



# ಚೆರಿಹಣ್ಣಿನ ವೈವಿಧ್ಯ

ಆಕರ್ಷಕ ಬಣ್ಣ ಹಾಗೂ ರುಚಿಯ ಚೆರಿ ಹಣ್ಣು ನೋಡಲು ಮಾತ್ರವಲ್ಲ ತಿನ್ನಲೂ ರುಚಿ ರುಚಿ. ಇದರಿಂದ ಹಲವು ವೈವಿಧ್ಯಗಳನ್ನು ತಯಾರಿಸಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ಚಿತ್ರ- ಬರಹ: ಗೀತಸದಾ ಮೋಂತಿಮಾರು

## ಚೆರಿ ಬಟನ್ಸ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
 ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿ ಎರಡು ಕಪ್  
 ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ  
 ಕಾಫಿ ಡಿಕಾಕ್ಟನ್ ಆರು ಚಮಚ  
 ಬೆಣ್ಣೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
 ಕ್ರೀಂ ಮೂರು ಚಮಚ  
 ಸಕ್ಕರೆಪುಡಿ ಆರು ಚಮಚ  
 ಚೆರಿ ಹತ್ತು  
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
 ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಬೆಣ್ಣೆ, ಸಕ್ಕರೆ,  
 ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಡಿಕಾಕ್ಟನ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ  
 ಕಲಕಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನಪುಡಿ  
 ಮತ್ತು ಬಿಸ್ಕತ್ತು ಪುಡಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ  
 ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ  
 ತಯಾರು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಕಲಸುವಾಗ  
 ಬೇಕಿದ್ದರೆ ಹಾಲು ಉಪಯೋಗಿಸಬಹುದು.  
 ನಂತರ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಚೆರಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ  
 ಒತ್ತಿ ಇಡಿ. ಇದನ್ನು ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಸ್ವಲ್ಪ ಸಮಯದ  
 ನಂತರ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



## ಚೆರಿ ಕುಲಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?  
 ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್ / ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಒಂದು  
 ಸಪೋಟ ಒಂದು / ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
 ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಒಣದ್ರಾಕ್ಷೆ|  
 ಮತ್ತು ಖಜೂರ್ ತಲಾ ಎರಡು ಚಮಚ  
 ಹೆಚ್ಚಿದ ಚೆರಿ ಹಣ್ಣುಗಳು ಆರು ಚಮಚ  
 ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?  
 ಹಾಲಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಸೇರಿಸಿ ಕಾಯಿಸಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ.  
 ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಮತ್ತು ಎರಡು  
 ಚಮಚ ಚೆರಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ ಮಿಕ್ಸಿಯಲ್ಲಿ ರುಬ್ಬಿ  
 ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ಈಗ ಇದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ  
 ಚೆರಿ ಮತ್ತು ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್‌ಗಳನ್ನು  
 ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಕುಲ್ಲಿ ಮೋಡ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ  
 ಸೆಟ್ ಮಾಡಿ, ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ಗಟ್ಟಿಯಾದ  
 ಮೇಲೆ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಿ.

