



ಪನ್ನೀರ್ ರಸಮಲಾಯಿ, ಪೇಡ...

ಪನ್ನೀರ್ ತಿನಿಸುಗಳೆಂದರೆ ಎಲ್ಲರಿಗೂ ಅಚ್ಚುಮೆಚ್ಚು. ಇದರಿಂದ ಹಲವಾರು ರುಚಿಕರ ಸಿಹಿತಿಂಡಿಗಳನ್ನೂ ತಯಾರಿಸಬಹುದು. ಇಲ್ಲಿದೆ ಕೆಲವು ರುಚಿಕರ ಪನ್ನೀರ್ ರಸಿಪಿಗಳು...

■ ವೇದಾವತಿ ಹೆಚ್.ಎಸ್. ■



ಮಲ್ಲೆ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಪನ್ನೀರ್ ಅನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಂಡು ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ನಾದಿಕೊಳ್ಳಿ. ಬಳಿಕ ನಿಂಬೆ ಗಾತ್ರದ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿಕೊಂಡು ಚಪ್ಪಟೆಯಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ನೀರನ್ನು ಬಾಣಲೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಂದೆಳೆ ಪಾಕ ತಯಾರಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್

ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ತಯಾರಿಸಿದ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ ಹಾಕಿ ಮಧ್ಯಮ ಉರಿಯಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಬೇಯಿಸಿ. ಬಾಣಲೆಗೆ ಖೋವಾ, ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿರುವ ಕೇಸರಿ, ಫ್ರೆಷ್ ಕ್ರೀಮ್ ಹಾಗೂ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಬಳಿಕ ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಮಿಶ್ರಣವು ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಬಳಿಕ ಒಲೆಯಿಂದ ಇಳಿಸಿ. ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕದಿಂದ ಸ್ಯಾಂಡ್‌ವಿಚ್ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಬಳಿಕ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ನಿಧಾನವಾಗಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಅವುಗಳ ನಡುವೆ ತಯಾರಿಸಿದ ಖೋವಾದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನಿಡಿ. ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ ಎರಡು ಲೀಟರ್ ಗಟ್ಟಿ ಹಾಲಿನಿಂದ ತಯಾರಿಸಿದ್ದು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ: ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ, ನೀರು ಮೂರೂವರೆ ಕಪ್, ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಮಿಶ್ರಣಕ್ಕೆ: ಸಫೆ ಖೋವಾ ಇನ್ನೂರು ಗ್ರಾಂ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ತಾಜಾ ಕ್ರೀಂ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕೇಸರಿಯನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನೆಸಿದ್ದು ಎರಡು ಚಮಚ



ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನ್ನೀರ್ ತುಂಡುಗಳು ಎರಡು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಪಾಕಕ್ಕೆ: ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಕೆಜಿ
- ನೀರು ಮೂರೂವರೆ ಕಪ್
- ಮಲಾಯಿ ತಯಾರಿಸಲು: ಹಾಲು ಒಂದು ಲೀಟರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಒಂದು ಕಪ್, ಕೇಸರಿದಳ ಸ್ವಲ್ಪ, ಚೂರು ಮಾಡಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಪಿಸ್ತಾ ಎರಡು ಚಮಚ

