પ્રવાસમાં લઈ જાવ ચટપટા નાસ્તા

હવે આવશે દિવાળી વેકેશન. તમે પણ પ્રવાસે જવાની તૈયારી શરૂ કરી દીધી હશે. આજે દરેક સ્થળે ખાવાનો બહુ પ્રોબ્લેમ થતો નથી પરંતુ વિદેશમાં થાય છે. આપણે તો ગુજરાતી! નાસ્તા લઈ જયા વિના કેમ ચાલે? તો આ વખતે આ નવા નાસ્તા બનાવી લઈ જાવ. એ લાંબો સમય રહેશે. તમે દિવાળીમાં પણ આ નાસ્તા મહેમાનોને પિરસી શકશો.

મિની ડ્રાય સમોસા ચોકલેટ

સામગ્રી:

લોટ બાંધવા માટેઃ
1 બાઉલ મેંદો
2 ટેબલસ્પૂન રવો
સ્વાદ પ્રમાણે મીઠું
1 ટીસ્પૂન અજમો
2 ટેબલસ્પૂન ગરમ પીગાળેલું ઘી
જરૂર મુજબ હૂંફાળું પાણી

મસાલા માટેઃ
1 નાની તજની સ્ટિક
4 નંગ લવિંગ
4 નંગ કાળા મરી
1 ટેબલસ્પૂન જીરું
1 ટેબલસ્પૂન વરિયાળી
1 ટેબલસ્પૂન ધાણા

સ્ટફિંગ માટેઃ
1/2 કપ તળેલી મગની દાળ
1/2 કપ ભાઠાની કણી (તીખા ગાંઠિયા)
1 ટેબલસ્પૂન કાજુના ટુકડા
1 ટેબલસ્પૂન કિસમિસ
1 ટેબલસ્પૂન તલ
1/2 ટીસ્પૂન હિંગ
સ્વાદ પ્રમાણે મીઠું
1/2 ટીસ્પૂન સંચળ
1/2 ટીસ્પૂન હળદર
1 ટીસ્પૂન લાલ મરચું પાઉડર
1 ટીસ્પૂન રજવાડી ગરમ મસાલો
1 ટીસ્પૂન આમચૂર પાઉડર
2 થી 3 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
2 થી 3 ટેબલસ્પૂન આંબલીનો પલ્પ

રીત

» એક બાઉલમાં મેંદો, રવો, મીઠું, અજમો અને પીગાળેલું ઘી નાખીને બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં જરૂર મુજબ હૂંફાળું પાણી નાખી થોડો કઠણ લોટ બાંધો. લોટને ઢાંકીને 15થી 20 મિનિટ આરામ આપો.

» એક પેનમાં તજ, લવિંગ, કાળા મરી, જીરું, ધાણા અને વરિયાળીને ધીમા તાપે સુગંધ આવે ત્યાં સુધી શેકી લો. ઠંડા થયા પછી મિક્સરમાં પાઉડર બનાવો.

» મગની દાળ અને તીખા ગાંઠિયા મિક્સરમાં અધકચરા વાટો. એક બાઉલમાં આ મિશ્રણ લો. તેમાં તૈયાર કરેલો મસાલો, કાજુ, કિસમિસ, તલ, હિંગ, મીઠું, સંચળ, હળદર, લાલ મરચું , રજવાડી ગરમ મસાલો, આમચૂર પાઉડર અને દળેલી ખાંડ નાખો. તેમાં આંબલીનો પલ્પ નાખીને બધી સામગ્રી બરાબર મિક્સ કરો. સ્ટફિંગને હાથથી દબાવીને નાનો સિલિન્ડર જેવો આકાર આપો.

» બાંધેલા લોટમાંથી એક મોટો લૂઓ લઈને મોટી પાતળી રોટલી વણો. તેને નાના ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપી દરેક ચોરસની વચ્ચે તૈયાર કરેલું સ્ટફિંગ મૂકો. કિનારીઓ પર થોડું પાણી લગાવીને તેને રોલ કરો અને ચોકલેટ જેવો લાંબો આકાર આપો. બંને છેડાને કાંટાની મદદથી દબાવીને બંધ કરો જેથી સ્ટફિંગ બહાર ન નીકળે. થોડું આગળથી દબાવી ચપટું કરો જેથી સમોસા ચોકલેટનો સુંદર આકાર બને.

» એક કડાઈમાં તેલ ગરમ કરો. ગેસની આંચ ધીમીથી મધ્યમ રાખીને તૈયાર કરેલી મિની સમોસા ચોકલેટને ધીમે ધીમે ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી લો.

» તળાઈ જાય એટલે તેને બહાર કાઢીને ઠંડી થવા દો. એરટાઇટ ડબ્બામાં ભરીને 1 મહિના માટે સ્ટોર કરી શકાય.

ક્રિસ્પી પાલકપારા

સામગ્રી

પાલકપારા બનાવવા માટેઃ
1 કપ રવો
સ્વાદ મુજબ મીઠું
1 ટીસ્પૂન જીરું પાઉડર
1/2 ટીસ્પૂન હિંગ
1 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
1 ટેબલસ્પૂન ગરમ ઘી
1/2 કપ પાલકની પ્યુરી
જરૂર મુજબ હૂંફાળું પાણી
તળવા માટે તેલ

મસાલા મિક્સ માટેઃ
1 ટીસ્પૂન સંચળ
1 ટીસ્પૂન લાલ મરચું પાઉડર
1 ટીસ્પૂન ધાણાજીરું પાઉડર
1 ટીસ્પૂન આમચૂર પાઉડર
1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
2 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ

રીત

» પાલકનાં પાનને ઉકળતા પાણીમાં 2-3 મિનિટ બ્લાન્ચ કરી તરત જ ઠંડા પાણીમાં નાખો જેથી તેનો લીલો રંગ જળવાઈ રહે. હવે પાલકનું પાણી નિતારીને મિક્સરમાં બારીક પ્યુરી બનાવો.

» રવાનો મિક્સરમાં બારીક લોટ જેવો બનાવી લો. એક મોટા બાઉલમાં બારીક પીસેલો રવો, મીઠું, જીરું પાઉડર, હિંગ અને ખાંડ ઉમેરો. તેમાં ગરમ ઘી ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો જેથી મિશ્રણ બ્રેડક્રમ્સ જેવું બને. હવે તેમાં પાલકની પ્યુરી ઉમેરો. જરૂર મુજબ થોડું-થોડું હૂંફાળું પાણી નાખીને કઠણ લોટ બાંધો. લોટને ભીના કપડાંથી ઢાંકીને 10 મિનિટ રહેવા દો.

» લોટના 3 સરખા ભાગ કરો. દરેક ભાગની જાડી રોટલી વણો. દરેક રોટલી પર ઘી લગાડી લોટ ભભરાવો. હવે રોટલીને ત્રણ વાર ફોલ્ડ કરો અને ફરીથી જાડી રોટલી વણી લો જેથી લેયર બને. ચપ્પુથી રોટલીને ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપો.

» એક કડાઈમાં તેલ ગરમ કરો. તેલ ગરમ થાય એટલે ગેસ ધીમો રાખીને પાલકપારા સોનેરી રંગના અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળો.

» એક બાઉલમાં સંચળ, લાલ મરચું, ધાણાજીરું પાઉડર, આમચૂર પાઉડર, ચાટ મસાલો અને દળેલી ખાંડ મિક્સ કરો.

» તળેલા ગરમાગરમ પાલકપારા પર તરત આ મસાલો નાખીને હળવા હાથે મિક્સ કરો. પાલકપારા એકદમ ઠંડા થાય પછી એરટાઇટ ડબ્બામાં ભરીને 1 મહિના માટે સ્ટોર કરી શકાય.

ચીઝ પેટલ્સ

લોટ માટેઃ
1/2 કપ પાણી
1/4 ટી સ્પૂન હળદર
4 નંગ ચીઝ ક્યુબ્સ
1 કપ મેંદો
સ્વાદ મુજબ મીઠું
2 ટેબલસ્પૂન પીગાળેલું ઘી
જરૂર મુજબ પાણી

ચીઝ મસાલા માટેઃ
2 નંગ ચીઝ ક્યુબ્સ
1/4 કપ બ્રેડ ક્રમ્બ્સ
1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
1 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ
1 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
1/4 ટીસ્પૂન હળદર
1 ટીસ્પૂન લાલ મરચું પાઉડર
1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો

રીતઃ

» એક પેનમાં 1/2 કપ પાણી ગરમ કરવા મૂકો. તેમાં હળદર અને 4 ચીઝ ક્યુબ્સ છીણીને નાખો.ચીઝ ઓગળી જાય ત્યાં સુધી હલાવતાં રહો અને ચીઝ સોસ તૈયાર કરો.

» એક મોટા બાઉલમાં મેંદો, મીઠું અને પીગાળેલું ઘી નાખો. ઘીનું મોણ બરાબર મિક્સ કરો. હવે તૈયાર કરેલો ચીઝ સોસ ઉમેરીને લોટ બાંધો. જરૂર જણાય તો થોડું પાણી ઉમેરો. મધ્યમ નરમ લોટ બાંધીને ઢાંકીને 15 મિનિટ માટે રહેવા દો.

» એક પ્લેટમાં બ્રેડ ક્રમ્બ્સ ભભરાવો તેના પર 2 ચીઝ ક્યુબ્સ છીણી લો. માઇક્રોવેવમાં 2 થી 3 મિનિટ ગરમ કરો. વચ્ચે-વચ્ચે ચેક કરતાં રહો, જેથી ચીઝ સુકાઈને કડક અને ક્રિસ્પી થઈ જાય. હવે આ ક્રિસ્પી ચીઝને તોડી ને મિક્સર જારમાં લો. તેમાં ખાંડ, ચીલી ફ્લેક્સ, ઓરેગાનો, હળદર, લાલ મરચું પાઉડર અને ચાટ મસાલો ઉમેરો. બધી સામગ્રીને પીસીને સ્વાદિષ્ટ ચીઝ મસાલો તૈયાર કરો.

» બાંધેલા લોટને ફરીથી થોડો મસળો. લોટની પાતળી રોટલી વણી નાના ચોરસ ટુકડાઓમાં કાપો. દરેક ચોરસના એક ખૂણાની સામેના ખૂણાને લઈ બંનેને ભેગા કરીને હળવેથી દબાવો જેથી ત્રિકોણ પડે, હવે બાકીના બે ખૂણાને બીજી દિશામાં ભેગા કરીને દબાવો, જેથી પેટલ્સ જેવો સુંદર આકાર તૈયાર થાય.

» હવે મધ્યમ ગરમ તેલમાં તૈયાર કરેલા પેટલ્સ મૂકી મધ્યમ આંચ પર ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી લો. પેટલ્સ ગરમ હોય ત્યારે તેના પર તૈયાર કરેલો ચીઝ મસાલો સરખી રીતે ભભરાવો. ક્રિસ્પી પેટલ્સને સંપૂર્ણ ઠંડાં કરી એરટાઇટ ડબ્બામાં ભરીને 1 મહિના માટે સ્ટોર કરો.

– દીપિકા હાથીવાળા