

ಊಟಕ್ಕೆ ರುಚಿಕರ ರಾಯಿತ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣನ್ನು ಕೈಯಲ್ಲಿ ಕಿವುಚಿ ಪಲ್ಟ್ವ ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಹಸಿಮೆಣಸಿನ ಕಾಯಿಯನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ನುರಿಯಿರಿ. ಕೊನೆಯಲ್ಲಿ ಹುರಿದು ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಜೀರಿಗೆಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣು 10
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ ಅರ್ಧ ಚಮಚ
- ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪು
- ಹಸಿಮೆಣಸಿನಕಾಯಿ ಒಂದು
- ಉಪ್ಪು



ಮಜಾ ಕೊಡುವ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊದಲು ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಮತ್ತು ಹಾಲನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ದಪ್ಪ ಪಾತ್ರೆಯಲ್ಲಿಟ್ಟು ಕಾಯಿಸಿ. ಗಂಟು ಇರಬಾರದು. ತಣಿದ ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಎಲ್ಲಾ ವಸ್ತುಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ ಬ್ಲೆಂಡ್ ಮಾಡಿ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಮೂರು ನಾಲ್ಕು ಗಂಟೆ ನಂತರ ಹೊರತೆಗೆದು ಮತ್ತೊಮ್ಮೆ ಮಿಕ್ಸ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣು 20-25
- ಫ್ಲೇವ್ ಕ್ರೀಮ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ 3-4 ಚಮಚ
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕಪ್

ತಂಪು ತಂಪು ಪೇಯ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ತೆಂಗಿನತುರಿಗೆ ಸ್ವಲ್ಪ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ. ತೆಂಗಿನ ಹಾಲನ್ನು ತೆಗೆದುಕೊಳ್ಳಿ ಅದಕ್ಕೆ ರುಬ್ಬಿದ ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಟ್ವ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಶೋಧಿಸಿ ಉಪ್ಪು ಹಾಕಿ ಉಪ್ಪಿನ ಬದಲು ಸಿಹಿ ಬೇಕಾದರೆ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಕುಡಿಯಬಹುದು.

ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ತೆಂಗಿನತುರಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣು 10
- ಉಪ್ಪು

