

## ಚಾಕೋಲೇಟ್ ಬಾಲ್ಸ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಬಿಸ್ಕತ್ ಅನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಹಾಕಿ ನಂತರ ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಉಂಡೆಗಳ ಮೇಲೆ ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸವರಿ ಒಂದೆರಡು ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್‌ನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ, ಒಂದೆರಡು ಉಂಡೆಗಳ ಮೇಲೆ ಸ್ಟ್ರಿಂಕಲ್ಸ್ ಉದುರಿಸಿ.



### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ 24
- ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್



## ಕ್ರೀಮಂಡ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಕೇಸರಿ ದಳಗಳನ್ನು ಹಾಲಿನಲ್ಲಿ ನೆನಿಸಿಡಿ. ಒಂದು ಬೌಲ್‌ಗೆ ಮೊಸರು, ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚಮಚದಲ್ಲಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ನಂತರ ಕ್ರೀಮ್, ನೆನಿಸಿದ ಕೇಸರಿ ದಳ ಹಾಲು ಸಮೇತ ಹಾಕಿ ಬೆರೆಸಿ ಸರ್ವಿಂಗ್ ಬಟ್ಟಲಿಗೆ ಹಾಕಿ. ಇದನ್ನು ಪಿಸ್ತಾ ಬಾದಾಮಿಯಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಕೇಸರಿ ದಳ
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ಫೈನ್ ಕ್ರೀಮ್ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಬಾದಾಮಿ ಪಿಸ್ತಾ ಚೂರುಗಳು

## ಬ್ರೆಡ್ ವೆಲ್ವೆಟ್ ಕೇಕ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಎರಡು ತುಂಡು ಬ್ರೆಡ್ ಅನ್ನು ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಹಾಕಿ ಕೊಳ್ಳಿ. ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿಗೇ ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್ ಸೇರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಕೇಕ್ ಬೇಸ್ ಮೇಲೆ ಒಂದು ಚಮಚ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮಿಶ್ರಣ ಹಾಕಿ ಒಂದು ಹಾಳೆ ಬ್ರೆಡ್ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮಿಶ್ರಣ ಹರಡಿ. ಹೀಗೆ ನಾಲ್ಕು ಹಾಳೆಗಳಿಗೆ ಮಾಡಿ ಸುತ್ತಲೂ ಉಳಿದ ಮಿಶ್ರಣವನ್ನು ಸವರಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣದ ಬ್ರೆಡ್ ಪುಡಿಯನ್ನು ಉದುರಿಸಿ ನಿಮ್ಮ ಇಷ್ಟದಂತೆ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಬ್ರೆಡ್ ಆರು ಪೀಸ್
- ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಪುಡಿ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕಂಡೆನ್ಸ್ಡ್ ಮಿಲ್ಕ್
- ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ



## ನೀವೂ ಬರೆಯಿರಿ

ಅಡುಗೆ ಪುಟಕ್ಕೆ ಹೊಸರುಚಿ ಕಳಿಸಬಹುದು. ಸಿಹಿತಿಂಡಿ ತಿನಿಸು, ಸ್ಯಾಂಡ್, ಬೆಳಗಿನ ಉಪಾಹಾರ, ಊಟಕ್ಕೆ ಬಳಸುವ ವಿಶೇಷ ವ್ಯಂಜನ... ಇತ್ಯಾದಿ ಹೊಸಬಗೆಯ ಅಡುಗೆ ಮಾಡಿದ್ದರೆ ಚಿತ್ರ ಸಮೇತ ರೆಸಿಪಿ ಬರೆದು ನಮಗೆ ಕಳಿಸಿ. ಐದು ಅಥವಾ ಆರು ರೆಸಿಪಿ ಕಳಿಸಿ. ಸಸ್ಯಾಹಾರ, ಮಾಂಸಾಹಾರ ಎರಡೂ ರೀತಿಯ ಬರಹಗಳನ್ನೂ ಕಳಿಸಬಹುದು. ಬರಹ-ಚಿತ್ರಗಳು ಸೋಷಿಯಲ್ ಮೀಡಿಯಾ ಸೇರಿದಂತೆ ಬೇರೆಲ್ಲೂ ಪ್ರಕಟವಾಗಿರಬಾರದು. ಇಮೇಲ್: [editorsu@sudha.co.in](mailto:editorsu@sudha.co.in)