



ತ್ರಿವರ್ಣ ಪಾನೀಯ- ಎಳನೀರು ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಎಳನೀರಿನ ತೆಳುವಾದ ಕಾಯಿ ತಿರುಳು ಅರ್ಧ ಕಪ್, ಹಾಲು ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ, ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಚಮಚ. ವೆನ್ನಿಲಾ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್ 2 ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಐಸ್ ಕ್ರೀಮ್ ಬಿಟ್ಟು ಉಳಿದೆಲ್ಲವನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪವೇ ನೀರು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ, ಕೊನೆಗೆ ಐಸ್ಟೀಂ ಸೇರಿಸಿ ಒಂದು ಸಾರಿ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಜ್ಯೂಸ್ ಮತ್ತು ಪಿಸ್ತಾ ಮಿಲ್ಕ್ ಶೇಕ್ ಸಹ ಸವಿಯಲು ರುಚಿಯಾಗಿರುತ್ತದೆ.

ತ್ರಿವರ್ಣ ಹಲ್ವೆ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಹಸಿ ಬಟಾಣಿ ಕಾಲು ಕಪ್, ನೆನಸಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ 2 ಚಮಚ, ಹಾಲು ಕಾಲು ಕಪ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಕಾಲು ಚಮಚ, ತುಪ್ಪ 2, ಚಮಚ, ಪಿಸ್ತಾ ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು 3 ಚಮಚ ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಾಣಲೆಗೆ ಒಂದು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಪಿಸ್ತಾ, ಬಾದಾಮಿ ಹುರಿದು, ತೆಗೆದಿಡಿ. ಬಟಾಣಿ ಅದೇ ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ 2 ಸಾರಿ ಹುರಿದು ನೆನಸಿದ ಹೆಸರುಬೇಳೆ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿದು ತೆಗೆದಿಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಆರಿದ ನಂತರ ರುಬ್ಬಿ, ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ ತುಪ್ಪ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ ರುಬ್ಬಿದ ಮಿಶ್ರಣ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಕೊನೆಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಹುರಿಯಿರಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಕರಗಿದ ನಂತರ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ಹಲ್ವೆ ಹದಕ್ಕೆ ಕುದಿಸಿ, ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ಸೇರಿಸಿ. ಇದರ ಜೊತೆಗೆ ಕ್ಯಾರೆಟ್ ಹಲ್ವೆ ಮತ್ತು ಸಬ್ಜೆಕ್ಟಿ ಡಿಲೈಟ್ ಅನ್ನು ಸವಿಯಬಹುದು.



ತ್ರಿವರ್ಣ ಬರ್ಫಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಗೋಡಂಬಿ ಒಂದು ಕಪ್, ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್, ಡೆಸೀಕೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ 4 ಚಮಚ, ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ, ಗೋಡಂಬಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಚಿರಿ, ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ 2 ಹನಿ.

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಗೋಡಂಬಿಯನ್ನು ಪ್ಯಾನ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪವೂ ಕಪ್ಪಾಗದಂತೆ ಹುರಿದು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬಿಸಿ ಆದ ಕೂಡಲೆ ತೆಗೆದು, ಆರಿಸಿ ಪುಡಿಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆಗೆ ನೀರು ಚೆಮುಕಿಸಿ ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಒಂದಳ ಪಾಕ ಬಂದ ಕೂಡಲೇ ಗೋಡಂಬಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ 2 ಸಾರಿ ಕಲಕಿ ಇಳಿಸಿ ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ 2 ಹನಿ ಮತ್ತು ಡೆಸೀಕೇಟೆಡ್ ಕೊಬ್ಬರಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಕಲಸಿ. ಇದು ಮುದ್ದೆ ಆದಾಗ ಜೆಡ್ಡು ಸವರಿದ ಅಚ್ಚಿಗೆ ಹಾಕಿ ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಿರಿ. ಇದೇ ತರದ ಗೋಡಂಬಿ ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ ಕೇಸರಿ ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಕೇಸರಿ ಬರ್ಫಿ, ಹಸಿರು ಬಣ್ಣ ಸೇರಿಸಿ ಹಸಿರು ಬರ್ಫಿ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

