

બનાના ટુક ચાટ

બનાના ટુક ચાટ

સામગ્રી:

- 2 નંગ કાચાં કેળાં
- 1 ટીસ્પૂન કાળા મરી પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન શેકેલું જીરું પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન આમચૂર
- 1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1/2 કપ મીઠું દહીં (1-2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ સાથે)
- 2 ટીસ્પૂન દાડમના દાણા

પીનટ ચટણી:

- 1/4 કપ શિંગદાણા
- 3-4 નંગ લીલાં મરચાં
- 1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1 ટીસ્પૂન શેકેલું જીરું
- જરૂર મુજબ પાણી

રીત:

- » કાચાં કેળાંને 8-10 મિનિટ બાફી, છાલ કાઢી 6 થી 7 મોટા ટુકડામાં (ગોળ કટકા) કાપી લો. સિંગતેલમાં એક વાર તળી લો. પછી બહાર કાઢી થાળીમાં લઈ વાટકીથી હળવેથી ઉપરથી દબાવી ચપટા કરો અને ફરીથી તળી ફિસ્પી બનાવો. હવે તેમાં ઉપરથી કાળા મરી પાઉડર, શેકેલું જીરું પાઉડર, આમચૂર અને લીંબુનો રસ ઉમેરી મિક્સ કરો.

- » મિક્સર જરમાં પીનટ ચટણીની બધી સામગ્રી લઈને જરૂર મુજબ પાણી ઉમેરી સરસ તીખી ચટણી તૈયાર કરો.

- » પ્લેટમાં બનાના ટુક ગોઠવી ઉપર મીઠું દહીં, મસાલેદાર પીનટ ચટણી અને દાડમના દાણા નાખીને સર્વ કરો.

ફિસ્પી રાઈસ
કુનાફા ડિશર્ટ

દિપીકા હાથીવાળા

સામગ્રી

- 1/2 કપ પલાળેલા ચોખા
- 2 ટીસ્પૂન ઘી
- 1-1 ટીસ્પૂન સમારેલાં કાજુ, બદામ અને અખરોટ
- 2-3 ટીસ્પૂન કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક
- 1/4 કપ પિસ્તા
- 2 ટીસ્પૂન વ્હાઈટ ચોકલેટ
- 1 થી 2 ટીસ્પૂન ગરમ પાણી
- 2 કપ દૂધ
- 1 થી 2 ટીસ્પૂન ચોખાનો લોટ
- 3-4 ટીસ્પૂન ખાંડ
- 5-6 કેસરના તાંતણા
- 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- 2 ટીસ્પૂન ડ્રાયફ્રૂટ પાઉડર

રીત

- » ચોખા ઘોઈને ડબલ પાણીમાં રાંધી લો. સંપૂર્ણ ઠંડા કરીને થાળીમાં પાથરી પંખા નીચે અથવા તડકામાં સારી રીતે સૂકવી લો જેથી એ એકદમ કડક થઈ જાય. પછી ગરમ ઘી અથવા સિંગતેલમાં ફાસ્ટ તાપે તળી ફિસ્પી કરો.
- » પિસ્તા, 2 ટેબલસ્પૂન કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક, વ્હાઈટ ચોકલેટ અને ગરમ પાણીને બ્લેન્ડ કરીને સ્મુથ પિસ્તા પેસ્ટ બનાવો.
- » એક પેનમાં ઘી ગરમ કરી ડ્રાયફ્રૂટ શેકો. ગેસ પરથી ઉતારી તેમાં ફિસ્પી ચોખા, 2-3 ટેબલસ્પૂન કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક અને 2-3 ટેબલસ્પૂન પિસ્તા પેસ્ટ ઉમેરી હળવેથી મિક્સ કરો.
- » એક સોસપેનમાં પહેલા દૂધ, ચોખાનો લોટ, ખાંડ, કેસર, એલચી પાઉડર અને ડ્રાયફ્રૂટ પાઉડર સરસ મિક્સ કરી પછી ગેસ પર મૂકી સતત હલાવતા ઘટ્ટ કર્ટર્ડ તૈયાર કરો. બરાહર ઠંડું થવા દો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસ અથવા બાઉલમાં પહેલા ફિસ્પી રાઈસ કુનાફાનું લેયર, પછી કર્ટર્ડ. ફરી એ જ રીતે 2 લેયર બનાવો. ઉપર પિસ્તાથી ગાર્નિશ કરી 1-2 કલાક ઠંડું કરી સર્વ કરો.



અલૂણાં સ્પેશયલ વાનગી

હવે આવશે અલૂણાં અને જયાપાર્વતી વ્રત. સામાન્ય રીતે એ ઘઉં અથવા ચોખાના કરવામાં આવે છે અને એમાં મીઠું કે કોઈ ધાન્ય ખવાતું નથી. જો કે હવે એમાં થોડી છુટછાટ લેવાય છે. તમારી લાડલી માટે આ વખતે કંઈક નવી જ રેસિપી બનાવો જે એ હોંશે હોંશે ખાશે.

માવા મખાણાનું શાક

સામગ્રી:

- 1/2 કપ મખાણા
- 2 ટીસ્પૂન કાજુ
- 1 ટીસ્પૂન ઘી
- 1 ટીસ્પૂન સિંગતેલ
- 1/4 કપ પનીર
- 1/2 કપ દૂધ
- 8-10 પલાળેલા કાજુ
- 4 પલાળેલાં સૂકાં લાલ મરચાં
- 1 નાનો તજનો ટુકડો
- 2 નંગ લવિંગ
- 1/2 ટીસ્પૂન જીરું
- 1/2 ટીસ્પૂન લીલાં મરચાંની પેસ્ટ
- 1/2 ટીસ્પૂન કાળા મરીનો પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન શેકેલા જીરાનો પાઉડર
- 1/4 કપ મોળો માવો
- 2 ટીસ્પૂન ફેશ કીમ

રીત:

- » પનીર, પલાળેલા કાજુ, સૂકાં લાલ મરચાં અને દૂધને મિક્સરમાં પીસીને સ્મુથ પેસ્ટ બનાવો.
- » એક કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરીને મખાણા અને કાજુ હળવા શેકી કાઢી લો. એ જ કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી તજ, લવિંગ, જીરું અને લીલાં મરચાંની પેસ્ટ સાંતળો. ત્યાર બાદ તૈયાર કરેલી પનીરવાળી પેસ્ટ

ઉમેરી 2 મિનિટ સુધી સાંતળો.

- » ત્યાર બાદ તેમાં કાળા મરીનો પાઉડર, શેકેલા જીરાનો પાઉડર, છીછેલો માવો અને ફેશ કીમ ઉમેરી 2 મિનિટ સુધી થવા દો. તેલ છૂટું પડે એટલે છેલ્લે શેકેલા મખાણા અને કાજુ ઉમેરી મિક્સ કરો.
- » ગરમા-ગરમ ચોખાની રોટલી, પૂરી અથવા ભાત સાથે સર્વ કરો.



મોરસના કોફ્તાનું શાક

સામગ્રી:

કોફ્તા:

- 1 નંગ કાચું કેળું
- 1/2 કપ મોરસની ભાજી
- 2-3 ટેબલસ્પૂન ચોખાનો લોટ
- 2 ટેબલસ્પૂન શેકેલા શિંગદાણાનો ભૂકો
- 1/2 ટીસ્પૂન લીલાં મરચાંની પેસ્ટ
- 1 ટીસ્પૂન ખાંડનો ભૂકો
- 1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1/2 ટીસ્પૂન જીરું પાઉડર
- તળવા માટે તેલ

ગ્રેવી માટે:

- 1/2 કપ દહીં
- 1 નાનો તજનો ટુકડો
- 1 ટીસ્પૂન તેલ
- 1 ટીસ્પૂન જીરું
- 1 ટીસ્પૂન લીલાં મરચાંની પેસ્ટ
- 1/2 ટી સ્પૂન કાળા મરીનો પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન જીરું પાઉડર

રીત:

- » કાચાં કેળાંને વરાળથી બાફીને મેશ કરો. તેમાં મોરસની ભાજી અને કોફ્તાની બધી સામગ્રી ઉમેરી નાના કોફ્તા બનાવી સિંગતેલમાં તળી લો.
- » દહીંમાં કાળા મરીનો પાઉડર અને જીરું પાઉડર ઉમેરી સારી રીતે ફેંટી લો. કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી તજ, જીરું અને લીલાં મરચાંની પેસ્ટ સાંતળો. તેમાં દહીં ઉમેરી ધીમા તાપે સતત હલાવતા રહી થવા દો. થોડું પાણી ઉમેરી ઊકળે એટલે તળેલા કોફ્તા ઉમેરી 2 મિનિટ થવા દો.

- » ગરમા-ગરમ ચોખાની રોટલી અથવા પૂરી સાથે સર્વ કરો.

