



# ವಾವ್..! ಪೇಡ, ಬರ್ಫಿ, ಕೇಕ್



ಮಕ್ಕಳ ದಿನಾಚರಣೆಯ ಪ್ರಯುಕ್ತ ಮಕ್ಕಳಿಗಾಗಿ ವಿಶೇಷ ತಿಂಡಿ ಇದ್ದರೆ ಈ ದಿನ ಅರ್ಥಪೂರ್ಣ. ಇವುಗಳನ್ನು ಮಾಡಲು ಸ್ಟ್ರಾಪ್ ಉರಿಸಬೇಕಾಗಿಲ್ಲ. ಅಮ್ಮನ ಸಹಕಾರದ ಜೊತೆ ಮಕ್ಕಳೇ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಬಹುದು.

■ ವೀಣಾ ಶಂಕರ್



## ಇನ್‌ಸ್ಟಂಟ್ ಪೇಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಹುರಿಗಡಲೆ, ಸಕ್ಕರೆಯನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ. ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ತುಪ್ಪ, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ ನಂತರ ಹುರಿಗಡಲೆ ಪುಡಿಯನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಸ್ವಲ್ಪ ಸೇರಿಸಿ, ಬಳಿಕ ಕೈಯಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆ ಮಾಡಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಅಮುಕಿ ಪೇಡ ರೀತಿ ಮಾಡಿ ಇಲ್ಲವೇ ಬಿಸ್ಕಿಟ್ ಕಟರ್ ಸಹಾಯದಿಂದ ಬೇರೆ ಬೇರೆ ಆಕಾರ ಮಾಡಿ ಸವಿಯಿರಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಹುರಿಗಡಲೆ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು

## ಡಬಲ್ ಕಲರ್ ಬರ್ಫಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಗಟ್ಟಿಯಾಗಿ ಕಲಸಿ ಎರಡು ಭಾಗಗಳಾಗಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಒಂದು ಭಾಗಕ್ಕೆ ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ. ಒಂದು ತಟ್ಟೆಗೆ ಬಟರ್ ಪೇಪರ್ ಹಾಕಿ ಮೊದಲು ಬಿಳಿ ಬಣ್ಣದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಹಾಕಿ ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ. ನಂತರ ಅದರ ಮೇಲೆ ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸಮನಾಗಿ ಹರಡಿ, ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಎರಡು ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದೂವರೆ ಬಟ್ಟಲು
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಗುಲಾಬಿ ಬಣ್ಣ

