



વાયરલ પર્પલ ડ્રિન્ક વિશે જાણો છો?

આજકાલ સોશિયલ મીડિયા પર વાયરલ પર્પલ ડ્રિન્ક -- ઉબે શું છે એ તમે જાણો છો? 'ઉબે' એક પર્પલ ચામ-રતાળુ છે જે ફિલિપિન્સમાં ઘણું લોકપ્રિય છે. એનો રંગ ડાર્ક પર્પલ હોય છે અને સ્વાદ લાઈટ સ્વીટ અને કીમી તથા નટી હોય છે. આજકાલ ઉબેમાંથી બનેલાં ડ્રિન્ક્સ અને ડિઝર્ટ સોશિયલ મીડિયામાં બહુ ટ્રેન્ડ કરે છે. ઉબે ડ્રિન્ક માત્ર જોવા અને પીવામાં જ લાજવાબ નથી પરંતુ આરોગ્યની દ્રષ્ટિએ પણ એ સારું માનવામાં આવે છે. એમાં ફાયબર, વિટામિન A અને વિટામિન C જેવાં પોષક તત્વો ભરપૂર માત્રામાં હોય છે. એમાં કેફિન બિલકુલ હોતું નથી. ભારતમાં પણ મુંબઈ, બેંગ્લોર, સુરત જેવાં મહાનગરોનાં કેફેમાં ઉબે ડ્રિન્ક્સ અને ડિઝર્ટ મળવા માંડ્યાં છે તો આ 'ફેન્ડશિપ ડે' પર તમે પણ આ ડ્રિન્ક્સ બનાવી તમારા ફ્રેન્ડ્સને સરપ્રાઈઝ આપી શકો છો. ઉબે પાઉડર તમને ઓનલાઈન સહેલાઈથી મળી જાય છે.

ઉબે આઈસક્રીમ

સામગ્રી:

- 3 ટેબલસ્પૂન ઉબે પાઉડર
- 1/4 કપ પાણી
- 1 1/2 કપ ક્રીમ
- 3/4 કપ કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક

રીત

- » એક બાઉલમાં ઉબે પાઉડર અને પાણી મિક્સ કરી જાડી પોસ્ટ તૈયાર કરો.
- » એક બાઉલમાં ક્રીમ લઈ સ્ટીફ થાય ત્યાં સુધી ઢિપ કરો. તેમાં કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક નાખી મિક્સ કરો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં ઉબે પેસ્ટ નાખી મિક્સ કરો.
- » મિશ્રણને એરટેઈટ કન્ટેનરમાં ભરી ફ્રીજરમાં આખી રાત મૂકો.
- » સ્કુપ કરી સર્વ કરો.



ઉબે બબલ ટી

રીત

- » એક પેનમાં કોકોનટ મિલ્ક, ખાંડ અને ઉબે પાઉડર મિક્સ કરી મિશ્રણ જડું થાય ત્યાં સુધી ગેસ પર થવા દો. સતત હલાવતાં રહો જેથી ગાઢા ન બાળે. એને ફ્રીજમાં ઠંડું થવા મૂકો. આ બેઝ તૈયાર થયો.
- » એક પેનમાં પાણી ઉકાળો. તેમાં બોબા પર્લ્સ નાખી ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો. લગભગ 10 મિનિટ થશે. એને ગાળી ઠંડા પાણીથી ઘોઈ બાબુ પર રાખો.
- » દૂધ, કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક અને ઉબે બેઝને મિક્સ કરી કીમી થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસની આબુબાબુ થોડો ઉબે બેઝ લગાડો. તેમાં બોબા પર્લ્સ નાખો. તેના પર ઉબે મિલ્ક નાખી સર્વ કરો.
- » નોંધ
- » બોબા પર્લ્સ ઓનલાઈન મળે છે.
- » તમે ઈચ્છો તો ગ્લાસમાં બરફ નાખી શકો.
- » કન્ડેન્સ્ડ મિલ્કને બદલે સ્વાદાનુસાર ખાંડ નાખી શકાય.
- » ઉબે બેઝ અગાઉથી તૈયાર કરી ફ્રીજમાં 3-4 દિવસ રાખી શકાય છે.

સામગ્રી

ઉબે બેઝ માટે

- 4 ટેબલસ્પૂન ઉબે પાવડર
- 1 કપ કોકોનટ મિલ્ક
- 3/4 કપ ખાંડ

બોબા માટે

- 1 કપ બોબા પર્લ્સ
- 1 લિટર દૂધ

ઉબે બબલ ટી માટે

- 4 કપ દૂધ
- 4 ટીસ્પૂન કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક

ઉબે માયા બાટે

સામગ્રી

- 2 ટીસ્પૂન ઉબે પાવડર
- 1/4 કપ પાણી
- બરફના ટુકડા
- 3/4 કપ દૂધ
- 1 ટીસ્પૂન માયા ગ્રીન ટી પાવડર
- 1/4 કપ પાણી
- 1-2 ટેબલસ્પૂન ક્રીમ

રીત

- » એક નાના બાઉલમાં ઉબે પાઉડર અને પાણી બરાબર મિક્સ કરો. એને ગ્લાસમાં રેડો.
- » તેના પર બરફ નાખી દૂધ રેડો.
- » એક નાના બાઉલમાં માયા ચાળો. તેમાં પાણી નાખી બરાબર મિક્સ કરી દૂધ પર રેડો.
- » તેની ઉપર ક્રીમ અને થોડા ઉબે પાઉડરથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.