



## ಚೆರಿ ವಿಡ್ ಬ್ರೆಡ್ ರಸಾಯನ

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಹೆಚ್ಚಿದ ಚೆರಿಹಣ್ಣುಗಳು ಆರು ಚಮಚ/ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್  
ಬ್ರೆಡ್ ಚೂರುಗಳು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಜೇನು ಎರಡು ಚಮಚ

ಸ್ವಲ್ಪ ಬೆಚ್ಚಗೆ ಮಾಡಿದ ಓಟ್ಸ್ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು, ಸಪೋಟಿ, ಸೇಬು, ಖರ್ಜೂರ ತಲಾ 4 ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ರುಚಿಗೆ ಬೇಕಷ್ಟು

ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ಎರಡು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ ಹಣ್ಣುಗಳಿಗೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಜೇನು ಬೆರೆಸಿ

ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ತಂಪಾಗಿಸಿಕೊಳ್ಳಿ. ತಂಪಾದ ದಪ್ಪಹಾಲಿಗೆ ಓಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ  
ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಇಡಿ. ನಂತರ ಇದಕ್ಕೆ ತಂಪಾದ ಹಣ್ಣುಗಳು, ಬ್ರೆಡ್  
ಚೂರುಗಳು ಇತ್ಯಾದಿಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ  
ಬಾದಾಮಿ ಚೂರುಗಳು ಮತ್ತು ಚೆರಿಯನ್ನು ಹರಡಿ.

## ಚೆರಿ ವಿಡ್ ಪಾಪಡ್ ರೋಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಹಪ್ಪಳ ನಾಲ್ಕು/ ಹೆಚ್ಚಿದ ಚೆರಿಹಣ್ಣುಗಳು ಆರು ಚಮಚ  
ಹೆಚ್ಚಿದ ಆಪಲ್, ಖರ್ಜೂರ, ಟುಟಿ ಫ್ರೂಟಿ ಎರಡು ಚಮಚ  
ಕ್ಯಾರಟ್‌ತುರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ/ ಚಾಟ್‌ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಚಮಚ  
ನೀರುಳ್ಳಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಬಾಡಿಸಿದ ಸ್ವೀಟ್ ಕಾರ್ನ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ಟೊಮ್ಯಾಟೊ ಸಾಸ್ ಮೂರು ಚಮಚ  
ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹಪ್ಪಳವನ್ನು ಸುಟ್ಟು ಬಿಸಿ ಇರುವಾಗಲೇ ಕೋನ್ ಅಥವಾ  
ರೋಲ್ ಮಾಡಿ ಆರಲು ಬಿಡಿ. ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೇಲೆ ತಿಳಿಸಿದ  
ಎಲ್ಲಾ ಸಾಮಗ್ರಿಗಳನ್ನು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ಮೊದಲೇ  
ಮಾಡಿಟ್ಟ ಹಪ್ಪಳದ ಕೋನ್ ಒಳಗೆ ತುಂಬಿ ಸವಿಯಲು ಕೊಡಿ.



## ಚೆರಿ ಫ್ರೂಡಿಂಗ್

ಏನೇನು ಬೇಕು ?

ಬ್ರೆಡ್ ಫೀಸ್ ಎರಡು/ ಹಾಲು ಒಂದು ದೊಡ್ಡ ಕಪ್  
ರೋಸ್ ಎಸೆನ್ಸ್ ಇರುವ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪೌಡರ್ 2 ಚಮಚ  
ಸಕ್ಕರೆ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಜೇನುತುಪ್ಪ ಒಂದು ಚಮಚ

ಹೆಚ್ಚಿದ ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಎರಡು

ಹೆಚ್ಚಿದ ಚೆರಿ, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ

ಖರ್ಜೂರ ತರಿ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ತವಾದಲ್ಲಿ ರೋಸ್ಟ್ ಮಾಡಿಡಿ. ಹಾಲಿಗೆ  
ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಪುಡಿ ಕಲಕಿ ಕಾಯಲು ಇಡಿ. ಇದು  
ಆರಿದ ಮೇಲೆ ಫ್ರಿಜ್ ನಲ್ಲಿ ಟ್ರು ತಂಪು ಮಾಡಿ. ಈಗ  
ಸರ್ವಿಂಗ್ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಒಂದು ಫೀಸ್ ಬ್ರೆಡ್ ಮತ್ತು  
ಬಾಳೆಹಣ್ಣು ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಕಸ್ಟರ್ಡ್ ಹಾಕಿ. ನಂತರ  
ಡ್ರೈಫ್ರೂಟ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಚೆರಿ ಇಟ್ಟು ಅಲಂಕರಿಸಿ.