

தவேயானவன:

வரேக்கடலை 2 கப் (வறுத்த வரேக்கடலை)
வண்ணையை கால் கப்
பால் பவுடர் 1 கப்
ஏலக்காய் பொடி 1 டபிள்ஸ்பீன்
சர்க்கரை 1 கப்
vennila essence 1 drop
தண்ணீர் 1 கப்

செய்முறை:

வரேக்கடலை தோலை உரித்துவிட்டு பொடியாக அரைக்கவும்.
பால் பவுடரை தண்ணீர் ரில் கலந்து அதனுடன் பொடியாக்கிய வரேக்கடலை
சர்க்கரை,வண்ணையை மீளறையும் கலந்து அடுப்பில் வதத்து விடாமல் கிளறவும்.
பாத்திரத்தில் ஓட்டாமல் திக்காக வந்தவுடன் ஏலப்பொடி,வெனிலா எஸன்ஸ் சேர்த்து
கிளறவும்.
ஒரு பெரிய தட்டை எடுத்து அதில் நயெ் தடவி வரேக்கடலை கலவையை ஊற்றி
ஆறின்வடன் வில்லை போடவும்

http://annaimira.blogspot.com/2008/08/blog-post_23.html