

ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪುಡಿಂಗ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಕಾಯಿಹಾಲು ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಉಳಿದ ಅರ್ಧ ಕಪ್ ಕಾಯಿ ಹಾಲಿಗೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಹಾಕಿ ಕದಡಿ ಹಾಕಿ ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಮೇಲೆ ಇಳಿಸಿ, ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ

ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಪುಡಿಂಗ್ ರೆಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಕಾಯಿ ಹಾಲು ಒಂದು ಕಪ್
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್



ದಿಥೀರ್ ಹಲ್ಲ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿ ಜಾರಿಗೆ ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಹಾಕಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ಅನ್ನು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಕದಡಿ ಹಾಕಿ, ತುಪ್ಪ, ಉಪ್ಪು, ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ತಳ ಬಿಡುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ತಟ್ಟೆ ಸುರಿದು ಕತ್ತರಿಸಿ, ಹತ್ತೇ ನಿಮಿಷದಲ್ಲಿ ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣದ, ರುಚಿಕರ ಹಲ್ಲ ರೆಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಐದು ಚಮಚ
- ಕಾರ್ನ್‌ಫ್ಲೋರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸ್ವಲ್ಪ ಉಪ್ಪು

ಆಹಾ ಡೆಸರ್ಟ್!

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊಸರನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ನೀರು ಬಸಿಯಲು ಇಡಬೇಕು. ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಏಲಕ್ಕಿಪುಡಿ, ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು, ಕ್ರೀಮ್ ಎಲ್ಲವನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಅರ್ಧಭಾಗ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಎರಡು ಗಂಟೆಕಾಲ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಸವಿಯಿರಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ನೇರಳೆ ಹಣ್ಣಿನ ಪಲ್ಸ್ ಒಂದು ಕಪ್
- ಕ್ರೀಮ್ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಕಪ್
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಕಪ್ಪು ಒಣದಾಕ್ಷಿ, ಬಾದಾಮಿ ಗೋಡಂಬಿ ಕಾಲು ಕಪ್

