

## ವಾವ್...ಕೇಸರಿಬಾತ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ದಪ್ಪ ತಳದ ಪಾತ್ರೆ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಎರಡು ಚಮಚ ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ, ರವೆ ಹಾಕಿ ಸ್ವಲ್ಪ ಬಣ್ಣ ಬದಲಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿದು ತೆಗೆಯಿರಿ. ಅದೇ ಪಾತ್ರೆಗೆ ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ರುಬ್ಬಿದ್ದು, ನೀರು ಹಾಕಿ ಕುದಿಸಲು ಇಡಿ, ಕುದಿಬಂದ ಮೇಲೆ ರವೆ ಹಾಕಿ ಗಂಟಾಗದಂತೆ ಮಗುಚಿ, ನಂತರ ಸಕ್ಕರೆ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ತುಪ್ಪ ಹಾಕಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಗೋಡಂಬಿ, ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಹುರಿದು ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಗುಚಿ ಇಳಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ತಿರುಳು ರುಬ್ಬಿದ್ದು ಒಂದು ಕಪ್
- ರವೆ ಒಂದು ಕಪ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮುಕ್ಕಾಲು ಕಪ್
- ನೀರು ಎರಡೂವರೆ ಕಪ್
- ಚಿಟಿಕೆ ಉಪ್ಪು, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ
- ತುಪ್ಪ ಅರ್ಧ ಕಪ್
- ದ್ರಾಕ್ಷಿ ಗೋಡಂಬಿ ಸ್ವಲ್ಪ



## ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ಡೆಸರ್ಟ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಮೊಸರನ್ನು ಬಟ್ಟೆಯಲ್ಲಿ ಕಟ್ಟಿ ನೀರು ಬಸಿಯಲು ಬಿಡಬೇಕು, ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್, ಸಕ್ಕರೆ, ಕ್ರೀಮ್, ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ, ನೀರು ಬಸಿದ ಗಟ್ಟಿ ಮೊಸರು ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ರುಬ್ಬಿ ತೆಗೆಯಿರಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಹೆಚ್ಚಿದ ಡ್ರೆಫ್ರೂಟ್ ಅರ್ಧ ಭಾಗ ಹಾಕಿ ಕಲಿಸಿ ಬೌಲ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಏಂಟು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ. ನಂತರ ಅದಕ್ಕೆ ಉಳಿದ ಡ್ರೆಫ್ರೂಟ್ ನಲ್ಲಿ ಅಲಂಕರಿಸಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ತಿರುಳು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಕ್ರೀಮ್ ಅರ್ಧ ಬಟ್ಟಲು
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಏಲಕ್ಕಿ ಪುಡಿ ಸ್ವಲ್ಪ
- ಮೊಸರು ಒಂದು ಬಟ್ಟಲು
- ಬಾದಾಮಿ, ಗೋಡಂಬಿ



## ಕೂಲ್ ಕೂಲ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಮ್

ಮಾಡೋದು ಹೇಗೆ?

ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ತಿರುಳು ತೆಗೆದು ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ರುಬ್ಬಿ ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಇಟ್ಟು ಮಗುಚಿ ಗಟ್ಟಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಬೇಕು, ಹಾಲು ಒಲೆಯ ಮೇಲೆ ಕುದಿಸಲು ಇಟ್ಟು ಮಗುಚುತ್ತಾ ಇರಿ, ಗಟ್ಟಿಯಾಗುತ್ತಾ ಬಂದಾಗ ಇಳಿಸಿ. ತಣ್ಣಗಾದ ಮೇಲೆ ಮಿಕ್ಕಿ ಜಾರಿಗೆ ಹಾಕಿ ಅದಕ್ಕೆ ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ, ಸಕ್ಕರೆ, ಮಗುಚಿ ಇಟ್ಟು ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ಪಲ್ಸ್, ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಹಾಕಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ ತೆಗೆದು ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಎರಡು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆದು, ಮತ್ತೆ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಬೀಟ್ ಮಾಡಿ ಏಂಟು ಗಂಟೆ ಕಾಲ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿ ಇಟ್ಟು ತೆಗೆಯಿರಿ.

### ಏನೇನು ಬೇಕು?

- ಡ್ರಾಗ್‌ನ ಫ್ರೂಟ್ ಒಂದು
- ಹಾಲು ಅರ್ಧ ಲೀಟರ್
- ಸಕ್ಕರೆ ಮೂರು ಚಮಚ
- ಹಾಲಿನ ಪುಡಿ ಮೂರು ಚಮಚ
- ವೆನಿಲಾ ಎಸೆನ್ಸ್ ಎರಡು ಹನಿ