



ત્રિરંગી વાનગીઓ

આજે 15મી ઓગસ્ટ- સ્વતંત્રતા દિવસ છે. સ્વતંત્રતા દિવસે આપણા બધામાં દેશભક્તિનો જુવાળ અને ઝળૂળ આવે છે અને બધું ભારતીય અંદાજમાં કરવાનું મન થાય છે. ઘણાં લોકોના દિવસની શરૂઆત તેમની શાળા, ઓફિસ, એપાર્ટમેન્ટ અથવા સ્થાનિક પાર્કમાં ધ્વજવંદન સમારોહથી થાય છે. ત્યાર બાદ મિત્રો અને પરિવાર સાથે આરામથી મજાકમસ્તી, ટેલિવિઝન પરના કાર્યક્રમો, રેડિયો પર પ્રસારિત થતાં દેશભક્તિનાં ગીતો અને અલબત્ત ખાણીપીણી... તો ચાલો, આજે આપણે પણ સ્વાદિષ્ટ ત્રિરંગી વાનગી બનાવી આપણા દેશપ્રેમને વ્યક્ત કરીએ.

દ્રાઈકલર સમોસા રોલ્સ

સામગ્રી:

કણક માટે:

- 1 કપ મેંદો
- 2 ટેબલસ્પૂન ઓગાળેલું ગરમ ઘી
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- ટીસ્પૂન અજમો
- જરૂર મુજબ હૂંફાળું પાણી
- 1 ટેબલસ્પૂન તેલ

સ્ટફિંગ માટે:

- 1 ટીસ્પૂન તેલ
- 1 ટીસ્પૂન જીરું
- 1 ટીસ્પૂન ઘાણા
- 1 ટીસ્પૂન વરિયાળી

- 1 ટીસ્પૂન આદુ-મરચાંની પેસ્ટ
- 2 નંગ બાફેલા બટાકા
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- ટીસ્પૂન હળદર
- 2 ટેબલસ્પૂન સમારેલી કોથમીર
- 1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ

દ્રાઈકલર માટે:

- ટોમેટો કેચપ
- લીલી ચટણી
- સેવ
- સમારેલી કોથમીર
- મેંદાની સ્લરી
- તળવા માટે તેલ



રીત:

- » એક બાઉલમાં મેંદો, ઘી, મીઠું અને અજમો લો. તેમાં હૂંફાળું પાણી ઉમેરીને કઠણ કણક બાંધો. કણક પર થોડું તેલ લગાવી 20 મિનિટ ઢાંકીને રાખો.
- » જીરું, ઘાણા અને વરિયાળીને થોડા શેકી થોડું કરકરું વાટી લો. પેનમાં તેલ ગરમ કરી આ શેકેલો મસાલો ઉમેરો. ત્યાર બાદ આદુ-મરચાંની પેસ્ટ નાખી સાંતળો. હવે બાફેલા બટાકા, મીઠું અને હળદર નાખો. બટાકાને મસળી બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં સમારેલી કોથમીર અને લીંબુનો રસ નાખીને મિક્સ કરો. તમારું સ્ટફિંગ તૈયાર છે.
- » હવે કણકમાંથી એક લૂવો લઈ પાતળી રોટલી વણો અને તેના લાંબા પટ્ટા કાપી લો.
- » તૈયાર કરેલા બટાકાના સ્ટફિંગને સિલિન્ડર જેવા આકારમાં વાળો અને કણકના પટ્ટા પર મૂકો. તેને રોલ કરીને પાણીની મદદથી કિનારી ચોંટાડી દો.
- » રોલના બંને છેડાને મેંદાની સ્લરીમાં ડૂબાડી જેથી સ્ટફિંગ બહાર ન આવે. ગરમ તેલમાં રોલને મધ્યમ તાપે ગોલ્ડન અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી લો.
- » હવે એક બાજુના રોલને ટોમેટો કેચપમાં ડૂબાડીને સેવમાં કોટ કરો અને બીજી બાજુને લીલી ચટણીમાં ડૂબાડીને સમારેલી કોથમીરમાં કોટ કરો.
- » દ્રાઈકલર સમોસા રોલ્સને ગરમાગરમ સર્વ કરો.



ત્રિરંગા પારફે

સામગ્રી

- કપ સમારેલાં કીવી
- કપ સમારેલાં ઓરેન્જ
- 500 મિ.લી. દૂધ
- 4-5 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- કપ મિલ્ક પાઉડર
- 1 ટેબલસ્પૂન કર્ડર્ડ પાઉડર
- 2 ટેબલસ્પૂન ડ્રાયફ્રૂટ પાઉડર

રીત

કર્ડર્ડ :

» એક પેનમાં દૂધ લઈ તેમાં ખાંડ, મિલ્ક પાઉડર અને કર્ડર્ડ પાઉડર ઉમેરો. બધી સામગ્રી સારી રીતે મિક્સ કરીને ગેસ પર ધીમા તાપે મૂકી સતત હલાવતાં રહો. મિશ્રણ ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી થવા દો.. હવે તેમાં ડ્રાયફ્રૂટ પાઉડર નાખીને સારી રીતે મિક્સ કરો. કર્ડર્ડને થોડું ઠંડું થવા દો.

» સર્વિંગ ગ્લાસમાં સૌ પ્રથમ સમારેલાં કીવીના ટુકડા નાખો. તેના પર તૈયાર કરેલું કર્ડર્ડ રેડો. હવે ઉપરથી સમારેલા ઓરેન્જના ટુકડા નાખો. પારફેને ઠંડું કરીને સર્વ કરો.



ત્રિરંગા પનીર

સામગ્રી

પનીર જરૂર મુજબ ગ્રીન ચટણી માટે:

- 1/2 કપ કોથમીર
- 8-10 ફુદીનાનાં પાન
- 3-4 નંગ લીલાં મરચાં
- 2 ટેબલસ્પૂન શીંગદાણા
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો

રેડ ચટણી માટે:

- 1/4 કપ લસણ
- 1 ટેબલસ્પૂન શીંગદાણા
- 2 ટેબલસ્પૂન કાશ્મીરી લાલ મરચું પાઉડર

જરૂર મુજબ લીંબુનો રસ ગ્રેવી માટે:

- 2 નંગ ઝીણો સમારેલો કાંદો
- 1/2 કપ કાચાં ટામેટાંની પ્યુરી
- 1 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 1/2 ટીસ્પૂન જીરું
- 1/2 ટીસ્પૂન આદુ-લસણ-મરચાંની પેસ્ટ

- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1/4 ટીસ્પૂન હળદર
- 1 ટીસ્પૂન કિચન ફિંગ મસાલો

જરૂર મુજબ પાણી

- 2 ટેબલસ્પૂન ફ્રેશ ક્રીમ
- સજાવટ માટે કોથમીર

રીત:

ગ્રીન ચટણી:

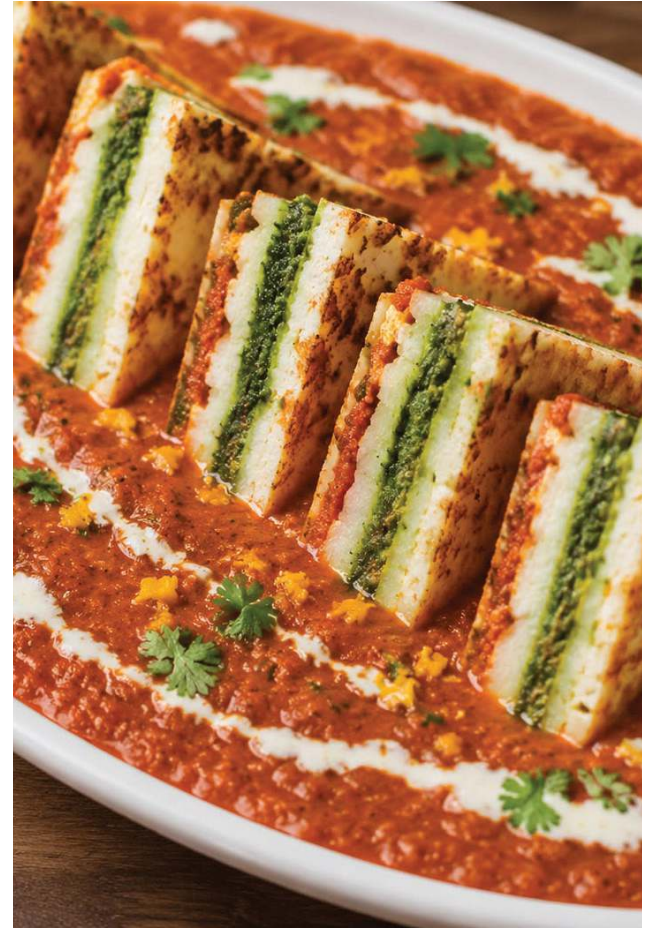
- » કોથમીર, ફુદીનાનાં પાન, લીલાં મરચાં, શીંગદાણા, મીઠું, લીંબુનો રસ અને ચાટ મસાલો મિક્સરમાં લઈ જાડી ચટણી બનાવો.

રેડ ચટણી:

- » લસણ, શીંગદાણા, કાશ્મીરી લાલ મરચું પાઉડર, મીઠું અને લીંબુનો રસ મિક્સરમાં લઈ જાડી ચટણી બનાવો.

ત્રિરંગા પનીર :

- » પનીરની સ્લાઈસને ત્રિકોણાકારમાં કાપી લો.
- » એક પનીરની સ્લાઈસ પર રેડ ચટણી લગાડો અને તેની ઉપર બીજી પનીરની સ્લાઈસ મૂકો. હવે બીજી પનીરની સ્લાઈસ પર ગ્રીન ચટણી લગાડીને ત્રીજી પનીરની સ્લાઈસ મૂકો. આ રીતે પનીરના ત્રણેય



લેયર તૈયાર કરો. તૈયાર પનીરને ગરમ તવા પર થોડું તેલ મૂકી બંને બાજુથી લાઈટ ગોલ્ડન અને ગ્રિલ્ડ થાય ત્યાં સુધી શેકી લો.

ગ્રેવી :

- » કડાઈમાં તેલ ગરમ કરી જીરું નાખો. ઝીણો સમારેલો કાંદો નાખીને સાંતળો. હવે આદુ-લસણ-મરચાંની પેસ્ટ ઉમેરીને સાંતળો. ટામેટાંની પ્યુરી, મીઠું, હળદર અને કિચન ફિંગ મસાલો નાખીને સારી રીતે સાંતળો. જરૂર મુજબ પાણી ઉમેરીને ગ્રેવીને ઉકાળી થોડું ઘટ્ટ થવા દો. હવે ફ્રેશ ક્રીમ ઉમેરીને મિક્સ કરો.

- » સર્વિંગ પ્લેટમાં ગ્રેવી લઈ તેના પર તૈયાર ત્રિરંગા પનીરના ટુકડા ગોઠવો. ઉપરથી ફ્રેશ ક્રીમ અને કોથમીરથી સજાવીને ગરમાગરમ ત્રિરંગા પનીર સર્વ કરો.

- દીપિકા હાથીવાળા