

કન્ચી બાસ્કેટ

સામગ્રી

કાજુ માવાનું ફીલીંગ બનાવવા માટે

ઘી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કાજુ ખસખસની પેસ્ટ	:	૧/૨ કપ
મોળો માવો	:	૧/૪ કપ
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ખજુર અંજીરનો માવો	:	૧ ૧/૨ કપ
ચાંદીનો વરખ	:	જરૂર મુજબ

કાજુ ખસખસની પેસ્ટ બનાવવા માટે

કાજુ	:	૧૦ થી ૧૨ નંગ
ખસખસ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૨ થી ૩ ચમચી

ગાર્નિશીંગ માટે

અખરોટ

બદામ

તળેલો ગુંદર

મધ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ઘી લઈ તેમાં કાજુ ખસખસની પેસ્ટ એડ કરો. ત્યારબાદ તેમાં મોળો માવો ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરો. ઘી છુકું પડે પછી તેમાં ખાંડ ઉમેરી ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી મીક્સ કરી પછી તેને એક પ્લેટમાં કાઢી ૫ થી ૧૦ મિનિટ માટે ઠંડુ કરો. હવે કાળી ખજુર ને ઘોંઠ તથા અંજીરને પાણીમાં પલાળી પછીથી ઘી મુકી બન્નેને બરાબર શેકી તેમાં તૈયાર કરેલો માવો લો. હવે ખજુર અને અંજીર નો માવો ઉમેરી તેને શેપ આપી બાસ્કેટ બનાવો. તેના પર વરખ લગાવો. હવે કાજુ અને માવાનું ફીલીંગ લઈ તેમાથી બોલ્સ બનાવો. તેને બાસ્કેટમાં મુકી ઉપરથી અખરોટના ટુકડા, બદામ ના ટુકડા મુકી તળેલો ગુંદર મુકી સર્વિંગ પ્લેટમાં લઈ મધ થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

હેઝલનટ અને મોકા ચોકલેટ

સામગ્રી

હેઝલનટ ચોકલેટ બનાવવા માટે

છીણેલી વ્હાઇટ ચોકલેટ	:	૧૦૦ ગ્રામ
સમારેલું એપ્રીકોટ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
સમારેલા હેઝલનટ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

મોકા ચોકલેટ બનાવવા માટે

સ્વીટ ચોકલેટ	:	૧૦૦ ગ્રામ
બટરમાં શેકેલા ઓટ્સ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
બ્રાઉન સુગર	:	૧ ટી. સ્પૂન
તજનો પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
કોફી પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
વેનિલા એસેન્સ	:	૧ થી ૨ ડ્રોપ્સ

રીત

માઇક્રોવેવ પૂફ બાઉલમાં છીણેલી વ્હાઇટ ચોકલેટ લઈ માઇક્રોવેવમાં મેલ્ટ કરો. તેમાં ઝીણા સમારેલા એપ્રીકોટ અને હેઝલનટ ઉમેરી મીક્સ કરો. આ મિશ્રણને મોલ્ડ માં ભરો. અન્ય માઇક્રોવેવ પૂફ બાઉલમાં છીણેલી સ્વીટ ચોકલેટ લઈ માઇક્રોવેવ માં મેલ્ટ કરો. તેમાં શેકેલા ઓટ્સ, બ્રાઉન સુગર, તજનો પાવડર, કોફી પાવડર અને વેનિલા એસેન્સ ઉમેરો. આ મિશ્રણને પણ મોલ્ડમાં ભરીને ફીઝરમાં ૫ મિનિટ માટે સેટ થવા દો. સેટ થયા બાદ સર્વિંગ પ્લેટમાં અનમોલ્ડ કરી સર્વ કરો.

પાણીપુરી સમોસા

સામગ્રી

સ્ટફીંગ બનાવવા માટે

કશ કરેલી મસાલા ચણાદાળ	:	૧/૨ કપ
મગની દાળ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કુદીનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પાણીપુરી મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
હીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
સંચળ પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીંબુનો રસ	:	૧ ટી. સ્પૂન

કણક બનાવવા માટે

મેંદો	:	૧/૨ કપ
સોજી	:	૧ કપ
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
સમારેલો કુદીનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	તળવા માટે

ગાર્નિશીંગ માટે

લીંબુ

કુદીનો

સર્વ કરવા માટે

ખજૂર- આંબલીની ચટણી

ગ્રીન ચટણી

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં કશ કરેલી મસાલા ચણાદાળ, મગની દાળ, કુદીનો, પાણીપુરી મસાલો, હીંગ, સંચળ પાવડર, મરી પાવડર, તેલ, લીંબુનો રસ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી સ્ટફીંગ તૈયાર કરો. હવે મેંદામાં સોજી, તેલ, મીઠું અને ઝીણો સમારેલો કુદીનો ઉમેરી કણક તૈયાર કરો. આ કણકમાથી લુવો લઈ લાંબી રોટી વણી તેને ચોરસ શેપમાં કટ કરો. વચ્ચે સ્ટફીંગ ભરી કિનાર પર પાણી લગાવી ફોલ્ડ કરી કાંટા ચમચી થી પ્રેસ કરી સમોસાનો સેટ આપો. હવે તેને ગરમ તેલમાં તળો. ઉપરથી પાણીપુરીનો મસાલો ભભરાવો. સર્વિંગ ડીશમાં લઈ લીંબુ, કુદીનાથી ગાર્નિશ કરો. અને તેને ખજૂર આંબલીની ચટણી અને ગ્રીન ચટણી સાથે સર્વ કરો.

ચાઇનીઝ ભેળ

સામગ્રી

તલનું તેલ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
જીણા સમારેલા આદુ લસણ	:	૨ ટી. સ્પૂન
ઉભા સમારેલા કેપ્સીકમ	:	૧/૨ કપ
ઉભી સમારેલી ફણસી	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ઉભી સમારેલી કોબીજ	:	૧/૨ કપ
ઉભી સમારેલી લીલી ડુંગળી	:	૧ કપ
ઉભુ સમારેલું ગાજર	:	૧/૨ કપ
બાફેલા નુડલ્સ	:	૨ કપ
રાંધેલા ભાત	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
રેડ ચીલી સોસ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ટોમેટો કેચઅપ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
સોયાસોસ	:	૧ ટી. સ્પૂન
વીનેગર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
તૈયાર કરેલા મન્યુરીયન બોલ્સ	:	૪ થી ૫ નંગ
બાફીને તળેલા નુડલ્સ	:	૧/૨ કપ

ગાર્નિશીંગ માટે

બાફીને તળેલા નુડલ્સ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તલનું તેલ લઈને તેમાં ઝીણા સમારેલા આદુ અને લસણ લઈને સાંતળી લો. તેમાં ઉભા સમારેલા કેપ્સીકમ, ઉભી સમારેલી ફણસી, કોબીજ, ઉભી સમારેલી લીલી ડુંગળી અને ઉભું સમારેલું ગાજર લઈને સાંતળો. તેમાં બાફેલા નુડલ્સ અને રાંધેલા ભાત ઉમેરીને મીક્સ કરો. હવે તેમાં મીઠું, રેડ ચીલી સોસ, સોયાસોસ, ટોમેટો કેચઅપ, વીનેગર, મન્યુરીયન બોલ્સ અને બાફીને તળેલા નુડલ્સ ઉમેરી ને બધું જ બરાબર મીક્સ કરો. તેમાં ઉભી સમારેલી લીલી ડુંગળી ઉમેરો. તૈયાર થઈ જાય એટલે તેને સર્વિંગ બાઉલમાં કાઢો અને ઉપર થોડો ફાય નુડલ્સ ભભરાવી ને સર્વ કરો.

કંદ બાર્બેક્યુ

સામગ્રી

ગ્રીન પેસ્ટ બનાવવા માટે

તલ	:	૨ થી ૩ ચમચી
ખારી સીંગ	:	૨ ચમચી
લીલુ લસણ	:	૧/૨ કપ
કુદીનો	:	૧/૪ કપ
લીલામરચાં	:	૩ થી ૪ નંગ
આફ	:	૧ ટુકડો
લીંબુનો રસ	:	૧ ચમચી
ખાંડ	:	૧/૨ ચમચી
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ

ગ્રીન મેરીનેશન માટે

તૈયાર કરેલી ગ્રીન પેસ્ટ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
સમારેલું રતાળુ	:	૧૦૦ ગ્રામ

રેડ મેરીનેશન માટે

લાલમરચું પાવડર	:	૧ ટી. સ્પૂન
ગરમ મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
જીણુ સમારેલું લસણ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
અજમો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
હીંગ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ચાટ મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
તલ	:	૧ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
સમારેલી મેથી	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
દહીં	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
શેકેલો ચણાનો લોટ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
બાફેલા બટેટાની સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
બાફેલા શકરીયાની સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
ટામેટાની સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
લીંબુનો રસ	:	૪ થી ૫ ટીંપા
સંચળ	:	ચપટી

રીત

ગ્રીન મેરીનેશન પેસ્ટ બનાવવા માટે સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં તૈયાર કરેલી ગ્રીન પેસ્ટ લઈને તેમાં ચોરસ સમારેલું રતાળુ લઈને બરાબર મીક્સ કરો. રેડ મેરીનેશન પેસ્ટ બનાવવા માટે લાલ મરચું પાવડર, ગરમ મસાલો, સમારેલું લસણ, અજમો, હીંગ, ચાટ મસાલો, તલ, મીઠું, મેથી, તેલ, દહીં, શેકેલો ચણાનો લોટ લઈને બરાબર મીક્સ કરો. તેમાં બાફેલા બટેટાની સ્લાઇસ લઈને બરાબર કોટ કરો. એજ રીતે બાફેલા શકરીયા લઈને તેને પેસ્ટથી કોટ કરી લો. હવે એક સ્કુઅરમાં તૈયાર કરેલા રતાળુ, બટેટા અને ટામેટાની સ્લાઇસ અને શકરીયા ભરાવો. આ રીતે બધા સ્કુઅર તૈયાર કરો. તેના પર થોડું તેલ અને લીંબુનો રસ લગાવી ગેસ ની ફ્લેમ પર શેકી લો. બાર્બેક્યુ તૈયાર થઈ જાય એટલે સંચળ ઉમેરી સર્વિંગ પ્લેટમાં કાઢીને સર્વ કરો.

રાઇસ વર્મીસીલી બોલ્સ વીથ હોટસોસ

સામગ્રી

હોટસોસ બનાવવા માટે

તેલ	:	૨ ટી. સ્પૂન
સમારેલું લસણ	:	૨ ટી. સ્પૂન
કોર્નફ્લોર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	૧/૪ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
રેડ ચીલી સોસ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
ટોમેટો કેચઅપ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	ચપટી

ખીરૂ બનાવવા માટે

મેંદો	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
પેપ્રીકા	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પાણી	:	જરૂર મુજબ

રાઇસ વર્મીસીલી બોલ્સ બનાવવા માટે

બાફેલી રાઇસ વર્મીસીલી	:	૧/૨ કપ
છીણેલુ ચીઝ	:	૧/૨ કપ
બાફીને અધકચરી કશ કરેલી મકાઈ	:	૧/૨ કપ
સમારેલી પાલક	:	૧/૨ કપ
ઓરેગાનો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
સોજી	:	૨ થી ૩ ટી. સ્પૂન
તેલ	:	તળવા માટે

સર્વ કરવા માટે

રાંધેલો ભાત

રીત

હોટસોસ બનાવવા માટે સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં સમારેલું લસણ ઉમેરી સાંતળો. હવે એક બાઉલમાં કોર્નફ્લોરમાં પાણી ઉમેરી સ્લરી તૈયાર કરો. લસણ બરાબર સંતળાઈ જાય ત્યારબાદ તેમાં પાણી ઉમેરી મીઠું, ચીલીસોસ, ટોમેટો કેચઅપ તથા તૈયાર કરેલી કોર્નફ્લોર ની સ્લરી ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરો. તેમાં પેપ્રીકા ભભરાવો. રાઇસ વર્મીસીલી બોલ્સ બનાવવા માટે એક બાઉલમાં મેંદો, મીઠું, પેપ્રીકા તથા પાણી ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી ખીરૂ તૈયાર કરો. હવે એક બાઉલમાં બાફેલી રાઇસ વર્મીસીલી, છીણેલી ચીઝ, બાફીને અધકચરા કશ કરેલા મકાઈ દાણા, સમારેલી પાલક, ઓરેગાનો, મરી પાવડર, પેપ્રીકા, મીઠું તથા સોજી નાંખી બરાબર મીક્સ કરો. તેમાથી બોલ્સ વાળી તેને તૈયાર કરેલા ખીરામાં ડીપ કરી સોજી માં રતળો. બોલ્સ ને ગરમ તેલમાં તળી લો. તથા સર્વિંગ પ્લેટમાં લઈ હોટ સોસ તથા રાઇસ સાથે સર્વ કરો.

કાલા જામ

સામગ્રી

ચાસણી બનાવવા માટે

ખાંડ	:	૩ કપ
પાણી	:	જરૂર મુજબ

કણક બનાવવા માટે

મોળો માવો	:	૨ કપ
છીણેલુ પનીર	:	૧ કપ
મેંદો	:	૧/૨ કપ
સોજી	:	૧/૪ કપ
ખાવાનો સોડા	:	ચપટી
દુધ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
પીસ્તાની કતરણ	:	૧ થી ૨ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	તળવા માટે

ગાર્નિશીંગ માટે

બદામની કતરણ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ખાંડ લઈ તેમાં ખાંડ ડૂબે એટલું પાણી ઉમેરી દોઢ તારની ચાસણી બનાવો. હવે અન્ય એક બાઉલમાં મોળો માવો, છીણેલુ પનીર, મેંદો, સોજી, ખાવાનો સોડા લઈ મીક્સ કરો. તેમાં દુધ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી કણક ને દુધ વાળો હાથ કરી કેળવી લો. તેલવાળો હાથ કરી કણકના બોલ્સ બનાવો. તેમાં પીસ્તાની કતરણ સ્ટફ કરી સીલ કરો. હવે ગરમ તેલમાં તેને ડાર્ક બ્રાઉન રંગના થાય ત્યાં સુધી તળો. પ્લેટમાં લઈ ઠંડા થવા દો. તેને ચાસણીમાં ડીપ કરી એક કલાક માટે રહેવા દો. સર્વિંગ ડીશમાં લઈ બદામની કતરણ થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

હની એન્ડ હેઝલનટ કેક

સામગ્રી

મેંદો	:	૧ કપ
બેકીંગ પાવડર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ફુટ સોલ્ટ	:	૧/૮ ટી. સ્પૂન
તજનો પાવડર	:	૧ ટી. સ્પૂન
કન્ડેન્ડ મિલ્ક	:	૧/૨ કપ
બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા એસેન્સ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
હેઝલનટ	:	૪ થી ૫ નંગ
દુધ	:	૧/૨ કપ
ચોકલેટ સીરીયલ	:	૧ કપ
ચેરી	:	૩ ટેબલ સ્પૂન

હની સોસ બનાવવા માટે

બ્રાઉન સુગર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મધ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

ગાર્નિશીંગ માટે

ચેરી

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં મેંદો, બેકીંગ પાવડર, ફુટ સોલ્ટ અને તજનો પાવડર લઈ ચાળી લો. બે થી ત્રણ વખત આ રીતે ચાળો. ત્યારબાદ અન્ય બાઉલમાં કન્ડેન્ડ મિલ્ક અને બટર લઈને બીટ કરો. તેમાં વેનિલા એસેન્સ તથા હેઝલનટ મીક્સ કરો. તેમાં ચાળેલો લોટ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી તેમાં દુધ ઉમેરી બેટર તૈયાર કરો. ડસ્ટીંગ કરેલા મોલ્ડમાં આ મીશ્રણ લઈ તેના પર ચોકલેટ સીરાયલ તથા ચેરી મુકીને પ્રી-હીટેડ ઓવનમાં ૧૮૦ ડિગ્રી પર ૨૫ થી ૩૦ મિનિટ માટે બેક કરો. અન્ય પેનમાં બ્રાઉન સુગર લઈને ગરમ કરો. મેલ્ટ થાય પછી ગેસ બંધ કરીને તેમાં મધ તથા પાણી મીક્સ કરો. આ સોસ ને બેક થયા બાદ અનમોલ્ડ કરેલી કેક પર રેડો. સર્વિંગ ડીશમાં લઈને ચેરીથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

કુટી સેન્ડવીચ

સામગ્રી

કુટ ચટણી બનાવવા માટે

છાલ કાઢીને સમારેલા સફરજન	:	૧/૨ કપ
સમારેલું પાઇનેપલ	:	૧/૨ કપ
જીણા સમારેલા લીલામરચા	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
આદુની છીણ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ખાંડ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લીંબુનો રસ	:	૧ ટી. સ્પૂન

સેન્ડવીચ બનાવવા માટે

વ્હીટ બ્રેડ	:	૪ સ્લાઇસ
બટર	:	૧ થી ૨ ટી. સ્પૂન
ચીઝ સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
ટામેટા	:	૧ નંગ
કાકડી	:	૧ નંગ
ચાટ મસાલો	:	ચપટી
મરી પાવડર	:	ચપટી

સર્વ કરવા માટે

કુટ ચટણી

રીત

સૌ પ્રથમ એક મીક્સરજારમાં છાલ કાઢીને સમારેલા સફરજન, સમારેલા પાઇનેપલ, જીણા સમારેલા લીલા મરચા, આદુ ની છીણ, ખાંડ, મીઠું અને લીંબુનો રસ લઈને કશ કરો. આ ચટણી ને એક બાઉલમાં કાઢી લો. હવે વ્હીટ બ્રેડ લઈને તેને બટર લગાવો. અને કાતર વડે નાના નાના ટુકડામાં કટ કરી લો. ચીઝ સ્લાઇસ ને પણ નાની સ્લાઇસ માં કટ કરો. બ્રેડ પર ચીઝ સ્લાઇસ લગાવી તેના પર તૈયાર કરેલી ચટણી સ્પ્રેડ કરો. તેના પર ટામેટા ની સ્લાઇસ મુકી તેના પર કાકડીની સ્લાઇસ મુકો. તેના પર ચાટ મસાલો ભભરાવી મરી પાવડર ભભરાવી બ્રેડ ની બીજી સ્લાઇસ મુકી દો હવે ટ્રથપીક માં સફરજન અને કાકડી ભભરાવી સેન્ડવીચ પર લગાવી સર્વિંગ ડીશમાં લઈને કુટ ચટણી સાથે સર્વ કરો.

પીસ્તા જાંબુન

સામગ્રી

ચાસણી બનાવવા માટે

ખાંડ	:	૨ ૧/૨ કપ
પાણી	:	જરૂર મુજબ
દુધ	:	૧ ટી. સ્પૂન

જાંબુન બનાવવા માટે

સોજી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
મોળો માવો	:	૨૦૦ ગ્રામ
મેંદો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ઇલાયચી પાવડર	:	૧ ટી. સ્પૂન
ઘી	:	તળવા માટે
મેલ્ટ કરેલી ચોકલેટ	:	૧ કપ
પીસ્તાની કતરણ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

ગાર્નિશીંગ માટે

ચેરી

વરખ

બદામની કતરણ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ખાંડ લો. ખાંડ ડૂબે એટલું પાણી મીક્સ કરી એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. હવે તેમાં દુધ ઉમેરીને ગરમ કરો. હવે તેને ગાળી લો. અન્ય એક બાઉલમાં સોજી અને દુધ મીક્સ કરો. અન્ય બાઉલમાં મોળો માવો લઈને તેમાં મેંદો, ઇલાયચી પાવડર મીક્સ કરી હળવા હાથે મસળો. તેમાં સોજી અને દુધ નું મીશ્રણ ઉમેરી ફરીથી મસળી લો. ગરમ ઘી લઈને કણકને કેળવી લો. હવે હથેળીને ઘી વાળી કરી લુવા બનાવી બોલ્સ બનાવો. અને ગરમ ઘી માં તળી લો. જાંબુન ને તૈયાર કરેલી ચાસણીમાં લઈ લો. અને ૨ થી ૩ કલાક સુધી ચાસણીમાં પલાબ્યા બાદ ટ્રથપીકમાં લઈને મેલ્ટ કરેલી ચોકલેટમાં ડીપ કરી પીસ્તાની કતરણ લગાવો. હવે ચેરી ને વરખ લગાવી લો. સર્વિંગ ડીશમાં ગુલાબજાંબુ લઈ બદામની કતરણ અને ચેરી થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

રાજબોગ પેટીસ

સામગ્રી

પેટીસનું સ્ટફીંગ બનાવવા માટે

શેકેલા કાજુ બદામ પીસ્તા	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
શેકેલા તલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ગરમ મસાલો	:	૧ ટી. સ્પૂન
આદુ મરચાંની પેસ્ટ	:	૨ ટી. સ્પૂન
સમારેલી કોથમીર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
બાફેલા બટેટાનો માવો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

ઉપરનું પડ બનાવવા માટે

બાફેલા બટેટાનો માવો	:	૪ નંગ
કોર્નફ્લોર	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
આદુ મરચાંની પેસ્ટ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ઘી	:	૧ થી ૨ ટી. સ્પૂન

રગડો બનાવવા માટે

મીઠું અને હળદર નાંખીને બાફેલી ચણાની દાળ	:	૨ કપ
પાણી	:	જરૂર મુજબ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
હળદર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
લાલ મરચું પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ઘાણાજીરૂ પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
આદુ, મરચા ની પેસ્ટ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ગરમ મસાલો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
લીંબુનો રસ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન

વઘાર કરવા માટે

તેલ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
જીરૂ	:	૧ ટી. સ્પૂન
તજ લવીંગ	:	૩ થી ૪ નંગ
હીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
આખા લાલ મરચાં	:	૩ નંગ
મીઠો લીમડો	:	૩ થી ૮ નંગ

ગાર્નિશીંગ માટે

લીલી ચટણી

ગળી ચટણી

ડુંગળી

સર્વ કરવા માટે

બટરમાં ટોસ્ટ કરેલી બ્રેડ

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં શેકેલા કાજુ, બદામ અને પીસ્તા, શેકેલા તલ, મીઠું, ગરમ મસાલો, આદુ, મરચા ની પેસ્ટ, સમારેલી કોથમીર અને બાફેલા બટેટાનો માવો ઉમેરી મીક્સ કરો. હવે અન્ય બાઉલમાં બાફેલા બટેટાનો માવો, કોર્નફ્લોર, મીઠું, આદુ, મરચા ની પેસ્ટ ઉમેરી મીક્સ કરો. આ મીશ્રણમાથી મોટી સાઇઝના લુવા બનાવો. તેલ વાળો હાથ કરી બોલ ને થેપી તેમાં ડ્રાયફ્રુટ નુ સ્ટફીંગ ભરીને સીલ કરી પેટીસ બનાવો. તેને કોર્નફ્લોર માં રગદોળો. તવા પર પેટીસ મુકીને ઘી લગાવી શેલો ફાય કરો. અન્ય એક કડાઇમાં મીઠું અને હળદર નાંખીને બાફેલી ચણાની દાળ, પાણી ઉમેરી હળવા હાથે સ્લેશ કરો. તેમાં મીઠું, હળદર, લાલ મરચું પાવડર, ઘાણાજીરૂ પાવડર, ખાંડ, આદુ, મરચાની પેસ્ટ, ગરમ મસાલો ઉમેરી મીક્સ કરો. હવે વઘારીયામાં તેલ, જીરૂ, તજ, લવીંગ, હીંગ, આખા લાલ મરચાં અને મીઠા લીમડાનો વઘાર કરી તેને ચણાની દાળમાં ઉમેરો. તેને ૫ મિનિટ સુધી ઉકળવા દો. રગડો ઉકળી જાય પછી તેમાં લીંબુનો રસ મીક્સ કરો. હવે સર્વિંગ બાઉલમાં રગડો લઈ તેમાં પેટીસ મુકો. તેનાપર ગ્રીન ચટણી, ડુંગળી, ગળી ચટણી થી ગાર્નિશ કરી તેને બટરમાં ટોસ્ટ કરેલી બ્રેડ સાથે સર્વ કરો.

કેસર વર્મીસીલી કુલ્ફી

સામગ્રી

ઘી	:	૧ ૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
વર્મીસીલી સેવ	:	૧ કપ
કાજુ બદામ પીસ્તાની સ્લાઇસ	:	૧ થી ૨ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૨૫૦ મી.લી.
ઇલાયચી અને જાયફળ પાવડર	:	૧ ટી. સ્પૂન
પલાળેલી કીસમીસ	:	૭ થી ૮ નંગ
પાણીમાં ભેળવેલ કેસર	:	૨ ટી. સ્પૂન
કન્ડેન્સ મિલ્ક	:	૧ કપ

ગાર્નિશીંગ માટે

કેસર

ચાંદીનો વરખ

બદામ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ઘી અને વર્મીસીલી સેવ લઈને શેકો. તેમાં કાજુ, બદામ અને પીસ્તાની સ્લાઇસ મીક્સ કરી તેમાં દુધ ઉમેરી પેનને ઢાંકીને ૧૦ મિનિટ માટે કૂક કરો. બરાબર કૂક થઈ જાય પછી એક બાઉલમાં લઈ પછી તેમાં ઇલાયચી અને જાયફળ પાવડર, પલાળેલી કીસમીસ, પાણીમાં ભેળવેલું કેસર અને કન્ડેન્સ મિલ્ક મીક્સ કરી ઠંડુ થવા દો. ઠંડુ થાય પછી માટીની કુલડીમાં ભરી ઉપરથી કન્ડેન્સ મિલ્ક ઉમેરી તેના પર કેસર તથા વરખ લગાવી કુલડીને ફોલ પેપર થી કવર કરી તેને ડીપ ફ્રીઝમાં ૨ કલાક સુધી સેટ થવા દો. સેટ થઈ જાય પછી તેને બદામ થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

વેજ ગાર્ડન સેન્ડવીચ

સામગ્રી

થાઉઝન્ડ આઇલેન્ડ ડ્રેસીંગ બનાવવા માટે

ડુંગળી	:	૧/૨ નંગ
એલેપીનો	:	૨ થી ૩ નંગ
કાળા ઓલીવ્સ	:	૩ થી ૪ નંગ
મેઓનીઝ	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
ટોમેટો કેચઅપ	:	૩ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર

મસ્ટર્ડ પેસ્ટ બનાવવા માટે

રાઇના કુરીયા	:	૫૦ ગ્રામ
વિનેગર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર

સલાડ બનાવવા માટે

મોટા સમારેલા લેટ્યુસ	:	૧ કપ
મસ્ટર્ડ પેસ્ટ	:	૧ ટી. સ્પૂન
મરી પાવડર	:	ચપટી
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર

સેન્ડવીચ બનાવવા માટે

સેન્ડવીચ બ્રેડ	:	૨ નંગ
બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ટામેટા	:	૧ નંગ
કાકડી	:	૧/૨ નંગ
મરી પાવડર	:	ચપટી
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ચીઝ સ્લાઇસ	:	૧ નંગ

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં ડુંગળીને ઝીણી સમારી લો. તેમાં એલેપીનો ઉમેરી પછી કાળા ઓલીવ સમારો. ત્યારબાદ તેમાં મેઓનીઝ, ટોમેટો કેચઅપ, ઓરેગાનો, પેપ્રીકા, મીઠું ઉમેરી મીક્સ કરો. થાઉઝન્ડ આઇલેન્ડ ડ્રેસીંગ બનાવો. હવે એક બાઉલમાં મોટા સમારેલા લેટ્યુસ લઈ તેમાં મસ્ટર્ડ પેસ્ટ, મરી પાવડર તથા મીઠું ઉમેરી ટોસ્ટ કરી લો. સલાડ તૈયાર કરો. હવે સેન્ડવીચ બ્રેડ લઈ બટર લગાવો. તેના પર થાઉઝન્ડ આઇલેન્ડ ડ્રેસીંગ સર્વ કરો. પછીથી સલાડ પાથરો ઉપરથી ટોમેટો ની સ્લાઇસ, કાકડીની સ્લાઇસ અરેન્જ કરી મરી પાવડર તથા મીઠું ભભરાવો. પછી ચીઝ સ્લાઇસ ને હાફ કટ કરી મુકો. બીજી બ્રેડથી કવર કરી લો. ત્યારબાદ તવા પર બટર લગાઈ સેન્ડવીચ ને ટોસ્ટ કરી તૈયાર થઈ જાય પછીથી કટ કરી સર્વિંગ ડીશમાં લઈ સર્વ કરો.

ટાકો રાઇસ

સામગ્રી

રાઇસ બનાવવા માટે

તેલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
જીણા સમારેલા કેપ્સીકમ	:	૧/૪ કપ
બાફેલા મકાઈ દાણા	:	૧/૪ કપ
મેક્સીકન પેસ્ટ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
પેપ્રીકા	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
હળદર	:	ચપટી
પાણી	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
રાંધેલો ભાત	:	૧ ૧/૨ કપ
તૈયાર ટાકો શેલ	:	૬ નંગ
સાલસા સોસ	:	૪ થી ૫ ટેબલ સ્પૂન
છીણેલુ પ્રોસેસ ચીઝ	:	૪ થી ૫ ટેબલ સ્પૂન
કાળા ઓલીવ્સ	:	૪ થી ૫ નંગ
એલેપીનો	:	૪ થી ૫ નંગ

મેક્સીકન પેસ્ટ બનાવવા માટે

લસણ	:	૭ થી ૮ કળી
સુકાલાલ મરચા	:	૫ થી ૬ નંગ
જીરું	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
વિનેગર	:	૧ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં જીણા સમારેલા કેપ્સીકમ, બાફેલા મકાઈ દાણા ઉમેરી સાંતળો. તેમાં તૈયાર મેક્સીકન પેસ્ટ, મીઠું, પેપ્રીકા, ઓરેગાનો, હળદર લઈ મીક્સ કરો. પછી તેમાં પાણી એડ કરી તેમાં રાંધેલો ભાત મીક્સ કરી રાઇસ તૈયાર કરો. હવે તૈયાર ટાકો શેલ લઈ તેમાં રાઇસ મુકો. ઉપરથી સાલસા સોસ એડ કરો. ત્યારબાદ છીણેલુ પ્રોસેસ ચીઝ ઉમેરી કાળા ઓલીવ્સ તથા એલેપીનો ની સ્લાઇસ એડ કરો. સર્વિંગ ડીશમાં લઈ સર્વ કરો.

કુટ વોન્ટોન

સામગ્રી

કણક બનાવવા માટે

મેંદો	:	૧ કપ
તેલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	ચપટી
છીણેલી ઓરેન્જની છાલ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પાણી	:	જરૂર મુજબ

સ્ટ્રીંગ બનાવવા માટે

મેંદો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
સફરજન	:	૧ નંગ
મીક્સ કુટ જામ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
બ્રાઉન સુગર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
તજનો પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન

સર્વ કરવા માટે

વેનીલા આઇસક્રીમ

ઓરેન્જ

સફરજન

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં મેંદો લઈ તેમાં તેલ, મીઠું, છીણેલી ઓરેન્જ ની છાલ મીક્સ કરી પાણી ઉમેરી કણક તૈયાર કરો. તેલ થી કણકને કેળવી લો. અન્ય એક પેનમાં મેંદો લઈ તેમાં છીણેલું સફરજન મીક્સ કરો. ઘટ્ટ થયા પછી તેમાં મીક્સ કુટ જામ, બ્રાઉન સુગર લઈ ભેળવો. પાણી બળી જાય ત્યાં સુધી સતત હલાવતાં રહો. હવે તેમાં તજનો પાવડર મીક્સ કરો. મીશ્રણને બાઉલમાં લઈ ઠંડુ થવા દો. હવે કણક થી લુવો બનાવી અટામણ સાથે વણી લો. સાઇડમાથી કટ કરી ચોરસ શેપ આપો. તેના નાના ચાર ટુકડા કરી કુટનું મીશ્રણ મુકી હાફ ફોલ્ડ કરો. બે છેડા પર પાણી લગાવી સ્ટીક કરો. ગરમ તેલમાં તેને તળી લો. તળાઇ જાય પછી વેનીલા આઇસક્રીમ સાથે વોન્ટોન મુકો. આઇસક્રીમ પર બ્રાઉન સુગર તથા વોન્ટોન પર તજનો પાવડર ભભરાવો. આઇસક્રીમ પર મધ એડ કરી ઓરેન્જ તથા સફરજન સાથે સર્વ કરો.

ગુજરાતી કઢી

સામગ્રી

ખાટુ દહીં	:	૨૫૦ ગ્રામ
ચણાનો લોટ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	૨ કપ
ખાંડ	:	૫ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
લીલા મરચા	:	૪ થી ૫ નંગ
મીઠો લીમડો	:	૪ થી ૫ પાન

વઘાર કરવા માટે

ઘી	:	૨ ટી. સ્પૂન
રાઇ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
તજ	:	૩ થી ૪ નંગ
લવીંગ	:	૩ થી ૪ નંગ
મરી	:	૩ થી ૪ નંગ
સુકા લાલ મરચા	:	૩ નંગ
જીરૂ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
હીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
મીઠો લીમડો	:	૫ થી ૭ પાન

ગાર્નિશીંગ માટે

કોથમીર

મીઠો લીમડો

યા નો મસાલો

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં ખાટુ દહીં લઈ તેમાં ચણાનો લોટ અને પાણી લઈને બ્લેન્ડ કરો. ત્યારબાદ માઇક્રોવેવ પૂફ બાઉલમાં મીશ્રણને લઈને તેમાં ખાંડ અને મીઠું મીક્સ કરો. હવે માઇક્રોવેવ માં ૬ મિનિટ માટે કૂક થવા દો. ૬ મિનિટ બાદ એક વાર હલાવી દો. અને તેમાં સમારેલા લીલા મરચા અને મીઠો લીમડો ઉમેરી માઇક્રોવેવ માં ૩ મિનિટ માટે રાખો. હવે ગેસ પર વઘારીયામાં ઘી લઈ તેમાં રાઇ, સુકા લાલ મરચા, તજ, મરી અને લવીંગ એડ કરી તેમાં જીરૂ, હીંગ અને મીઠો લીમડો ઉમેરી વઘારને કઢીમાં રેડો. ફરીથી એક મિનિટ માટે માઇક્રોવેવ કરો. તૈયાર થાય પછી સર્વિંગ બાઉલમાં લઈ કોથમીર અને મીઠા લીમડાથી ગાર્નિશ કરી યા નો મસાલો ભભરાવી સર્વ કરો.

પીઝા વીથ પીઝા સોસ

સામગ્રી

સોસ બનાવવા માટે

ઓલીવ ઓઇલ	:	૨ ટી. સ્પૂન
બટર	:	૧ ટી. સ્પૂન
ડુંગળી	:	૧ નંગ
લસણની પેસ્ટ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ટામેટા	:	૫ નંગ
લાલ મરચું પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
પેપ્રીકા	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
કોર્નફ્લોર સ્લરી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ટોમેટો કેચઅપ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

પીઝા બનાવવા માટે

વ્હીટ બેઝ થીન કસ્ટ પીઝા	:	૧ નંગ
પીઝાસોસ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
છીણેલું મોઝરેલા તથા પ્રોસેસ્ડ ચીઝ	:	૧/૪ કપ
રેડ, ગ્રીન એલેપીનો સ્લાઇસ	:	૫ થી ૬ નંગ
કાળા ઓલીવ્સ	:	૫ થી ૬ નંગ
ઓરેગાનો	:	ચપટી
પેપ્રીકા	:	ચપટી
બટર	:	૧ ટી. સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ એક માઇક્રોવેવ પૂફ બાઉલમાં ઓલીવ ઓઇલ, બટર લઈ તેમાં જીણી સમારેલી ડુંગળી તથા લસણની પેસ્ટ ઉમેરી ૨ મિનિટ માટે માઇક્રોવેવ માં મુકો. સંતળાઈ જાય પછી બ્લાન્ચ કરીને છાલ કાઢેલા ટામેટાની પ્યુરી, લાલ મરચું પાવડર, મીઠું, પેપ્રીકા, ઓરેગાનો, કોર્નફ્લોર સ્લરી મીક્સ કરો. ફરીથી માઇક્રોવેવ માં ૩ મિનિટ માટે ફૂક કરો. હવે તેમાં ટોમેટો કેચઅપ મીક્સ કરી ફરીથી ૨ મિનિટ માટે માઇક્રોવેવ કરો. ૨ મિનિટ બાદ તેને રૂમ ટેમ્પરેચર પર ઠંડુ કરો. હવે વ્હીટ બેઝ થીન કસ્ટ પીઝા નો બેઝ લઈ બટર સ્પ્રેડ કરો. ઉપરથી પીઝા સોસ લગાવી છીણેલું મોઝરેલા ચીઝ તથા છીણેલું પ્રોસેસ્ડ ચીઝ પાથરો. ત્યારબાદ ગ્રીન તથા રેડ એલેપીનો ની સ્લાઇસ મુકી કાળા ઓલીવ્સ ની સ્લાઇસથી ટોપીંગ કરો. માઇક્રોવેવને ગ્રીલ મોડ પર મુકી રેક ઉપર પીઝા ગોઠવી ૩ મિનિટ માટે ગ્રીલ કરો. ગ્રીલ થઈ જાય પછીથી ઓરેગાનો, પેપ્રીકા ભભરાવી કટ કરી સર્વિંગ ડીશમાં લઈ સર્વ કરો.

ઓટ્સ એન્ડ કોર્નફ્લેક્સ ઇડલી

સામગ્રી

ખીર બનાવવા માટે

સોજી	:	૧ કપ
શેકેલા ઓટ્સ	:	૧/૨ કપ
કોર્નફ્લેક્સ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
વલોવેલું દહીં	:	૧ કપ
પાણી	:	૧/૪ કપ
સંભાર મસાલો	:	ચપટી
ફુટ સોલ્ટ	:	૨ ટી. સ્પૂન

વઘાર કરવા માટે

તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
રાઇ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
અડદની દાળ	:	૧ ટી. સ્પૂન
હીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઝીણા સમારેલા લીલા મરચા	:	૧ ટી. સ્પૂન
મીઠો લીમડો	:	૫ થી ૭ પાન

સર્વ કરવા માટે

કોકોનટ ચટણી

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં સોજી લઈ તેમાં શેકેલા ઓટ્સ તથા હાથેથી કશ કરેલા કોર્નફ્લેક્સ લો. વઘારીયામાં તેલ લઈ તેમાં રાઇ, અડદની દાળ, હીંગ, ઝીણા સમારેલા લીલા મરચા, ઝીણો સમારેલો મીઠો લીમડો લઈ વઘાર ને ઓટ્સના મીશ્રણમાં એડ કરો. તેમાં મીઠું ઉમેરી મીક્સ કરો. હવે તેમાં વલોવેલું દહીં એડ કરી તેમાં પાણી એડ કરી ફુટ સોલ્ટ મીક્સ કરો. ખીરા ને ગ્રીસ કરેલા મોલ્ડ માં ભરી ઓટ્સ તથા કોર્નફ્લેક્સ ભભરાવો. ત્યારબાદ સંભાર મસાલો ભભરાવી ફૂકરમાં લઈ વરાળે બાફો. ૭ થી ૮ મિનિટ બાદ ઇડલીને ઠંડી કરી અનમોલ્ડ કરી સર્વિંગ ડીશમાં લઈ કોકોનટ ચટણી સાથે સર્વ કરો.

કેળાની વેફર્સ

સામગ્રી

કાચા કેળા	:	૨ નંગ
તેલ	:	તળવા માટે
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
સંચળ પાવડર	:	ચપટી
મરી પાવડર	:	ચપટી

રીત

સૌ પ્રથમ છાલ કાઢેલા કાચા કેળા લઈને ગરમ તેલમાં વેફર્સ પાડો. તળાઈ જાય પછી ઉપરથી સંચળ પાવડર, મીઠું અને મરી પાવડર ભભરાવો. સર્વિંગ ડીશમાં લઈને સર્વ કરો.

નુડલ્સ મસાલા વેફર્સ

સામગ્રી

બટેટા	:	૨ નંગ
પાણી	:	જરૂર મુજબ
તેલ	:	તળવા માટે
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
દળેલી ખાંડ	:	ચપટી
લાલ મરચું પાવડર	:	ચપટી
ઇન્સ્ટન્ટ નુડલ્સ મસાલો	:	ચપટી

રીત

સૌ પ્રથમ બટેટા લઈને કાણાવાળી બ્લેડ થી વેફર્સ પાડો. વેફર્સ ને સાદા પાણીમાં બે વાર ધોઈ દો. અને પછી તેને ડીશમાં કોરી થવા દો. ૧૦ થી ૧૫ મિનિટ સુધી કોરી થાય પછી વેફર્સ ને ગરમ તેલમાં તળી દો. તળાઈ જાય પછી ઉપરથી મીઠું અને દળેલી ખાંડ ભભરાવો. પછી લાલ મરચું પાવડર અને ઇન્સ્ટન્ટ નુડલ્સ મસાલો ભભરાવો. બરાબર મીક્સ કરીને સર્વિંગ ડીશમાં લઈને સર્વ કરો.

બટેટાની વેફર્સ

સામગ્રી

બટેટા	:	૩ નંગ
તેલ	:	તળવા માટે
ચાટ મસાલો	:	ચપટી
મીઠું	:	ચપટી
પેપ્રીકા	:	ચપટી
સંચળ પાવડર	:	ચપટી
ઓરેગાનો	:	ચપટી

રીત

સૌ પ્રથમ ત્રણ નંગ બટેટાની વેફર્સ પાડીને બે વખત ઘોંઘાળો. અને પછી કોરી કરી દો. હવે ગરમ તેલમાં વેફર્સ તળી દો. અને તળાઈ જાય પછી ચાટ મસાલો ભભરાવો. પછી મીઠું અને સંચળ પાવડર સ્પીંકલ કરો. અને છેલ્લે પેપ્રીકા અને ઓરેગાનો ભભરાવી બરાબર મીક્સ કરી લો. તૈયાર થાય પછી સર્વિંગ ડીશમાં લઈને સર્વ કરો.

વર્મિસીલી ઉપમા

સામગ્રી

પાણી	:	૨ કપ
તેલ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
રાઇ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
અડદની દાળ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
હીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
લીલા મરચા	:	૨ નંગ
મીઠો લીમડો	:	૭ થી ૮ પાન
ડુંગળી	:	૨ નંગ
સમારેલા ગાજર - ફણસી	:	૧/૨ કપ
ચોખાની વર્મિસીલી	:	૧ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લીલા નાળિયેરનું છીણ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
સંભાર મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન

ગાર્નિશીંગ માટે

મીઠો લીમડો

રીત

સૌ પ્રથમ એક વાસણમાં પાણી ગરમ કરો. હવે એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં રાઇ, અડદની દાળ ઉમેરી સાંતળો. ડાર્ક પીંક કલરની થાય ત્યારબાદ તેમાં હીંગ, મોટા સમારેલા લીલા મરચા , મીઠો લીમડો, ડુંગળીની સ્લાઇસ ઉમેરી સાંતળો. હવે તેમાં ઝીણા સમારેલા ગાજર તથા ફણસી એડ કરો. તેમાં ચોખાની વર્મિસીલી લઈ શેકો. સેવ વ્હાઇટ થાય પછી તેમાં મીઠું, ગરમ પાણી એડ કરો. પાણી બળવા આવે પછીથી તેમાં લીલા નાળિયેરનું છીણ મીક્સ કરો. તેલ છુકું પડે તથા સેવ કૂક થઈ જાય પછીથી ગેસ બંધ કરી સર્વિંગ ડીશમાં લઈ ઉપરથી લીલા નાળિયેરની છીણ, સંભાર મસાલો ભભરાવી મીઠા લીમડાના પાનથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

સ્પ્રાઉટ મોમલેટ

સામગ્રી

ફણગાવેલા મગ	:	૧/૨ કપ
ચોખાનો લોટ	:	૧/૪ કપ
ચણાનો લોટ	:	૧/૨ કપ
ડુંગળી	:	૧ નંગ
છીણેલા ટામેટા	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
સમારેલી કોથમીર	:	૧/૪ કપ
સમારેલું લસણ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લાલ મરચું પાવડર	:	૧/૨ ટી સ્પૂન
હળદર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પાંઉભાજી મસાલો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
દહીં	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	જરૂર મુજબ
તેલ	:	૧ થી ૨ ટી. સ્પૂન
બ્રેડ	:	૪ સ્લાઇસ
ચીઝ સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
બટર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં ફણગાવેલા મગ લઈ તેમાં ચણાનો લોટ, ચોખાનો લોટ, છીણેલી ડુંગળી, છીણેલા ટામેટા, સમારેલી કોથમીર, ઝીણું સમારેલું લસણ, મીઠું, લાલ મરચું પાવડર, હળદર, પાંઉભાજી મસાલો તથા દહીં ઉમેરી મીક્સ કરો. હવે તેમાં પાણી એડ કરી ખીરૂ બનાવો. હવે તવા પર તેલ લગાવી ખીરૂ ચોરસ આકાર માં પાથરો. બન્ને બાજુથી શેકી લો. ત્યારબાદ બ્રેડ પર બટર લગાવી શેકી તેના પર મોમલેટ મુકો. ઉપરથી ચીઝ સ્લાઇસ મુકી બીજી બ્રેડ થી કવર કરો. કટ કરી સર્વીંગ ડીશમાં લઈ સર્વ કરો.

લાપસી

સામગ્રી

ઘઉંનો કકરો લોટ	:	૧ કપ
તેલ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
ઘી	:	૩ ટેબલ સ્પૂન

આંધણ કરવા માટે

પાણી	:	૧ કપ થી ઓછું
ગોળ	:	૧ કપ

સર્વ કરવા માટે

ઘી

દળેલી ખાંડ

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં ઘઉંનો કકરો લોટ લઈ તેમાં તેલ તથા ઘી ઉમેરી મીક્સ કરો. હવે અન્ય એક પેનમાં પાણી લઈ તેમાં ગોળ ઉમેરી ઓગાળો. પછી આ પાણીને ગાળી લો. થોડું ઉકળે પછી તેમાં લોટ ઉમેરી વેલણ થી તેમાં થોડી જગ્યા કરો. અને વાસણને ઢાંકી દો. ૧ થી ૨ મીનીટ બાદ વેલણ થી મીક્સ કરો. હવે વાસણ ની નીચે લોઢી મુકી વાસણ ઢાંકી ૫ થી ૭ મીનીટ સુધી ચડવા દો. વેલણ થી હલાવી ચખ્ખા થી ગજા તોડી સર્વિંગ બાઉલમાં લઈ ઉપરથી ઘી રેડી દળેલી ખાંડ ભભરાવી સર્વ કરો.

બન્ટ ગાર્લીક એન્ડ સ્પીનેચ ફોન્ડ્યુ

સામગ્રી

બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
કોર્નફ્લોર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૧ કપ
પાણી	:	૧/૨ કપ
બ્લાન્ય કરેલી પાલક	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
મીક્સ હબ્સ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૧/૨ કપ

વધાર કરવા માટે

બટર	:	૧ ટી. સ્પૂન
ઝીણુ સમારેલુ લસણ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

સર્વ કરવા માટે

સોંતે કરેલુ પનીર
સોંતે કરેલી ફેંચ બ્રેડ
ખારા બિસ્કીટ
નાચોઝ ચીપ્સ

સુપ સ્ટીક્સ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં બટર લઈ તેમાં કોર્નફ્લોર ઉમેરી શેકો. તેમાં દુધ મીક્સ કરી જરૂર પડે તો પાણી એડ કરો. તેમાં બ્લાન્ય કરેલી પાલક ની પ્યુરી મીક્સ કરી મરી પાવડર, પેપ્રીકા, મીક્સ હબ્સ, ઓરેગાનો, મીઠું, ચીઝ સ્પ્રેડ એડ કરી મીક્સ કરો. હવે એક વધારીયામાં બટર લઈ તેમાં ઝીણુ સમારેલુ લસણ ઉમેરી થોડું શેકી લો. અને તેને ફોન્ડ્યુ માં એડ કરી મીક્સ કરો. ફોન્ડ્યુ ને પોપ માં લઈ થોડો બાકી રહેલો વધાર ઉમેરી પેપ્રીકા તથા મીક્સ હબ્સ ભભરાવો. પોપ ને કેન્ડલ ઉપર મુકી સોંતે કરેલું પનીર, સોંતે કરેલી ફેંચ બ્રેડ, ખારા બિસ્કીટ, નાચોઝ ચીપ્સ તથા સુપ સ્ટીક્સ સાથે સર્વ કરો.

વ્હાઇટ ચોકલેટ એન્ડ કેરેમલ ફ્રોન્ડ્યુ

સામગ્રી

બ્રાઉન સુગર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
સીંગલ ફેટ ક્રીમ	:	૨૦૦ મી.લી.
વ્હાઇટ ચોકલેટ	:	૧૫૦ ગ્રામ
તજનો પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન

સર્વ કરવા માટે

સફરજન

વેફર બિસ્કીટ

સ્વીટ બિસ્કીટ

જરદાલુ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં બ્રાઉન સુગર લઈ મેલ્ટ કરો. પછી તેમાં સીંગલ ફેટ ક્રીમ મીક્સ કરો. હવે તેમાં વ્હાઇટ ચોકલેટ એડ કરી મેલ્ટ થાય પછી તેમાં તજનો પાવડર એડ કરો. તૈયાર થઈ જાય પછી તેને ફ્રોન્ડ્યુ પોટ માં લઈ પછી તેમાં તજનો પાવડર ભભરાવી કેન્ડલ ની ઉપર મુકો. તેને વેફર બિસ્કીટ, સફરજન, જરદાલુ તથા સ્વીટ બિસ્કીટ સાથે સર્વ કરો.

હરાબરા કબાબ

સામગ્રી

બાફેલા કાચા કેળા	:	૨ નંગ
બ્રેડ કમ્શ	:	૪ ટી. સ્પૂન
આફુ - મરચા ની પેસ્ટ	:	૨ ટી. સ્પૂન
પાલકની પેસ્ટ	:	૨ ટી. સ્પૂન
કુદીનાના પાન	:	૧૦ થી ૧૨ નંગ
કોથમીર	:	૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ગરમ મસાલો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
કાજુ	:	૪ થી ૫ નંગ
કોર્નફ્લોર	:	જરૂર મુજબ
તેલ	:	તળવા માટે

ગાર્નિશીંગ માટે

ડુંગળી

કુદીનાના પાન

લીંબુની સ્લાઇસ

સર્વ કરવા માટે

ગ્રીન ચટણી

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં છાલ સાથે બાફીને પછીથી છીણેલા કાચા કેળા લઈ તેમાં બ્રેડ કમ્શ ઉમેરી આફુ - મરચા ની પેસ્ટ ઉમેરી લો. ત્યારબાદ તેમાં પાલકની પેસ્ટ, કુદીનાના પાન, કોથમીર, મીઠું, ગરમ મસાલો ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી લો. અને કબાબ વાળી લો. આ કબાબ ઉપર કાજુ લગાવી પછીથી બરાબર પ્રેસ કરી લો અને શેપ આપી દો. તૈયાર કરેલ કબાબ ને કોર્નફ્લોર માં રગદોળી ગરમ તેલમાં બ્રાઉન રંગના થાય ત્યાં સુધી તળી લો. સર્વિંગ પ્લેટમાં લઈ કુદીનાના પાન, ડુંગળી અને લીંબુની સ્લાઇસ થી ગાર્નિશ કરી ગ્રીન ચટણી સાથે સર્વ કરો.

બનારસી જાંબુન ડીલાઇટ

સામગ્રી

ચાંદીનો વરખ	:	જરૂર મુજબ
બનારસી પાન	:	૧ નંગ
ગુલકંદ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ગુલાબજાંબુ	:	૩ નંગ
ચેરી	:	૩ નંગ
ચોકલેટના પીસીસ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ચોકલેટ પાઇપ બીસ્કીટ	:	૨ નંગ
ચોકલેટ સોસ	:	૨ ટી. સ્પૂન

કસ્ટર્ડ બનાવવા માટે

દૂધ	:	૫૦૦ મિ.લી.
ખાંડ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા કસ્ટર્ડ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

સોપારી મસાલો બનાવવા માટે

શેકીને કશ કરેલી સોપારી	:	૧ નંગ
તજ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
લવીંગ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઇલાયચી પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પાનનો મસાલો	:	ચપટી

ગાર્નિશીંગ માટે

ગુલાબજાંબુ
ચેરી
ચોકલેટ ના પીસીસ
સોપારી મસાલો

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં દૂધ લઈ તેમાં ખાંડ ઉમેરી દો. હવે અન્ય એક બાઉલમાં દૂધ લઈ તેમાં વેનીલા કસ્ટર્ડ ઉમેરી બરાબર ઓગાળી દો. અને તેને ગરમ કરેલ દૂધ માં ઉમેરી લો. સેમી લીક્વીડ થાય ત્યાં સુધી કૂક કરી લો. પછીથી તેને અન્ય એક બાઉલમાં કાઢી ઠંડુ થવા દો. હવે ચાંદીનો વરખ લઈ તેની ઉપર બનારસી પાન મુકી દો. પછીથી તેના ઉપર ગુલકંદ, શેકેલી સોપારી, તજ, લવીંગ, ઇલાયચી અને પાનનો મસાલો ઉમેરી તૈયાર કરેલ મીશ્રણને લગાવી ફોલ્ડ કરી દો. હવે એક સર્વિંગ ગ્લાસ લો. તેમાં તૈયાર કરેલ કસ્ટર્ડ ઉમેરી ઉપરથી ગુલાબજાંબુ મુકી ચેરી, ચોકલેટના પીસીસ ઉમેરી ફરીથી કસ્ટર્ડ ઉમેરી તૈયાર કરેલ પાન, ચોકલેટ પાઇપ બીસ્કીટ, ગુલાબજાંબુ, ચોકલેટ સોસ મુકી ગુલાબજાંબુ, ચેરી, ચોકલેટ ના પીસીસ અને સોપારીના મસાલાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

કીવી ઓરેન્જ પુડીંગ

સામગ્રી

કેક કમ્શ	:	૨૫૦ ગ્રામ
કીવી સ્લાઇસ	:	૨૦ નંગ
ઓરેન્જની સ્લાઇસ	:	૨૦ નંગ

ગ્લેઝીંગ બનાવવા માટે

કીવી કશ	:	૧/૨ કપ
ખાંડ	:	૨ ટી. સ્પૂન
પાણી	:	૨ કપ
કોર્નફ્લોર	:	૧ ટી. સ્પૂન
લીંબુનો રસ	:	૧ ટી. સ્પૂન

કસ્ટર્ડ બનાવવા માટે

વેનીલા એસેસ	:	૩ ડ્રોપ
દુધ	:	૫૦૦ મિ.લી.
ખાંડ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
કસ્ટર્ડ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા આઇસક્રીમ	:	૨ સ્કુપ

ગાર્નિશીંગ માટે

લીંબુના પાન
કાળી દ્રાક્ષ
ઓરેન્જનું ફુલ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં પાણી લઈ તેમાં ખાંડ ઉમેરી લો. હવે અન્ય એક બાઉલમાં કોર્નફ્લોર લઈ તેમાં પાણી ઉમેરી ખાંડ ઓગળવા મુકેલ પેનમાં ઉમેરી લો. બરાબર મીક્સ કરી લો. ત્યારબાદ તેમાં લીંબુનો રસ ઉમેરી ફરીથી મીક્સ કરી તૈયાર થાય પછીથી તેને બાઉલમાં કાઢી ઠંડુ થવા દો. હવે એક બાઉલમાં દુધ માં ખાંડ અને કસ્ટર્ડ ઉમેરી તૈયાર કરેલ થીક કસ્ટર્ડ લો. તેમાં વેનીલા એસેસ ઉમેરી પછીથી તેમાં વેનીલા આઇસક્રીમ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી લો. હવે ઠંડુ કરવા મુકેલ ગ્લેઝીંગ માં કીવી કશ ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી લો. હવે એક સર્વિંગ પ્લેટમાં કેક કમ્શ પાથરી લો. તેના ઉપર તૈયાર કરેલ કસ્ટર્ડનું લેયર કરી લો. તેના પર તૈયાર કરેલ ગ્લેઝીંગ નું લેયર કરી પછીથી પ્લેટને હલાવી દો. પછીથી પ્લેટમાં ઓરેન્જની સ્લાઇસ અને કીવીની સ્લાઇસ વારાફરતી બોર્ડર ઉપર મુકી દો. પછીથી વચ્ચે પણ કીવી ની સ્લાઇસ અને ઓરેન્જની સ્લાઇસ ગોઠવી લો. પછીથી વચ્ચે લીંબુના પાન, કાળી દ્રાક્ષ , ઓરેન્જના ફુલ થી ગાર્નિશ કરી એક કલાક ફ્રીઝમાં સેટ થવા મુકી પછીથી સર્વ કરો.

ફોર સીઝન પીઝા

સામગ્રી

પ્રોસેસ ચીઝ	:	૧/૨ કપ
મોઝરેલા ચીઝ	:	૧/૨ કપ
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પીઝાનો બેઝ	:	૧ નંગ

પીઝા સોસ બનાવવા માટે

બટર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મેંદો	:	૧ ટી. સ્પૂન
પાલક	:	૧/૨ કપ
દુધ	:	૧ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
મરી પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન

ટોપીંગ બનાવવા માટે

ઓલીવ ઓઇલ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ડુંગળી	:	૧ નંગ
પનીર	:	૫૦ ગ્રામ
લાલ , લીલા તથા પીળા કેપ્સીકમ	:	૩/૪ કપ
બ્રોકલી	:	૫ ફુલ
પેપ્રીકા	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર

ગાર્નિશીંગ માટે

ચીલી કેચઅપ

રીત

સૌ પ્રથમ એક કડાઇ માં બટર લઈ તેમાં મેંદો ઉમેરી શેકી લો. ત્યારબાદ તેમાં પાલક, દુધ, મીઠું તથા મરી ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી પીઝા સોસ તૈયાર કરો. હવે અન્ય એક કડાઇમાં ઓલીવ ઓઇલ લઈ તેમાં ડુંગળી, પનીર, લાલ, લીલા તથા પીળા કેપ્સીકમ, બ્રોકલી, પેપ્રીકા, ઓરેગાનો અને મીઠું ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી ટોપીંગ તૈયાર કરો. પીઝાનો બેઝ લઈ તેની ઉપર તૈયાર કરેલો પીઝા સોસ લગાવો. ત્યારબાદ તેની ઉપર પ્રોસેસ ચીઝ, મોઝરેલા ચીઝ પાથરી તૈયાર કરેલું ટોપીંગ ગોઢવી દો. ઉપરથી ઓરેગાનો અને પેપ્રીકા ભભરાવી ઓવનમાં ૧૮૦ ડિગ્રી ઉપર ૧૦ મીનીટ માટે બેક કરવા મુકો. તૈયાર થઈ ગયા બાદ સર્વિંગ પ્લેટમાં લઈ ચીલી કેચઅપ થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

ખડા ભાજી બન

સામગ્રી

ચીઝ	:	૨ કચુબ
લીલી ડુંગળી	:	૧ નંગ

ચટણી બનાવવા માટે

તેલ	:	૩ ટી. સ્પૂન
લસણનો મસાલો	:	૧ ટી. સ્પૂન
કોથમીર	:	૧ ટી. સ્પૂન
પાણી	:	જરૂર મુજબ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
પાઉંભાજી મસાલો	:	૧ ટી. સ્પૂન

ભાજી બનાવવા માટે

તેલ	:	૩ ટી. સ્પૂન
ડુંગળી	:	૧ નંગ
ટોમેટો પ્યુરી	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લસણનો મસાલો	:	૧ ટી. સ્પૂન
ઘાણાજીરૂ	:	૧ ટી. સ્પૂન
હળદર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
લાલ મરચું પાવડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પાઉંભાજી મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
કેપ્સીકમ	:	૧ નંગ
બાફેલા ફલાવર, બટેટા, વટાણા	:	૧ ૧/૨ કપ
બન	:	૨ નંગ
બટર	:	૨ ટી. સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ વઘારીયામાં તેલ લઈ તેમાં લસણનો મસાલો પાણીમાં ઓગાળો. તેમાં મીઠું અને કોથમીર ઉમેરી ગરમ તેલમાં ઉમેરી દો. ત્યારબાદ પાઉંભાજી નો મસાલો ઉમેરી બરાબર સાંતળો. હવે કડાઈમાં તેલ લઈ તેમાં ડુંગળી ઉમેરી બરાબર સાંતળો. ત્યારબાદ તેમાં ટોમેટો પ્યુરી, મીઠું, લસણનો મસાલો, ઘાણાજીરૂ, હળદર, લાલ મરચું પાવડર, પાઉંભાજી મસાલો, કેપ્સીકમ અને ફલાવર, બટેટા અને વટાણા ઉમેરી થોડીવાર થવા દો. હવે બન ની બન્ને બાજું બટર લગાવી તવી પર મુકી તેમાં તૈયાર કરેલું સ્ટ્રીંગ ભરી દો. ઉપરથી લીલી ડુંગળી તથા બીજા ભાગ ઉપર તૈયાર કરેલી ચટણી લગાવો. હવે ચીઝ મુકો. તેની ઉપર ગોઠવી શેકી દો. તૈયાર થઈ ગયા બાદ તેને સર્વિંગ પ્લેટમાં કાઢી સર્વ કરો.

આલમન્ડ એપ્રિકોટ ડ્રિંક

સામગ્રી

પાણી	:	૨૫૦ મી.લી.
પલાળેલા જરદાલુ	:	૪ નંગ
ખાંડ	:	૧ ૧/૪ ટી. સ્પૂન
થાઇમ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
પલાળેલી બદામ	:	૫ નંગ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં પાણી લઈ તેમાં આખી રાત પલાળેલા જરદાલુ તેના પાણી સાથે ઉમેરી પછી તેમાં ખાંડ અને થાઇમ ઉમેરો. એક મીનીટ માટે ગરમ કરો અને બાઉલમાં ગાળી લો. ત્યારબાદ જરદાલુ ને કાપી તેમાથી બી કાઢી બાઉલમાં ઉમેરો. અને મેશ કરી દો. પછી ચોપ કરેલી બદામ ને પણ તેમાં ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી થોડું ઠંડું થાય એટલે સર્વિંગ ગ્લાસમાં કાઢી સર્વ કરો.

એપલ ફીગ ડ્રિંક

સામગ્રી

સફરજન	:	૧ નંગ
પાણી	:	જરૂર મુજબ
પલાળેલા અંજીર	:	૩ નંગ
ખાંડ	:	૧ ટી. સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ છાલ કાઢેલા સફરજનને છીણી લો. હવે એક પેનમાં પાણી લઈ તેમાં છીણેલા સફરજનને ઉમેરો. પછી તેમાં ત્રણ કલાક પલાળેલા અંજીર ના પાણીને ઉમેરી અંજીર ના પીસીસ કરી તેને પણ ઉમેરી દો. પછી ખાંડ ઉમેરી એક મિનિટ ગરમ થવા દો. તેને એક બાઉલમાં કાઢી મીક્સ કરો. થોડું ઠંડુ થાય ત્યારબાદ તેને સર્વિંગ ગ્લાસમાં કાઢી સર્વ કરો.

રીંગણની કઢી

સામગ્રી

રીંગણ	:	૧ નંગ
તેલ	:	૩ ટી. સ્પૂન
જીરૂ	:	૧ ટી. સ્પૂન
તજ	:	૧ ટુકડો
લવીંગ	:	૨ નંગ
પાણી	:	જરૂર મુજબ
બાફેલા બટેટા	:	૧ નંગ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
હળદર	:	૧ ટી. સ્પૂન
આદુ	:	૧ ટુકડો
ધાણાજીરૂ	:	૧ ટી. સ્પૂન
લીલામરચા	:	૨ નંગ
મીઠા લીમડાના પાન	:	૫ થી ૬ નંગ
કોથમીર	:	૧ ટી. સ્પૂન

લસણીયો મસાલો બનાવવા માટે

લસણ, લાલ મરચું, જીરૂ, ધાણાજીરૂ, મીઠું,

દહીંનું મીશ્રણ બનાવવા માટે

ખાટુ દહીં	:	૨ કપ
ચણાનો લોટ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	જરૂર મુજબ

સર્વ કરવા માટે

રોટલો, ગોળ

માખણ, વઢવાણી મરચા

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં જીરૂ, તજ, લવીંગ, રીંગણ અને પાણી ઉમેરી ઢાંકણ ઢાંકી થોડીવાર ચડવા દો. હવે એક બાઉલમાં ખાટુ દહીં લઈ તેમાં ચણાનો લોટ અને પાણી ઉમેરી બ્લેન્ડર થી બ્લેન્ડ કરો. ત્યારબાદ ચડવા મુકેલા રીંગણમાં બાફેલા બટેટા, મીઠું, હળદર ઉમેરો અને મીક્સ કરો. બરાબર ચડી જાય ત્યારબાદ તેમાં લસણ, લાલ મરચું પાવડર, જીરૂ, ધાણાજીરૂ, મીઠું ઉમેરી તૈયાર કરેલો લસણીયો મસાલો, ધાણાજીરૂ, આદુ, મરચા અને મીઠા લીમડાના પાન ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી તેમાં તૈયાર કરેલું દહીં અને ચણાના લોટનું મીશ્રણ ઉમેરી ૧૦ મિનિટ ઉકળવા દો. પછી તેમાં કોથમીર નાંખી સર્વિંગ બાઉલમાં કાઢી રોટલા, ગોળ, માખણ તથા વઢવાણી મરચા સાથે સર્વ કરો.

કોકોનટ રીફેશર

સામગ્રી

નાળિયેરનું પાણી	:	જરૂર મુજબ
નાળિયેરની મલાઇ	:	જરૂર મુજબ
સફરજન	:	૧/૪ નંગ
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
આઇસ ક્યુબ	:	જરૂર મુજબ

ગાર્નિશીંગ માટે

સફરજનની સ્લાઇસ

રીત

સૌ પ્રથમ એક મીક્ષર જારમાં નાળિયેરની મલાઇ, નાળિયેરનું પાણી અને ખાંડ ઉમેરી બરાબર કશ કરી દો. હવે તેમાં બાકીનું નાળિયેરનું પાણી ઉમેરી ગરણીમાં બરફ લઈ અને તેને ગાળી લો. હવે તેમાં ઝીણા સમારેલા સફરજન ઉમેરો. સર્વિંગ ગ્લાસમાં ૨ થી ૩ નંગ આઇસ ક્યુબ નાંખી તેમાં આ ડ્રિંક એડ કરી દો. અને સફરજનની સ્લાઇસ થી ડેકોરેટ કરો.

કુકુશ

સામગ્રી

પીટા બ્રેડ	:	૨ નંગ
કાકડી	:	૧ નંગ
લેટચુસ	:	૧/૨ નંગ
ટામેટા	:	૧ નંગ
લીલી ડુંગળી	:	૧ નંગ
કોથમીર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કુદીનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

ડ્રેસીંગ બનાવવા માટે

લીંબુનો રસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ઓલીવ ઓઇલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ગાર્લીક	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	જરૂર મુજબ
મેઓનીઝ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ખાંડ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ ડ્રેસીંગ બનાવવા માટે એક મોટો બાઉલ લઈ તેમાં ઓલીવ ઓઇલ, દળેલી ખાંડ, મરી પાવડર, પેપ્રીકા, મીઠું નાંખી બરાબર મીક્સ કરો. ત્યારબાદ તેમાં લીંબુનો રસ એડ કરો અને ફરીવાર હલાવો. હવે તેમાં મોટી સમારેલી કાકડી તથા લેટચુસ ઉમેરો. ત્યારબાદ તેમાં ઓલીવ્સ, ટામેટા, લીલી ડુંગળી અને લસણ એડ કરો. હવે ફેશ કુદીનો લઈ તેને સમારી લો. અને તેને પણ સલાડ માં એડ કરી દો. હવે પીતાબ્રેડ લઈ તેના પીસીસ કરી બાઉલમાં એડ કરો અને વધુ એક પીતા બ્રેડ લઈ વચ્ચેથી કાપી તેમાં મેઓનીઝ લગાડો. અને બાકીનું મેઓનીઝ બાઉલમાં એડ કરી દો. હવે બધું જ સલાડ બરાબર મીક્સ કરો. હવે સર્વિંગ બાઉલમાં પીતા બ્રેડ ગોઠવી સલાડ ઉમેરી દો અને સર્વ કરો.

પનીર ઓન સ્ક્રુ

સામગ્રી

ટીક્કી બનાવવા માટે

પનીર	:	૫૦ ગ્રામ
બાફેલા મકાઈ દાણા	:	જરૂર મુજબ
બાફેલા બટેટા	:	૨ નંગ
લસણ	:	૩ થી ૪ કળી
સમારેલો કુદીનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
આદુ	:	૧ નાનો ટુકડો
લીલા મરચા	:	૩ થી ૪ નંગ
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
હળદર	:	જરૂર મુજબ
ચાટ મસાલો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ચોખાનો લોટ	:	૩ ચમચા

સેલો ફાય કરવા માટે

પનીર	:	જરૂર મુજબ
કેપ્સીકમ	:	જરૂર મુજબ
મરી પાવડર	:	૧/૪ ચમચી
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ચાટ મસાલો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

ગાર્નિશીંગ માટે

ટામેટા

મકાઈના પાન

રીત

સૌ પ્રથમ મકાઈ ટીક્કી બનાવવા માટે મીક્સર જારમાં બાફેલા મકાઈ દાણા લઈ તેમાં આદુ, મરચા અને લસણ ઉમેરી ક્ષ કરી દો. ત્યારબાદ તેને એક બાઉલમાં કાઢી દો. હવે તેમાં બાફેલા બટેટા, છીણેલુ પનીર, મરી પાવડર, કુદીનો, મીઠું, હળદર, ચાટ મસાલો, ચોખાનો લોટ તથા આખા મકાઈના દાણા ઉમેરી બરાબર મીક્સ કરી દો. હવે એક પ્લેટ લઈ તેના પર થોડો ચોખાનો લોટ ભભરાવો. અને થોડો લોટ બાઉલમાં એડ કરો. અને માવામાથી નાની ટીક્કી તૈયાર કરો. તેને તવી પર તેલ મુકી બન્ને બાજુથી બરાબર સેલો ફાય કરી લો. હવે એજ પેનમાં પનીર, કેપ્સીકમ, તેલ, મરી પાવડર તથા મીઠું નાંખી બરાબર સેલો ફાય કરો. અને તેને એક પ્લેટ માં કાઢી થોડું ઠંડુ થવા દો. હવે એક સ્ક્રુઅરમાં પહેલા ટીક્કી પછી કેપ્સીકમ પછીથી પનીર, કેપ્સીકમ ત્યારબાદ ફરીથી પનીર અને પછીથી ટીક્કી લગાવી સેટ કરો. અને આ જ રીતે બધા સ્ક્રુઅર તૈયાર કરો. ચાટ મસાલો નાંખો. હવે સ્ક્રુઅરને સર્વિંગ પ્લેટમાં સર્વ કરો. અને સાથે મકાઈના પાન અને ટામેટા થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

લેયર્ડ પેનકેક

સામગ્રી

સ્ટફીંગ બનાવવા માટે

તેલ	:	૨ ચમચી
જીણુ સમારેલુ લસણ	:	૧/૨ ચમચી
જીણી સમારેલી ડુંગળી	:	૨ ચમચી
સમારેલા કેપ્સીકમ	:	૧/૨ કપ
છીણેલુ ટામેટુ	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
પાઉંભાજી મસાલો	:	૧ ચમચી
લાલમરચું પાવડર	:	૧/૨ ચમચી
હળદર	:	ચપટી
બાફેલા બટેટા	:	૨ નંગ

પેનકેક બનાવવા માટે

ઘઉંનો લોટ	:	૨ ચમચી
ચણાનો લોટ	:	૪ ચમચી
ચોખાનો લોટ	:	૨ ચમચી
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લાલ મરચું પાવડર	:	૧/૨ ચમચી
ગરમ મસાલો	:	૧/૨ ચમચી
ખાવાનો સોડા	:	ચપટી
પાણી	:	જરૂર મુજબ
ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૨ ચમચી

ગાર્નિશીંગ માટે

ચીઝ સ્પ્રેડ

કેચઅપ

કુદીનાના પાન

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં જીણુ સમારેલુ લસણ, જીણી સમારેલી ડુંગળી લઈ સાંતળો. ત્યારબાદ તેમાં કેપ્સીકમ લઈ સાંતળો. પછી તેમાં છીણેલુ ટામેટુ, મીઠું, પાઉંભાજી મસાલો, લાલ મરચું પાવડર, હળદર લઈ બરાબર મીક્સ કરો. અને તેમાં બાફેલા બટેટા એડ કરી ગેસ બંધ કરી દો. અને બરાબર મેશ કરો. પેનકેક બનાવવા માટે એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, ચણાનો લોટ, ચોખાનો લોટ લઈ તેમાં મીઠું, લાલ મરચું પાવડર, ગરમ મસાલો, ખાવાનો સોડા અને પાણી ઉમેરી ખીરૂ તૈયાર કરો. ત્યારબાદ તવા પર પાતળા પેનકેક ઉતારો. અને તેની સાઇડમાં તેલ લગાવી બન્ને બાજુ થી લાઇટ બ્રાઉન રંગના થાય ત્યાં સુધી શેકો. શેકાઇ ગયા બાદ ગેસ બંધ કરો અને તૈયાર કરેલું સ્ટફીંગ પેનકેક પર પાથરો. તેની ઉપર ચીઝ સ્પ્રેડ મુકી બીજું પેનકેક મુકો. ફરીથી સ્ટફીંગ પાથરો અને સેન્ડવીચ જેવું તૈયાર કરો. અને છેલ્લે ત્રીજું પેનકેક ગોઠવી સર્વિંગ પ્લેટમાં ચીઝ સ્પ્રેડ, ટોમેટો કેચઅપ, કુદીનાના પાન થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

બીટરૂટ એન્ડ સીનેમન સ્મુધી

સામગ્રી

સમારેલા બીટ	:	૨ નંગ
દુધ	:	૧ ગ્લાસ
દળેલી ખાંડ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
વેનિલા એસેન્સ	:	૨ થી ૩ ડ્રોપ્સ
તજ પાવડર	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
વેનિલા આઇસક્રીમ	:	૨ થી ૩ સ્કુપ

રીત

મીક્ષરજારમાં બીટ, દુધ, દળેલી ખાંડ, વેનિલા એસેન્સ અને તજ પાવડર લઈ કશ કરી લો. હવે તેમાં વેનિલા આઇસક્રીમ ઉમેરી મીક્સ કરી લો. અને સ્મુધી તૈયાર કરો. સ્મુધી ને સર્વિંગ ગ્લાસમાં લઈ ઉપરથી આઇસક્રીમ અને બીટના ટુકડા મુકી સર્વ કરો.

છોલે ટીક્કી વીથ સ્પીનેચ કર્ડ

સામગ્રી

ટીક્કી બનાવવા માટે

બાફેલા છોલે	:	૧ કપ
બાફેલા બટેટા	:	૧ નંગ
જીરૂ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
હળદર	:	ચપટી
આદુ, મરચા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
જીરાળુ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	ચપટી
લીંબુનો રસ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મેંદો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	૧ થી ૨ ટી. સ્પૂન

સ્પીનેચ કર્ડ બનાવવા માટે

પાલકના પાન	:	૫ થી ૬ નંગ
કુદીનો	:	૭ થી ૮ પાન
લીલા મરચા	:	૧ નંગ
લીંબુનો રસ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ખાંડ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ચાટ મસાલો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ પ્રમાણે
બટેટા	:	૨ થી ૩ ટુકડા
દહીં	:	૧/૨ કપ

રીત

સૌ પ્રથમ એક બાઉલમાં બાફેલા છોલે અને બટેટા લઈ સ્મેશ કરી લો. ત્યારબાદ તેમાં જીરૂ, હળદર, આદુ, મરચા, જીરાળુ, મીઠું, લીંબુનો રસ, મેંદો અને તેલ લઈ બરાબર મીક્સ કરી ટીક્કી વાળી લો. ટીક્કી ને મેંદાથી કોટ કરી તવા પર તેલ લઈ બન્ને બાજુ ગોલ્ડન બ્રાઉન શેકી લો. સ્પીનેચ કર્ડ બનાવવા માટે એક મીક્સર જારમાં પાલક, કુદીનો, લીલા મરચા, લીંબુનો રસ, ખાંડ, ચાટ મસાલો, મીઠું અને બટેટા ઉમેરી કશ કરી લો. હવે તેમાં દહીં ઉમેરી કશ કરી લો. છોલે ટીક્કી ને સર્વિંગ પ્લેટમાં લઈ બનાવેલ સ્પીનેચ કર્ડ સાથે સર્વ કરો.

ચીઝી ઓટ્સ એન્ડ સ્પીનેચ રેપ્સ

સામગ્રી

તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લસણ	:	૩ થી ૪ કળી
ડુંગળી	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
સમારેલી પાલક	:	૧ કપ
મીઠું	:	ચપટી
ઓલ પર્પસ સીઝનીંગ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ચીલી ફ્લેક્સ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
એલેપીનોસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ચીઝ	:	૧/૪ કપ

એસેમ્બલીંગ માટે

ઓટ્સ અને ઘઉંના લોટના ટોર્ટીયા

કેચઅપ

ચીલી સોસ

સમારેલા ટામેટા

પર્પલ કેબેજ

રીત

સ્ટ્રીંગ બનાવવા માટે સૌ પ્રથમ એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં લસણ અને ડુંગળી ઉમેરી સાંતળી દો. હવે તેમાં પાલક ઉમેરી સાંતળી દો. હવે તેમાં મીઠું, ઓલ પર્પસ સીઝનીંગ, ઓરેગાનો, ચીલી ફ્લેક્સ, એલેપીનોસ અને ચીઝ ઉમેરી મીક્સ કરી સ્ટ્રીંગ તૈયાર કરો. હવે ઘઉં અને ઓટ્સના ટોર્ટીયા ને તવા પર ગરમ કરી દો. ટોર્ટીયા ઉપર સ્ટ્રીંગ મુકી કેચઅપ, ચીલી સોસ અને ટામેટા લઈ ફ્રોલ કરી રેપ્સ વાળી લો. બીજા રેપ્સ ને સ્ટ્રીંગ, કેચઅપ અને પર્પલ કેબેજ થી રોલ્સ કરો. રેપ્સને કટ કરી કેચઅપ સાથે સર્વ કરો.

કીડસ યમ્મીઝ

સામગ્રી

ઘી	:	૧/૪ કપ
ઓટ્સ	:	૧/૪ કપ
ઘઉંનો લોટ	:	૧ કપ
દળેલી ખાંડ	:	૨ ટી. સ્પૂન
અખરોટ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ફ્લેક્સ સીડ્સ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

ટોપીંગ માટે

મીક્સ ફ્રુટ જામ

ઓટ્સ

રીત

સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ઘી લઈ તેમાં ઓટ્સ અને ઘઉંનો લોટ ઉમેરી શેકી લો. હવે ગેસ ઓફ કરી દળેલી ખાંડ લઈ પાણી છાંટી મીક્સ કરી લો. હવે તેમાં અખરોટ અને ફ્લેક્સ સીડ્સ મીક્સ કરી મીશ્રણને સીલીકોન મોલ્ડ માં લઈ બરાબર પ્રેસ કરી ઉપરથી મીક્સ ફ્રુટ જામ અને ઓટ્સ ભભરાવી ફ્રીઝમાં ૧૫ થી ૨૦ મિનિટ માટે સેટ કરવા મુકો. સેટ થઈ ગયા બાદ અનમોલ્ડ કરી યમ્મીઝ ને સર્વ કરો.

કસ્ટમાઇઝ્ડ સેન્ડવીચ

સામગ્રી

બર્ગર બન	:	વ્હીટ મેંદા
ફેટ	:	બટર
	:	ઓલીવ ઓઇલ
ચીઝ	:	ચીઝ સ્પ્રેડ
	:	પ્રોસેસ્ડ ચીઝ
	:	મેયોનીસ
	:	પાર્મેઝન ચીઝ
સોસ	:	કેચઅપ
	:	ચીલી સોસ
	:	પીઝા સોસ
	:	પેસ્ટો સોસ
	:	બાર્બેક્યુ સોસ
	:	હોટ સોસ
	:	મસ્ટર્ડ સોસ
ટોપીંગ	:	લેટયુસ
	:	બેલપેપર્સ, મશરૂમ - સાંતળેલા, પાલક, પાઇનેપલ, ટામેટા, કાકડી, અવાકાડો
	:	ડુંગળી - તળેલી લેવી- કાચી, તળેલું લસણ, કેન બેરી, એપલ સ્લાઇસ
પેટી	:	વેજી. પેટી, પોટેટો પેટી
સાઇડ સર્વીંગ	:	વેફર, ફ્રેંચ ફ્રાય, નાચોસ, ફ્રીક

રીત

ઉપર મુજબની સામગ્રી તૈયાર રાખવી અને જરૂર મુજબ અને સ્વાદ પ્રમાણે બર્ગર તૈયાર કરવું.

ઇટાલીયન પેસ્ટો સેન્ડવીચ

સામગ્રી

બ્રેડ સ્લાઇસ	:	૮ થી ૧૦ નંગ
સ્લાઇસ કરેલા ટામેટા	:	૧ નંગ
સ્લાઇસકરેલી કાકડી	:	૧ નંગ
ચીઝ સ્લાઇસ	:	૩ થી ૪ નંગ
વિનેગર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
ખાંડ	:	૧ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
બટર	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન

પાંદડી મરચું

પેસ્ટો સોસ બનાવવા માટે

કોથમીર અથવા પાર્સલે	:	૧/૪ કપ
લસણ	:	૪ થી ૫ કળી
પાઇનન્ટ અખરોટ	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ ઓઇલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ અનુસાર
લીંબુનો રસ	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
મરી પાઉડર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન

રીત

બ્રેડ સ્લાઇસને ગોળ કાપો. અને તેની પર બટર ચોપડો. ઉપર મુકવાની બ્રેડમાથી નાના નાના ગોળ ટુકડા કટરથી કાપો. જેથી તે આકર્ષક લાગે. ટામેટા અને કાકડીની સ્લાઇસ ને કલાક માટે વિનેગર, મીઠું, ખાંડ અને મીક્સ હર્બ્સ ના મિશ્રણમાં પલાળી રાખો. પેસ્ટો માટેની બધી જ સામગ્રી થી સ્મૂધ પેસ્ટ બને તેમ ગ્રાઇન્ડ કરી લો. પેસ્ટો સોસ ને બ્રેડ પર ચોપડી તેના પર વિનેગરમાં પલાળેલા શાકભાજી અને ચીઝ સ્લાઇસ ગોઠવો. અને બીજી સ્લાઇસ થી તેને કવર કરી તેને ઠંડી જ પીરસો.

બાર્બેક્યુ સેન્ડવીચ

સામગ્રી

બાર્બેક્યુ સોસ બનાવવા માટે

ડુંગળી	:	૧ નંગ
ટામેટા	:	૨ નંગ
કેપ્સીકમ	:	૧ નંગ
લસણ	:	૪ થી ૫ કળી
વીનેગર	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
સોયા સોસ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ટબાસ્કો સોસ	:	૧/૪ ટી. સ્પૂન
ઓરેગાનો		
પેપ્રીકા	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
લાલ મરચું	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ ઓઇલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

સેન્ડવીચ બનાવવા માટે

વ્હીટ એન્ડ ઓટ બ્રેડ

પનીર	:	૧૦૦ ગ્રામ
ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
બેલપેપર્સ	:	૬ થી ૭ ટેબલ સ્પૂન
બટર	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
ડુંગળી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લેટયુસ	:	૨ થી ૩ પત્તા

સર્વ કરવા માટે

વેફર

રીત

એક પેનમાં સોસ માટે તેલ મુકીને બધા શાક સાંતળવા અને મસાલા કરવા. મિશ્રણને ઠંડુ કરીને કશ કરીને ગાળી લેવું. હવે અન્ય એક પેનમાં બટર મુકીને તેમાં બેલપેપર્સ અને પનીર સાંતળીને તેમાં બાર્બેક્યુ સોસ ઉમેરવો અને સ્ટફીંગ તૈયાર કરવું. ઓટ એન્ડ વ્હીટ બ્રેડને વચ્ચેથી કટ કરીને બટર મુકીને શેકવી. હવે તેના ઉપર સ્ટફીંગ , ચીઝ સ્પ્રેડ, લેટયુસ અને ડુંગળી મુકીને બીજી બ્રેડ મુકવી. તેને વેફર સાથે સર્વ કરવી.

પીઝા સેન્ડવીચ

સામગ્રી

સ્લાઇસ બ્રેડ	:	૪ નંગ
મકાઈ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
કેપ્સીકમ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
ટામેટા	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
ડુંગળી	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ્સ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
એલેપીનો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
કેચઅપ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
ચીઝ	:	૬ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ચીલી ફ્લેકસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
બટર	:	જરૂર મુજબ

સર્વ કરવા માટે

ફ્રેંચ ફાઇ

રીત

બ્રેડ અને બટર સિવાયની બધી સામગ્રી મીક્સ કરવી. હવે બ્રેડ ઉપર બટર લગાવવું અને તેમાં સ્ટ્રીંગ ભરવું અને સેન્ડવીચ ને સેન્ડવીચ મેકરમાં ગ્રીલ કરવી.

કોલસ્લો સ્માઇલી સેન્ડવીચ

સામગ્રી

બર્ગર બન	:	૨ નંગ
બટર	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
ચીઝ સ્લાઇસ	:	૨ નંગ
લેટ્યુસ	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
ટામેટા	:	૩ થી ૪ સ્લાઇસ

કોલસ્લો સલાડ માટે

લાલ અથવા લીલી કોબી	:	૧/૪ કપ
ગાજર	:	૧/૪ કપ
મેયોનીસ	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
મરી પાવડર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કાળી દ્રાક્ષ અથવા કીસમીસ	:	૭ થી ૮ નંગ

રીત

સલાડ બનવવા માટે એક બાઉલમાં લાલ અથવા લીલી કોબી, ગાજર, મેયોનીસ, મીઠું, મરી પાવડર, કાળી દ્રાક્ષ અથવા કીસમીસ મીક્સ કરીને ઠંડી કરવી. હવે બર્ગર બન ઉપર બટર લગાવીને તેના પર લેટ્યુસ, કોલસ્લો સલાડ, ચીઝ સ્લાઇસ અને ટામેટા મુકવા અને બીજી બ્રેડ મુકવી. તેને કેચઅપ અને ડ્રીક સાથે સર્વ કરવું.

મીની ફલાફલ બર્ગર

સામગ્રી

મીની બર્ગરબન	:	૪ નંગ
ટોમેટો	:	૪ નંગ

ફલાફલ બનાવવા માટે

કાબુલી ચણા	:	૧ કપ
ડુંગળી	:	૧ નંગ
લસણ	:	૭ થી ૮ કળી
જીરૂ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કુદીનો	:	૮ થી ૧૦ પત્તી
કોથમીર	:	૪ ટેબલ સ્પૂન ચોપ
હળદર	:	૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
ઇનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
સોજી	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
ચણા લોટ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
લીલા મરચા	:	૪ થી ૫ નંગ
તેલ	:	તળવા માટે

હમસ બનાવવા માટે

કાબુલી ચણા	:	૧/૪ કપ
લીંબુ	:	૧/૨ નંગ
લસણ	:	૭ થી ૮ કળી
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
મરી	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
તલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ્સ	:	૨ થી ૩ નંગ
તલ તેલ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન

રીત

ફલાફલ બનાવવા માટે કાચા કાબુલી ચણાને ૭ થી ૮ કલાક પલાળીને નીતારી લેવા અને ત્યારબાદ મીક્ષરજારમાં ચણા લઇને સાથે ડુંગળી, લસણ, કોથમીર, લીલા મરચાને કશ કરી લેવા. હવે તેમાં અન્ય મસાલા મીક્સ કરીને તેલમાં ક્રિસ્પી તળી લેવા. હવે હમસ બનાવવા માટે ચણાને સહેજ સોડા અને મીઠું નાંખીને બાફી લેવા અને ત્યારબાદ તેમાં મસાલા મીક્સ કરીને મીક્ષરજારમાં ખુબ જ ચર્ન કરવું. છેલ્લે તલ તેલ અને ઓલીવ્સ થી ગાર્નિશ કરવું. હવે બર્ગર બનાવવા માટે બર્ગર બનને વચ્ચેથી કટ કરવું અને તેમાં થોડું હમસ મુકવું. ત્યારબાદ તેમાં ફલાફલ મુકવું અને ચીઝ સ્લાઇસ અને ટોમેટો સ્લાઇસ મુકવી અને બીજી બર્ગર બન મુકીને ટ્રથપીક થી સીલ કરીને સર્વ કરવું.

ઓલીવ એન્ડ પાઇનેપલ ગાર્લિક બ્રેડ

સામગ્રી

ફેચ બ્રેડ	:	૬ થી ૭ સ્લાઇસ
બટર	:	૪ થી ૫ ટેબલ સ્પૂન
લસણ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
ચીલી ફ્લેક્સ	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
ચાટ મસાલા	:	૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
મરી પાવડર	:	૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ્સ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
એલેપીનો	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
પાઇન નટ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
અખરોટ	:	૪ નંગ

રીત

સૌ પ્રથમ ફેચ બ્રેડને ત્રાંસી કટ કરી લો. અને સ્લાઇસ તૈયાર કરો. હવે ગાર્લિક બટર બનાવવા માટે બટરમાં ઓરેગાનો, ચીલી ફ્લેક્સ, ચાટ મસાલા, મરી પાવડર ઉમેરીને લસણ ઉમેરવું. અને બરાબર મીક્સ કરવું. હવે બ્રેડ ઉપર બટર લગાવવું. અને બન્ને બાજુ સહેજ શેકવું અને તેના પર એલેપીનો, ઓલીવ્સ, ચીઝ અને પાઇન નટ મુકીને સહેજ ઢાંકીને નોન સ્ટીકમાં જ બેક કરીને સર્વ કરવું.

ગુલકંદ ચંદન શરબત

સામગ્રી

ગુલકંદ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
સુખડ પાવડર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ગુલાબ પત્તી	:	૮ થી ૧૦ નંગ
વરખ	:	જરૂર મુજબ
બરફ	:	જરૂર મુજબ

રીત

ગુલકંદ અને સુખડ પાવડરને મીક્ષરજારમાં લઇને તેમાં ૨ ગ્લાસ પાણી ઉમેરીને કશ કરીને ગાળી લેવું. હવે ગ્લાસમાં બરફ મુકવો અને તેમાં શરબત ઉમેરીને ઉપરથી ગુલાબ પત્તી અને વરખ મુકીને સર્વ કરવું.

स्ट્રોબેરી કોલાડા

સામગ્રી

સ્ટ્રોબેરી કશ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા આઇસક્રીમ	:	૩ થી ૪ સ્કુપ
કોકોનટ મીલ્ક	:	૧/૨ કપ
મીલ્ક	:	૧/૨ કપ
સોડા	:	ચપટી

રીત

સૌ પ્રથમ સ્ટ્રોબેરી કશ, વેનીલા આઇસક્રીમ, કોકોનટ મીલ્ક અને મીલ્કને મીક્સ કરીને બેઝ બનાવવો. હવે તેને મોકટેલ ગ્લાસમાં અડધું ભરવું અને તેમાં સોડા ઉમેરવો અને તરત જ સર્વ કરવું.

ઓરેન્જ સ્લાશ વીથ વેનીલા આઇસક્રીમ

સામગ્રી

ફ્રેશ ઓરેન્જ જ્યુસ	:	૨ ૧/૨ કપ
ઓરેન્જ કશ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
સોડા	:	૧ કપ
વેનીલા આઇસક્રીમ	:	૨ સ્કુપ
ઓરેન્જ સ્લાઇસ	:	૨ થી ૩ સ્લાઇસ

રીત

ઓરેન્જ જ્યુસ અને ઓરેન્જ કશને મીક્સ કરવું અને તેમાં સોડા ઉમેરીને ફીઝમાં બંધ ડબા અને ઝલાસમાં મુકીને વેનીલા આઇસક્રીમ અને ઓરેન્જ સ્લાઇસથી ગાર્નિશ કરવું. અને સર્વ કરવું.

મોકાડ્રીક

સામગ્રી

મોકા પાવડર બનાવવા માટે

કોફી	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ચોકલેટ પાવડર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીલ્ક પાવડર	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
સીનેમન પાવડર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા એસેન્સ	:	૨ થી ૩ ડ્રોપ
દળેલી ખાંડ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૫૦૦ ગ્રામ
ક્રીમ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

રીત

સૌ પ્રથમ મોકા પાવડર માટે ની બધી વસ્તુ ઓ મીક્સ કરીને મોકાડ્રાય મીક્સ તૈયાર કરવું. કપમાં મોકા પાવડર ઉમેરવો અને તેના ઉપર ગરમ દુધ ઉમેરવું. છેલ્લે તેમાં ક્રીમ ઉમેરવું. અને કપ માં લઈ સર્વ કરવું.

ડ્રાય બેસીલ એન્ડ ટોમેટો સુપ

સામગ્રી

પીઝા સોસ બનાવવા માટે

લસણ

ટોમેટો પ્યુરી	:	૨ કપ
લીમડાના પત્તા	:	૪ થી ૫ નંગ
રેડ ચીલી પાવડર		
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
ચીલી ફ્લેક્સ		
ઓરેગાનો	:	૧/૨ ટી. સ્પૂન
ગાર્લિક		
કોર્નફ્લોર	:	૧ ટી. સ્પૂન
ટોમેટો કેચઅપ		

રીત

પીઝા સોસ બનાવવા માટે એક પેનમાં તેલ લઈ તેમાં લસણ લઈ સાંતળી દો. હવે તેની અંદર ટોમેટો ની પ્યુરી એડ કરવી. ત્યારબાદ તેમાં બ્લાન્ચ કરેલા ટામેટા મીક્સ કરવા. ત્યારબાદ ગેસ ઉપર મુકેલુ કૂકર ઠંડુ થાય એટલે તેમાં લીમડાના પત્તા એડ કરવા. ટોમેટો પ્યુરી કૂક થઈ ગયા બાદ તેમાં રેડ ચીલી પાવડર, મીઠું, ચીલી ફ્લેક્સ, ઓરેગાનો, ગાર્લિક, કોર્નફ્લોર એડ કરવું છેલ્લે તેમાં ટોમેટો કેચઅપ મીક્સ કરવું. તો તૈયાર છે પીઝા સોસ. એક પેનમાં ઓલીવ ઓઇલ લઈ તેમાં બેસીલ સાંતળી દેવું. હવે તેમાં સુપ નો બેઝ એડ કરવું પછી તેમાં પાણી નાંખવું. તો તૈયાર છે ટોમેટો સુપ. અને છેલ્લે તેમાં ઉપરથી ઓરેગાનો સ્પિંકલ કરી ચીઝના ટુકડા થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

વ્હાઇટ સોસ

વ્હાઇટ સોસ બનાવવા માટે

બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મેંદો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૧ કપ

પેપર પાવડર

તમાલપત્ર

મીઠું

ખાંડ

ચીઝ

રીત

એક પેનમાં બટર અને મેંદો શેકાઇ ગયા બાદ તેમાં તમાલપત્ર, દુધ, ખાંડ, મીઠું, પેપર પાવડર મીક્સ કરવું. ત્યારબાદ તે ઘટ્ટ થાય એટલે તેને ઠંડુ કરી સર્વ કરવું. તો તૈયાર છે વ્હાઇટ સોસ.

ઇટાલીયન સલાડ

સામગ્રી

બોઇલ કરેલા પાસ્તા

લેટયુસના પાન

મકાઇ : ૨ ટેબલ સ્પૂન

રેડ બેલપેપર્સ

કેપ્સીકમ

ચેરી ટોમેટોસ

એલેપીનો : ૨ થી ૩ નંગ

ઓલીવ : ૨ થી ૩ નંગ

મીની કાકડી

મેયોનીસ

ટોમેટો કેચઅપ

ઓરેગાનો

ચીલી ફલેકસ

ગાર્લિક પાવડર

મીઠું

ટબેસ્કો સોસ

બ્રેડ

રીત

એક બાઉલમાં બોઇલ કરેલા પાસ્તા, લેટયુસ ના પાન, મકાઇના દાણા, રેડ બેલપેપર્સ, કેપ્સીકમ, ચેરી ટોમેટોસ, એલેપીનો, ઓલીવ, મીની કાકડી નાંખી ટોસ્ટ કરી લેવું. હવે એક બાઉલમાં મેયોનીસ, ટોમેટો કેચઅપ, ઓરેગાનો, ચીલી ફલેકસ, ગાર્લિક પાવડર, મીઠું નાંખી મીક્સ કરી લેવું. મીક્સ કર્યા પછી તેમાં રેડ ટબેસ્કો સોસ એડ કરવું. હવે તૈયાર કરેલા સલાડમાં બ્રેડ ને કટ કરીને એડ કરવું. હવે સલાડમાં તૈયાર કરેલું ડ્રેસિંગ ઉમેરી મીક્સ કરવું. હવે સલાડ ને નોન સ્ટીક પર લઈ બેક કરવું. અને પછી સર્વ કરવું.

કોકટેઇલ નાચોસ

સામગ્રી

ટોર્ટીયા માટે

મકાઇ લોટ	:	૧/૨ કપ
મેંદો	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
તેલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

ચીઝ સોસ બનાવવા માટે

ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૧/૨ કપ
ઓરેગાનો	:	૧/૨ કપ
હળદર	:	ચપટી
દુધ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન

ટોપીંગ માટે

તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ડુંગળી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
બેલપેપર્સ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
લસણ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧/૨ કપ
પેપ્રીકા	:	૧/૨ કપ
તેલ	:	તળવા માટે

રીત

મકાઇનો લોટ અને મેંદો મીક્સ કરી તેમાં ઓરેગાનો અને પેપ્રીકા, મીઠું, તેલ ઉમેરીને નવશેકા પાણીથી લોટ બાંધવો. તેની મીડીયમ સાઇઝની રોટલી વણીને શેકી લો. ત્યારબાદ રોટલીમાથી ત્રિકોણ કાપીને ગરમ તેલમાં તળી લેવા. નાચોસ ઉપર ટોપીંગ કરવા માટે એક પેનમાં તેલ લઈને તેમાં લસણ, ડુંગળી, બેલપેપર્સ ને સાંતળવા અને ઓરેગાનો, પેપ્રીકા ઉમેરવા. અને નાચોસ ઉપર મુકવા. ચીઝ સોસ બનાવવા માટે ચીઝ સ્પ્રેડ માં દુધ, હળદર, ઓરેગાનો ઉમેરીને ૩૦ થી ૪૦ સેકન્ડ માટે માઇક્રો કરો અને નાચોસની સાથે સર્વ કરો.

ટોમેટો સાલસા

સામગ્રી

ટામેટા	:	૪ થી ૫ નંગ
ડુંગળી	:	૧ નંગ
લીલા મરચા	:	૩ થી ૪ ચોપ
ટોમેટો કેચઅપ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
વીનેગર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
ચીલી સોસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કોથમીર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
કેપ્સીકમ	:	૧ નંગ

રીત

પાકા કડક ટામેટા ને ચાર કાપા પાડો. ઉકળતા પાણીમાં કૂક કરવા અને છાલ કાઢીને સમારવા. કેપ્સીકમ ને તેલ લગાવીને શેકીને સમારવા. હવે એક બાઉલમાં ટામેટા, કેપ્સીકમ, કોથમીર લઈને તેમાં ડુંગળી, લીલા મરચા, કોથમીર ઉમેરવું. અને મસાલાકરીને મીક્સ કરીને ઠંડુ કરવું. અને નાચોસ ની સાથે સર્વ કરવું.

બંગારપત પાણીપુરી

સામગ્રી

પુરી	:	૧૫ થી ૨૦ નંગ
વટાણા	:	૧ કપ
બટેટા	:	૧/૨ કપ
ગાજર	:	૧/૨ કપ
કોથમીર, કાંદા, કોપરુ, મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
લીલા મરચાં	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ચાટ મસાલો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
સોડા	:	ચપટી

પાણી બનાવવા માટે

લસણ	:	૧૦ થી ૧૨ કળી
લવીંગીયા મરચા	:	૬ થી ૮ નંગ
આદુ	:	૧/૨ ટુકડો
કુદીના ડાળખી	:	૧/૪ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
લીંબુ	:	૧ નંગ
ખાંડ	:	૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
તજ	:	૧/૨ ટુકડો

રીત

તાજા વટાણાને એક પેનમાં ચપટી સોડા અને મીઠું ઉમેરીને ખુલ્લા બટેટા અને સોફ્ટ થાય એટલે તેમાં બટેટા, લીલા મરચાં અને ચાટ મસાલો ઉમેરીને પાવભાજી મેશરથી સહેજ મેશ કરીને પાણીપુરીનું સ્ટ્રીંગ તૈયાર કરવું. હવે પાણીબનાવવામાટે લસણને છાલ સાથે લેવું અને એક મીક્સરજારમાં લસણ, મરચા, આદુ, કુદીનો, તજ અને અધકચરા વટાણા અને મલમલ ના કપડામાં બાંધવા અને નવશેકા પાણીમાં માં પોટલીને ૪થી ૫ કલાક માટે મુકવી અને ત્યારબાદ પોટલીકાઢીને તેમાં મીઠું, લીંબુ અને ખાંડ ઉમેરવી. હવે પુરીમાં વટાણાનું સ્ટ્રીંગ ભરવું અને ઉપરથી ગાજર, કોપરુ, કાંદા અને કોથમીર સજાવી પાણી ભરીને સર્વ કરવું.

કાશ્મીરી પનીર ટીક્કા

સામગ્રી

પનીર	:	૨૫૦ ગ્રામ
બદામ	:	૮ થી ૧૦ નંગ
ઠંડાઈ મસાલો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મરી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
બાંધેલું દહીં	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
આદુ પેસ્ટ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
હળદર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
લીલામરચાં	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
તેલ	:	જરૂર મુજબ

રીત

બાંધેલા દહીંમાં પનીર સિવાયનો મસાલો કરવો અને મેરીનેશન કરવું. તેમાં પનીરના પીસ ઉમેરવા અને ૧૫ થી ૨૦ મીનીટ માટે મેરીનેશન થવા દેવું. નોન સ્ટીક પેનમાં તેલ મુકીને ગ્રીલ કરવું. અખરોટની ચટણી બનાવવા માટે અખરોટને ગરમ પાણીમાં ૧/૨ કલાક પલળવા અને તેમાં કુદીનો, લીલા મરચાં, લીંબુ, મીઠું ઉમેરીને અધકચરું કશ કરવું. જરૂર લાગે તો ૧ થી ૨ ચમચી પાણી ઉમેરવું. કાશ્મીરી પનીર સાથે સર્વ કરો.

નટી પીઝા પોપર એન્ડ બેસીલ મેયો

સામગ્રી

હેઝલનટ	:	૮ થી ૧૦ નંગ
બદામ	:	૮ થી ૧૦ નંગ
બ્રેડ	:	૬ થી ૭ સ્લાઇસ
બેલપેપર્સ, બ્રોકલી, ઓલીવ્સ, એલેપીનો, લસણ, ડુંગળી		
ઓલીવ ઓઇલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
ચીઝ	:	૫ થી ૬ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	તળવા માટે

પેસ્ટો બનાવવા માટે

બેસીલ	:	૮ થી ૧૦ પત્તા
લસણ	:	૪ થી ૫ કળી
ચીલગોઝા	:	૮ થી ૧૦ નંગ
મરી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીંબુ રસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મેયોનીસ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
ઓલીવ ઓઇલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

રીત

એક પેનમાં ઓલીવ ઓઇલ મુકીને તેમાં ચોપ કરેલા વેજીટેબલ્સ સાંતળવા અને તેમાં ઓરેગાનો, પેપ્રીકા, મીઠું ઉમેરવું. ત્યારબાદ તેમાં બ્રેડને કશ કરીને ઉમેરવી સાથે ચીઝ પણ ઉમેરવા. હવે એક હેઝલનટ લઇને તેના ઉપર વેજીટેબલ્સ નું સ્ટફ કોટ કરવું. અને તેને બદામના પાવડરમાં કોટ કરવું અને ગરમ તેલમાં તળવું. પેસ્ટો મેયો સિવાયની બધી વસ્તુ મીક્ષરમાં કશ કરવી અને પેસ્ટો બનાવીને તેમાં મેયો મીક્સ કરી સ્ટાઈર સાથે સર્વ કરવું.

ખમણ કેક

સામગ્રી

ખમણ બનાવવા માટે

ચણાનો લોટ	:	૨ કપ
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીંબુ ફુલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ફુટ સોલ્ટ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પાણી	:	૧ કપ

લેયર માટે

દહીનો મસ્કો	:	૧ કપ
ક્રીમ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન

વઘાર માટે

તેલ	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
રાઇ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીલા મરચા	:	૪ થી ૫ નંગ
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કોથમીર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
ગ્રીન ચટણી	:	૪ થી ૫ ટેબલ સ્પૂન

રીત

ખમણ માટેનું કુકર માં પાણી મુકીને ગરમ કરવું. હવે ચણાના લોટમાં બધી વસ્તુ મીક્સ કરીને બીટરથી બીટ કરીને ગ્રીસ કરેલી પ્લેટમાં મુકીને ૧૦ થી ૧૫ મીનીટ માટે ચડવા દેવું. હવે ખમણને કાઢીને ઠંડા કરવા અને ત્રણ પાતળા લેયરમાં કટ કરવા. હવે દહીંના મસ્કા માં ક્રીમ ઉમેરીને બીટ કરવું. એક પ્લેટમાં ખમણનું લેયર મુકવું અને દહીંનો મસ્કો પાથરવો. વઘાર મુકવો અને બીજું ખમણનું લેયર મુકવું અને ચટણી પાથરવી તેના પર ત્રીજું લેયર મુકવું અને પાછપીંગ બેગમાં મસ્કો ભરી ખમણ કેકને ગાર્નિશ કરવું. લીલા મરચાં અને કોથમીર થી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરવું.

ગાર્લીક સ્પીનેચ ફોન્ડ્યુ

સામગ્રી

ફોન્ડ્યુ સોસ

લસણ	:	૧૦ થી ૧૨ કળી
પાલક	:	૧ કપ
ચીઝ સ્પ્રેડ	:	૪ ટેબલ સ્પૂન
બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મેંદો	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
દૂધ	:	૧ કપ
ખાંડ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
મરી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીલા મરચા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

સર્વ કરવા માટે

સુપ સ્ટીકસ

મરી

પનીર

છાલ સાથે બટેટા

બેબીકોર્ન

સોલ્ટેડ બિસ્કીટ

રીત

એક પેનમાં બટ્ટર મુકીને તેમાં લસણની કળી બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી શેકવી અને અલગ કરવી. હવે એજ પેનમાં મેંદો અને પાલક સાંતળવી. અને ત્યારબાદ તેમાં દુધ, મીઠું અને મરી નાખવા અને સોસ તૈયાર કરવો. હવે મીક્ષરમાં પાલકનું મીશ્રણ અને લસણ કશ કરવું અને સોસ બનાવવો. અને પેનમાં ઉકળવા મુકવું અને તેમાં ઓરેગાનો, પેપ્રીકા અને લીલા મરચાં ઉમેરવા અને ચીઝ મીક્સ કરવું. અને તેને ફોન્ડ્યુ પોટમાં ગરમ રહે તેવી રીતે મુકવું. હવે પનીર, બેબીકોર્ન અને બાફીને અડધા કરેલા બટેટા ને ઓલીવ ઓઇલ માં સાંતળવા અને તેમાં મીઠું, મરી અને પેપ્રીકા ઉમેરવા અને ફોન્ડ્યુ સોસ સાથે સર્વ કરવા.

પનીર રોસ્ટી વીથ ફાઇલો શીટ્સ

સામગ્રી

ફાઇલો શીટ્સ માટે

મેંદો	:	૧ કપ
કોર્નફ્લોર	:	૧/૨ કપ
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
ઘી	:	૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન
દુધ	:	૧/૨ કપ
તેલ	:	તળવા માટે

રોસ્ટી બનાવવા માટે

પનીર	:	૧૦૦ ગ્રામ
ચણાનો લોટ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	૪ થી ૫ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
મરચું	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
દહીં	:	૩ થી ૪ ટેબલ સ્પૂન
ગરમ મસાલો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
આદુ, મરચા, લસણ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
કસુરી મેથી	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીંબુ રસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
લીલા મરચા	:	સર્વ કરવા

રીત

શીટ્સ બનાવવા માટે મેંદામાં કોર્નફ્લોર, મીઠું, ઘી ઉમેરવું અને દુધથી કઠણ લોટ બાંધવો. ત્યારબાદ તેની પાતળી શીટ્સ વણવી અને તેને ફલાવર કટરથી કટ કરીને ફોર્કથી કાણા પાડવ. હવે તેને ગરમ તેલમાં તળી લેવા. હવે ચણાનો લોટ ને ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ મુકીને શેકી લેવો. અને તેમાં મીઠું, મરચું, ગરમ મસાલો, આદુ, મરચા, લસણ, દહીં, કસુરી મેથી, લીંબુ રસ નાખીને મીક્સ કરવું. તેમાં છીણેલું પનીર ઉમેરવું અને નોન સ્ટીક તવી પર રોસ્ટી બનાવવી. શીટ્સ ઉપર રોસ્ટી મુકીને ગ્રીન ચીલી સાથે સર્વ કરવું.

બન્ટ કોર્ન સલાડ

સામગ્રી

મકાઈ	:	૨ નંગ
પાસ્તા	:	૧/૨ કપ
બેલપેપર્સ	:	૧/૪ કપ
ડુંગળી	:	૧/૪ કપ
ટામેટા	:	૧/૪ કપ
બટર	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
મરચું	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કેચઅપ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
કેપ્સીકો સોસ	:	૫ થી ૬ ડ્રોપ્સ
ઓરેગાનો	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
પેપ્રીકા	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
વીનેગર	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

રીત

મકાઈને બોઇલમાં શેકવી અને પાસ્તા ને બોઇલ કરી લેવા. હવે એક પેનમાં બટર મુકીને તેમાં ડુંગળી, બેલપેપર્સ અને મકાઈને સાંતળવા. ત્યારબાદ તેમાં પાસ્તા ઉમેરવા અને મસાલો કરવો અને સાંતળવું અને છેલ્લે તેમાં ટામેટા ઉમેરીને મીક્સ કરી સર્વ કરવું.

રીબન કીમચી

સામગ્રી

કાકડી	:	૧ નંગ
ગાજર	:	૧ નંગ
લાલ કોબીજ	:	૧/૨ નંગ
એપલ	:	૧ નંગ

ડ્રેસીંગ માટે

કેચઅપ	:	૩ ટેબલ સ્પૂન
ચીલી સોસ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન
વીનેગર	:	૧/૨ ટેબલ સ્પૂન
મીઠું	:	સ્વાદ મુજબ
તલ	:	૨ ટેબલ સ્પૂન
તેલ	:	૧ ટેબલ સ્પૂન

રીત

ગાજર અને કાકડીના ઉપર અને નીચેના ભાગ સમારી લેવા અને તેને સ્લાઇસથી લંબાઇમાં સ્ટ્રાઇપ્સ તૈયાર કરવી. હવે લાલ કોબીજ ને સ્લાઇસથી કટ કરવી અને એપલના મીડીયમ પીસ તૈયાર કરવા. ડ્રેસીંગ માટેની બધી સામગ્રી મીક્સ કરવી. હવે એપલ અને કોબીજ ને મીક્સ કરીને તેમાં ડ્રેસીંગ ઉમેરવું અને પ્લેટમાં મુકવું અને બાજુમાં કાકડી અને ગાજરની રીબનને ફોલ્ડ કરીને એરેન્જ કરવી અને ડ્રેસીંગ રેડવું.