

ಸಂದೇಶ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಒಂದು ಪಾತ್ರೆಗೆ ಪನೀರ್, ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮೆತ್ತ ಗಾಗುವವರೆಗೆ ಕಲಸಿ ನಂತರ ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಸಣ್ಣ ಸಣ್ಣ ಉಂಡೆಗಳನ್ನು ಮಾಡಿ ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್

ಕೊ ಕೊ ನಟ್ ನಲ್ಲಿ ಹೊರಳಿಸಿ. ಇದರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಅಮುಕಿ ಅದರ ಮೇಲೆ ಪಿಸ್ತಾ ಪುಡಿ ಉದುರಿಸಿ ಮೇಲೆ ಚೆರಿ ಹಣ್ಣನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅಲಂಕರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಪನೀರ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್
- ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಪಿಸ್ತಾ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಚೆರಿ ಸ್ವಲ್ಪ



ಗೋಡಂಬಿ ಸುರುಳಿ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಖಜೂರ್, ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ, ಗಸಗಸೆ ಸೇರಿಸಿ ಸಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣವನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಕಲಸಿ ಉದ್ದಕ್ಕೆ ಹೊಸೆದು ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಸುತ್ತಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಡಿ. ಗೋಡಂಬಿ ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಅದಕ್ಕೆ ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್, ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ. ಇದಕ್ಕೆ ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ

ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಕಾಗದದ ಮೇಲೆ ತೆಳುವಾಗಿ ಹರಡಿ. ಖಜೂರ್‌ದ ಸುರುಳಿಯನ್ನು ಇದರ ಮಧ್ಯದಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ಸುರುಳಿ ಸುತ್ತಿ ಹತ್ತು ನಿಮಿಷ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ತೆಗೆದು ಕತ್ತರಿಸಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಖಜೂರ್ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಗೋಡಂಬಿ ಮುಕ್ಕಾಲು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ ಹದಿನೈದು
- ಗಸಗಸೆ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ವೆನಿಲ್ಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಎರಡು ಹನಿ
- ಕಾಲು ಎರಡು ಚಮಚ
- ಕೆಂಪು ಬಣ್ಣ ಅರ್ಧ ಚಮಚ

ಹಾರ್ಟ್ ಓರಿಯೊ

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಸಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೆರೆಸಿ ಹಾಲು ಹಾಕಿ ಮೃದುವಾಗಿ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಕಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ ಇಟ್ಟುಕೊಳ್ಳಿ. ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್, ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್, ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಹಾಲು

ಹಾಕಿ ಹಗುರವಾಗಿ ಕಲಸಿ ತುಪ್ಪ ಸವರಿದ ಕಾಗದದಲ್ಲಿ ಲಟ್ಟಿಸಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಕಟರ್‌ನಲ್ಲಿ ಕತ್ತರಿಸಿ. ಈಗ ಒಂದು ಕಂದು ಬಣ್ಣದ ಹಾರ್ಟ್ ಆಕಾರದ ತುಂಡನ್ನು ಇಟ್ಟು ಅದರ ಮೇಲೆ ಬಿಳಿಯ ಬಣ್ಣದ ಹಾರ್ಟ್ ಆಕಾರದ ತುಂಡನ್ನು ಇಡಿ.

ವನೇನು ಬೇಕು?

- ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ ಇಪ್ಪತ್ತು
- ಕೋಕೊ ಪೌಡರ್ ಎರಡು ಚಮಚ
- ತುಪ್ಪ ಎರಡು ಚಮಚ
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ
- ಹಾಲು ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ
- ಮಿಲ್ಕ್ ಪೌಡರ್ ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಡೆಸಿಕೇಟೆಡ್ ಕೋಕೊನಟ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಒಂದು ಚಮಚ

