



આપણે ગુજરાતીઓ તો સ્વાદસ્તિયા. ગુજરાતી, પંજાબી ઉપરાંત હવે તો કોન્ટીનેન્ટલ, ચાઈનીઝ, મેક્સિકન, ઈટાલિયન વગેરે વાનગીઓના પણ શોખીન. આપણી વાનગીઓ સાથે અચાણાં, ચટણી, જેમ ખાઈએ છીએ તેમ આ ઈન્ટરનેશનલ વાનગીઓમાં પણ વિવિધ સોસ, મસાલાનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે અને એ જાતજાતનાં ડિશ્સ સાથે સર્વ કરવામાં આવે છે તો જોઈએ રેસીપી....



### ચીલી ગાર્લિક મેયો

#### સામગ્રી

- 2 ટેબલસ્પૂન ચીલી સોસ
- 1 ટીસ્પૂન ઝીણું સમારેલું લસણ
- 1/2 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ

#### રીત

- » એક બાઉલમાં 3 ટેબલસ્પૂન એગલેસ મેયોનેઝમાં 2 ટેબલસ્પૂન ચીલી સોસ મિક્સ કરો.
- » તેમાં લસણ ને ચીલી ફ્લેક્સ નાખી મિક્સ કરો. ચીલી- ગાર્લિક મેયોનેઝ તૈયાર છે.



## પેરી પેરી મસાલો

#### સામગ્રી

- 3 ટેબલસ્પૂન લાલ મરચું
- 1 ટીસ્પૂન સંચળ
- 1/4 ટીસ્પૂન તજ પાઉડર
- 2 ટીસ્પૂન લસણનો પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન ચુંદ
- 1 ટીસ્પૂન ઓરંગાનો
- 1 ટીસ્પૂન દળેલી ખાંડ
- 1/2 ટીસ્પૂન મીઠું

#### રીત

- » બધી સામગ્રી મિક્સ કરી એરટાઇટ ડબ્બામાં ભરી દો.
- » ફ્રેન્ચ ફ્રાઇઝ, પેરી પેરી પાસ્તા સોસ, સેન્ડવિચ વગેરેમાં જરૂર મુજબ ઉપયોગ કરો.

## એગલેસ મેયોનેઝ

#### સામગ્રી

- 1/2 કપ ચીલ્ડ દૂધ
- 3/4 કપ તેલ
- 1/2 ટીસ્પૂન ચાઈ પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન ખાંડ
- 1/2 ટીસ્પૂન મીઠું
- 1 ટેબલસ્પૂન વિનેગર

#### રીત

- » એગલેસ મેયો બનાવવા માટે મિક્સર બરમાં દૂધ 1/2 કપ, તેલ, ચાઈ પાઉડર, મરી પાઉડર, ખાંડ અને મીઠું મિક્સ કરી મિક્સર ચાલુબંધ કરી 10 વાર બ્લેન્ડ કરો. મિશ્રણ બંધ થશે.
- » તેમાં ઘીરે ઘીરે 2 ટેબલસ્પૂન તેલ અને 1 ટેબલસ્પૂન વિનેગર નાખી ત્રણ-ચાર સેકન્ડ બ્લેન્ડ કરો.
- » ફરી તેમાં 2 ટેબલસ્પૂન તેલ નાખી 1-2 સેકન્ડ બ્લેન્ડ કરો. મિશ્રણ એકદમ બંધું અને ક્રીમી થશે. એગલેસ મેયો તૈયાર છે.
- » ઘાણા, કુદીનો, આદુ, મરચાંની જરૂર મુજબ પાણી નાખી બ્લેન્ડરમાં સ્મુથ પેસ્ટ વાટો.
- » આ તૈયાર કરેલી 2 ટેબલસ્પૂન ગ્રીન પેસ્ટને 3 ટેબલસ્પૂન એગલેસ મેયોનેઝમાં મિક્સ કરો. મિક્સર હર્સ મેયોનેઝ સર્વ કરવા માટે તૈયાર છે.

#### મિક્સ હર્સ મેયો

- 3 ટેબલસ્પૂન ઘાણા
- 3 ટેબલસ્પૂન કુદીનો
- 1'નો ટુકડો આદુ
- 1 નંગ મરચું

#### રીત

- » ઘાણા, કુદીનો, આદુ, મરચાંની જરૂર મુજબ પાણી નાખી બ્લેન્ડરમાં સ્મુથ પેસ્ટ વાટો.
- » આ તૈયાર કરેલી 2 ટેબલસ્પૂન ગ્રીન પેસ્ટને 3 ટેબલસ્પૂન એગલેસ મેયોનેઝમાં મિક્સ કરો. મિક્સર હર્સ મેયોનેઝ સર્વ કરવા માટે તૈયાર છે.



#### તંદુરી મેયો

- 1 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- 1/4 ટીસ્પૂન હળદર
- 1/4 ટીસ્પૂન ઘાણા પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન ગરમ મસાલો
- 1/4 ટીસ્પૂન કસૂરી મેથી
- 1/4 ટીસ્પૂન આદુ-લસણની પેસ્ટ

#### રીત

- » એક બાઉલમાં 3 ટેબલસ્પૂન એગલેસ મેયો, લાલ મરચું, હળદર, ઘાણા પાઉડર અને જીરું પાઉડર મિક્સ કરો.
- » તેમાં ગરમ મસાલો, કસૂરી મેથી અને આદુ-લસણની પેસ્ટ મિક્સ કરો, તંદુર મેયો તૈયાર છે.

## પેરી પેરી હમસ

#### સામગ્રી

#### હમસ માટે

- 1 1/2 કપ બાફેલા કાબૂલી ચણા
- 5-6 કળી લસણ
- 2 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
- 1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું/મરી
- તાહિની 2 ટેબલસ્પૂન
- 2 ટેબલસ્પૂન ઓલિવ ઓઇલ

- 1/2 કપ પાણી નિતારેલું દહીં
- 2 ટેબલસ્પૂન પેરી પેરી મસાલો

#### રીત

- » બધી સામગ્રી મિક્સ કરી મિક્સરમાં સ્મુથ પેસ્ટ વાટો.
- » તમારું પેરી પેરી હમસ તૈયાર છે.
- » અને પિતા બ્રેડ, ગાર્લિક સ્ટીક્સ, લવાસ કે નાચોસ સાથે સર્વ કરો.

