

## ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಕುಲಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಕಾಯಿಸಲು ಇಟ್ಟು ಕಾಲು ಲೀಟರ್ ಗೆ ಒಂದ ಮೇಲೆ ಮಕಾನ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಿ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆದು ಮತ್ತೆ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ಈಗ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಕ್ರೀಮ್ ತೆಗೆದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಕಪ್ ಕೆಳಗಡೆ ಹಾಕಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡ ಹಾಲಿನ ಮಿಕ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮತ್ತೆ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ. ಎಂಟು ಗಂಟೆ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕೆಟ್ 5
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಮಕಾನ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ



## ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕುಲಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ಖರ್ಜೂರ, ಗೋಡಂಬಿ ಬೇಯಿಸಿಕೊಂಡು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ನಂತರ ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ, ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಹೋಳುಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ. ಕಪ್ ಗೆ ಹಾಕಿ ಕಡ್ಡಿ ಚುಚ್ಚಿ ಎಂಟು ಗಂಟೆ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾವಿನ ಹಣ್ಣು ಒಂದು
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಗೋಡಂಬಿ ಆರು
- ಖರ್ಜೂರ ಮೂರು
- ಸಕ್ಕರೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ

## ಹಲಸಿನ ಹಣ್ಣಿನ ಕುಲಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಾಲನ್ನು ಕುದಿಸಲು ಇಟ್ಟು ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ, ಅರ್ಧದಷ್ಟು ಆದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ, ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ರುಬ್ಬಿಕೊಂಡು, ಹಾಲು ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ರುಬ್ಬಿದ ಗೋಡಂಬಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆದು ಅರ್ಧ ಗಂಟೆ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಈಗ ಹೆಚ್ಚಿದ ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಮಿಕ್ಕೆ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ, ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟಿದ್ದನ್ನು ತೆಗೆದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ರುಬ್ಬಿ ಕಪ್ ಗೆ ಹಾಕಿ. ಮರದ ಚಮಚ ಚುಚ್ಚಿ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎಂಟು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ನೆನೆಸಿದ ಗೋಡಂಬಿ 8
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಹಲಸಿನ ತೊಳೆ ಹೆಚ್ಚಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್

