



## ಮಿಲ್ ಶೇಕ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಹನ್ನೆರಡು  
ತಂಪಾದ ದಪ್ಪ ಹಾಲು ಎರಡು ಕಪ್  
ಸಕ್ಕರೆ ಕಾಲು ಕಪ್  
ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ನಾಲ್ಕು ಚಮಚ  
ವೆನಿಲಾ ಐಸ್ಕ್ರೀಂ ಎರಡು ಸ್ಕೂಪ್  
ಐಸ್‌ಪೀಸ್ ಆರು

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್‌ಗಳನ್ನು ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ, ನಂತರ ಹಾಲು ಸೇರಿಸಿ ರುಬ್ಬಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಮತ್ತು ಐಸ್‌ಪೀಸ್ ಸೇರಿಸಿ ಪುನಃ ರುಬ್ಬಿ. ಸರ್ವಿಂಗ್ ಕಪ್‌ನ ಬದಿಗೆ ಚಾಕೊಲೇಟ್ ಸಿರಪ್ ಹಾಕಿ ಕಪ್ ಅನ್ನು ಸ್ವಲ್ಪ ಅಲುಗಾಡಿಸಿದರೆ ಡಿಸೈನ್ ರೀತಿಯಲ್ಲಿ ಬರುತ್ತದೆ. ನಂತರ ಕಪ್‌ಗೆ ರುಬ್ಬಿದ ಓರಿಯೊ ಮಿಲ್ಕ್ ಹಾಕಿ, ಮೇಲಿನಿಂದ ಎರಡು ಸ್ಕೂಪ್ ಐಸ್‌ಕ್ರೀಂ ಹಾಕಿ, ಅದರ ಮೇಲಿನಿಂದ ಓರಿಯೊ ಮತ್ತು ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿಗೋಡಂಬಿ ತರಿಗಳನ್ನು ಹರಡಿ.

## ಟೀಸಿ ಬಾಲ್

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ 1 ಕಪ್ / ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್ 1.5 ಕಪ್  
ಬಾದಾಮಿ ಇಪ್ಪತ್ತು / ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಎರಡು ಚಮಚ / ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು  
ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್‌ಬಾಲ್‌ಗೆ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಮತ್ತು ಮಾರಿ ಬಿಸ್ಕತ್‌ಗಳ ಪುಡಿಯನ್ನು ಹಾಕಿ, ಇದಕ್ಕೆ ಸಕ್ಕರೆ ಪುಡಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಸ್ವಲ್ಪ ಹಾಲು ಚೆಮುಕಿಸಿ ಚಪಾತಿ ಹಿಟ್ಟಿನ ಹದಕ್ಕೆ ಕಲಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ನಾದಿ ಮಿಶ್ರ ಮಾಡಿ. ಸ್ವಲ್ಪ ಹಿಟ್ಟು ತೆಗೆದುಕೊಂಡು ಒಳಗೆ ಬಾದಾಮಿ ತುಂಬಿ, ಉಂಡೆ ಕಟ್ಟಿ ಫ್ರಿಜ್‌ನಲ್ಲಿ ಸುಮಾರು ಎಂಟು ಗಂಟೆ ಇಟ್ಟು ನಂತರ ಸರ್ವ್ ಮಾಡಬಹುದು.



## ಕುಲ್ಪಿ

ಏನೇನು ಬೇಕು?

ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು / ವೆನಿಲಾ ಐಸ್ಕ್ರೀಂ  
ನಾಲ್ಕು ಸ್ಕೂಪ್ / ತುಪ್ಪದಲ್ಲಿ ಹುರಿದ ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ನಾಲ್ಕು  
ಚಮಚ

ಮಾಡುವುದು ಹೇಗೆ?

ಎಂಟು ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಅನ್ನು ಜೆಪ್‌ಲಾಕ್ ಕವರ್‌ನಲ್ಲಿ ಹಾಕಿ ಮೇಲಿನಿಂದ ಜಜ್ಜಿ ತರಿತರಿಯಾಗಿ ಪುಡಿ ಮಾಡಿ ಮಿಕ್ಸಿಂಗ್ ಬಾಲ್‌ಗೆ ಹಾಕಿ. ನಾಲ್ಕು ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್‌ನ್ನು ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿಕೊಳ್ಳಿ. ಇದಕ್ಕೆ, ಐಸ್ಕ್ರೀಂ ಮತ್ತು ಬಾದಾಮಿ ತರಿ ಸೇರಿಸಿ ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಕ್ಸ್ ಮಾಡಿ. ಇದನ್ನು ಕುಲ್ಪಿ ಮೋಡ್‌ಗೆ ಸುರಿದು ಮೇಲಿನಿಂದ ನುಣ್ಣಗೆ ಪುಡಿ ಮಾಡಿದ ಓರಿಯೊ ಬಿಸ್ಕತ್ ಹರಡಿ ಮುಚ್ಚಳ ಮುಚ್ಚಿ ಎಂಟರಿಂದ ಹತ್ತು ಗಂಟೆ ಫ್ರೀಜರ್‌ನಲ್ಲಿಡಿ. ಈಗ ಗಟ್ಟಿಯಾದ ಕುಲ್ಪಿಯನ್ನು ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು ನೀರಿನಲ್ಲಿ ಹತ್ತು ಸೆಕೆಂಡ್ ಇಡಿ. ಇದಕ್ಕೆ ಐಸ್ಕ್ರೀಂ ಕಡ್ಡಿ ಸಿಕ್ಕಿಸಿ ಕಡ್ಡಿ ಸಮೇತ ತಿರುಗಿಸಿ ಮೋಡ್‌ನಿಂದ ಕುಲ್ಪಿ ಹೊರಗೆ ತೆಗೆದು ರುಚಿಯಾದ ಕುಲ್ಪಿ ರೆಡಿ.

