗ್ರಾಂ

ನಿಂಬೆರಸ ಒಂದು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಸಿಪ್ಪೆಯನ್ನು ತೆಗೆದು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿಕೊಂಡು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ರಸವನ್ನು ಹಾಕಿ ಒಂದರಿಂದ ಎರಡು ನಿಮಿಷಗಳ ಕಾಲ ಕೈಯಾಡಿಸಿ. ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬರುವಾಗ ನಿಂಬೆರಸ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವು ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾವಣೆಯಾಗುತ್ತಾ ಬಾಣಲೆಯ ತಳ ಬಿಟ್ಟು ಬರುವಾಗ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಪೂರ್ತಿ ಅರಿದ ನಂತರ ಒಂದು ಬಾಟಲಿಯಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಇದು ಆರು ತಿಂಗಳ ಕಾಲ ಹಾಳಾಗುವುದಿಲ್ಲ.



## ಸಾಬುದಾನಿ-ಮಾವು ಕಸ್ಟರ್ಡ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಾಬುದಾನಿ ಒಂದು ಕಪ್ / ನೀರು ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದೂವರೆ ಕಪ್

ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ

ಹಣ್ಣುಗಳು: ಸಿಹಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಹೋಳು ಒಂದು ಕಪ್, ದ್ರಾಕ್ಷಿ, ಸೇಬು,

ಸಪೋಟ, ದಾಳಿಂಬೆ, ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎಲ್ಲವೂ ತಲಾ ಅರ್ಧರ್ಧ ಕಪ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಸಾಬುದಾನಿಯನ್ನು 3-4 ಗಂಟೆಗಳ ಕಾಲ ನೀರಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿ ನಂತರ ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ನೀರನ್ನು ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಲು ಮತ್ತು ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಕುದಿಸಿ. ವೆನಿಲ್ಲಾ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್‌ಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ತಣ್ಣನೆಯ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಕುದಿಸಿದ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕರಗಿಸಿಕೊಂಡ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರಿನ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ. ಈ ಮಿಶ್ರಣವೂ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಒಂದಾಗಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ ಪೂರ್ತಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಅರಿದ ನಂತರ ಹಣ್ಣುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ನಂತರ 12 ಗಂಟೆಯ ಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿಟ್ಟು ತಣ್ಣಗೆ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



## ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಖೀರು

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಸಿಹಿ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ರಸ ಒಂದು ಕಪ್

ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್ / ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಚಮಚ

ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್ / ಸಕ್ಕರೆ ಆರು ಚಮಚ

ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಮತ್ತು ಗೋಡಂಬಿಯ ಚೂರುಗಳು ಅಲಂಕಾರಕ್ಕೆ

ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣನ್ನು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ತುಂಡುಗಳು.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಿಸಿಯಾದ ನಂತರ ಶ್ಯಾವಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾವಣೆಯಾದ ನಂತರ ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಶ್ಯಾವಿಗೆ ಮತ್ತೆಗಾದ ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಒಲೆಯನ್ನು ಆರಿಸಿ. ನಂತರ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮಾವಿನ ರಸವನ್ನು ಅದರೊಂದಿಗೆ ಸೇರಿಸಿ. ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಮತ್ತು ಚಿಕ್ಕದಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ತುಂಡುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.

