



જાંબુ-યોગર્ટ પોપ્સિકલ્સ

સામગ્રી

- 1 કપ પાણી નિતારેલું દહીં
- 1/2 કપ જાંબુ
- 2 ટેબલસ્પૂન મધ

રીત

- જાંબુને ઘોઈ, વૂછી, ઠળિયાં કાઢી લો. બ્લેન્ડર બરમાં 1/2 કપ પાણી નિતારેલું દહીં, 1 ટેબલસ્પૂન મધ અને જાંબુ લઈ સ્મુથ પેસ્ટ થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- એક બાઉલમાં બાકીનું દહીં અને મધ મિક્સ કરી બરાબર વલોવો.
- પોપ્સિકલ્સ મોલ્ડમાં અડધા ભાગ સુધી દહીં-મધનું મિશ્રણ રેડો. તેના પર જાંબુનું મિશ્રણ રેડી મોલ્ડ ભરો. લેયર ન કરવા હોય તો તમે બધું સાથે મિક્સ કરી મોલ્ડમાં ભરી શકો.
- મોલ્ડની વચ્ચે સ્ટિક મૂકી મોલ્ડને સેટ થવા ફ્રીજરમાં મૂકો.
- સર્વ કરતાં પહેલાં મોલ્ડને થોડી સેકન્ડ નળના પાણી નીચે અથવા 3-5 મિનિટ બહાર રહેવા દો.
- ત્યાર બાદ સાચવીને સ્ટિક કાઢી તરત સર્વ કરો.



ફુલ ફુલ પોપ્સિકલ્સ

કાળમાળ ગરમી અને બાળકોને વેકેશન... બાળકો ઉનાળામાં આઈસક્રીમ, બરફગોળા ખાવાની કિમાન્ડ વધુ કરે છે. માર્કેટના આર્ટિફિશિયલ શરબત વગેરેના બરફગોળા ખવડાવવાને બદલે આપણે ઘરે જ ફ્રેશ ફ્રૂટસમાંથી પોપ્સિકલ્સ બનાવીએ તો! ચાલો, પોપ્સિકલ્સ બનાવી બાળકોને રાજી રાજી કરીએ....

આમ પન્ના પોપ્સિકલ્સ

સામગ્રી

- 500 ગ્રામ કાચી કેરી
- 500 ML પાણી
- 1 1/4 કપ ખાંડ
- 1/2 ટીસ્પૂન મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન સંચળ
- 6 નંગ મરી
- 3/4 ટેબલસ્પૂન શેકેલુ જીરું
- 1/2 ટીસ્પૂન મરચું
- 2 કપ કુદીનાનાં પાન

ગાર્નિશીંગ માટે

- 1/2 ટીસ્પૂન સંચળ
- 1/2 ટીસ્પૂન જીરું પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન લાલ મરચું

રીત

- કેરીને ઘોઈ, છોલી, કટકા કરી ગોટલો કાઢી લો.
- પ્રેશર કુકરમાં કેરી, પાણી અને ખાંડ મિક્સ કરી 2-3 વ્હિસલ વગાડી અથવા કેરી ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- મિશ્રણ ઠંડું પડે એટલે મિક્સરમાં કેરીનો પલ્પ, મીઠું, સંચળ, મરી, જીરું, મરચું અને કુદીનાનાં પાન લઈ સ્મુથ પ્યુરી કરો. મિશ્રણને ગાળી લો.
- પોપ્સિકલ મોલ્ડમાં આ મિશ્રણ રેડો. થોડી જગ્યા રહેવા દો. દરેક મોલ્ડમાં પોપ્સિકલ સ્ટીક મૂકી ફ્રીજમાં 5-6 કલાક સેટ કરો.
- સર્વ કરતાં પહેલાં કાઢી મોલ્ડના બહારના ભાગને થોડી વાર નળના પાણી નીચે રાખી હળવેથી સ્ટિક કાઢી લઈ પોપ્સિકલ્સ કાઢો.
- ગાર્નિશીંગ માટેની સામગ્રી મિક્સ કરો. પોપ્સિકલ્સ પર આ મસાલો ભભરાવી સર્વ કરો.



ફ્રેશ ફ્રૂટ્સ પોપ્સિકલ્સ

સામગ્રી

- કીવી સ્લાઈસ
- પાર્થનેપલ સ્લાઈસ
- સંતરાં
- દાડમના દાણા
- દ્રાક્ષ
- બેરીઝ
- તરોપાનું પાણી

રીત

- પોપ્સિકલ્સ મોલ્ડમાં દાડમના દાણા, કીવી, પાર્થનેપલ સ્લાઈસ, સંતરાં, દ્રાક્ષ, બેરીઝ મૂકો.
 - તેના પર નારિયેળ પાણી રેડી ફોઈલ પેપરથી કવર કરો.
 - ફોઈલ પેપરમાં વચ્ચે કાપો પાડી આઈસક્રીમ સ્ટીક મૂકો.
 - પોપ્સિકલ્સને 6-7 કલાક ફ્રીજમાં સેટ થવા મૂકો.
 - એક બાઉલમાં પાણી લઈ તેમાં પોપ્સિકલ મોલ્ડ મૂકી પોપ્સિકલ્સ હળવેથી કાઢી સર્વ કરો.
- નોંધ: તમે તમારી પસંદના કોઈ પણ ફ્રૂટ્સ લઈ શકો.

