

હમણાં વેકેશન છે. તમે પણ સંતાનોની ફરમાઇશ પ્રમાણે જાત જાતની વાનગીઓ બનાવતાં હશો. હવે તો આપણે ગુજરાતી- પંજાબી ઉપરાંત કોન્ડીનેન્ટલ, ચાઇનીઝ, મેક્સિકન, થાઇ વગેરે વાનગીઓ પણ ખાવાનું પસંદ કરીએ છીએ તો ચાલો આજે બનાવીએ થાઇ ડીશીસ...



થાઇ નુડલ્સ

સામગ્રી

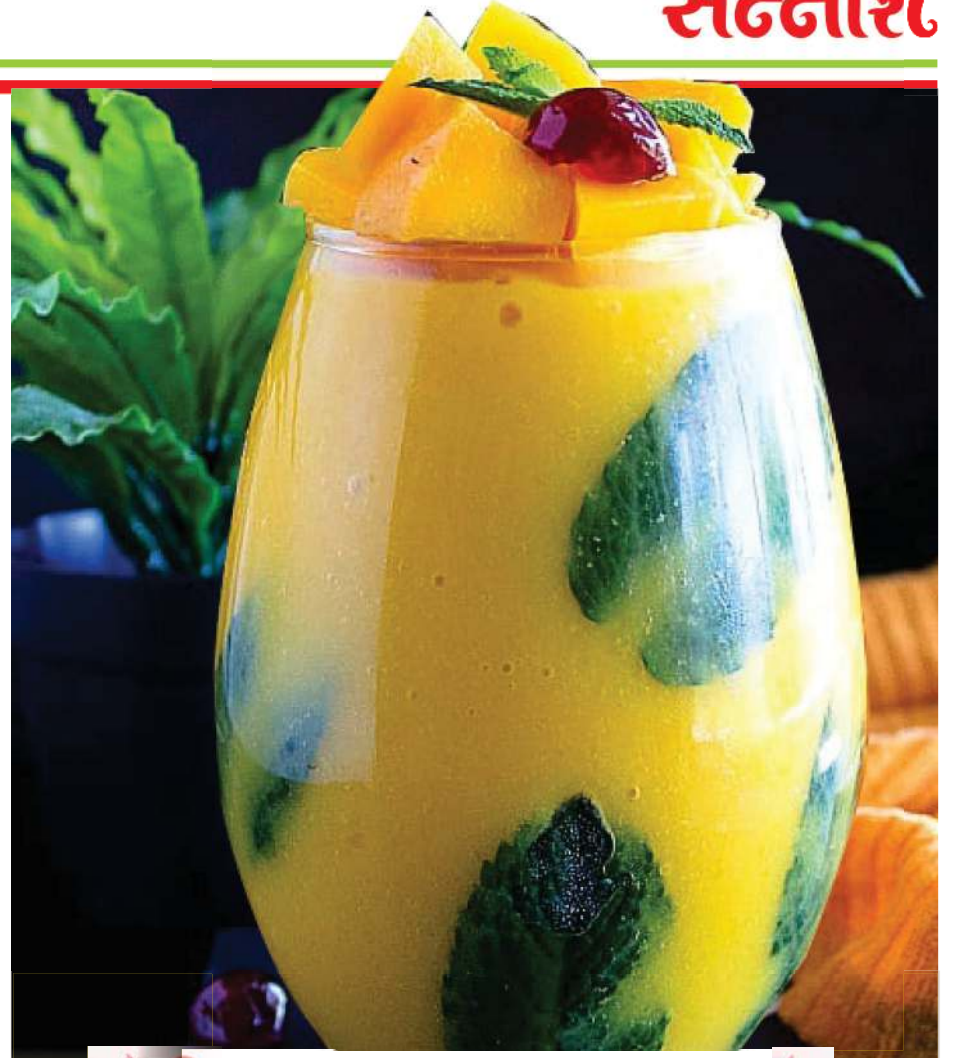
11/2 કપ બાફેલા ફ્લેટ રાઇસ નુડલ્સ
1 નંગ લાલ મરચાંની સ્લાઇસ
1 ડાખળી લીલી ચા
1 ટેબલસ્પૂન આદુ-લસણની પેસ્ટ
2 ડાખળી સમારેલા લીલા કાંદા
1 ટેબલસ્પૂન તેલ
1/2 કપ ફણગાવેલા મગ
સ્વાદાનુસાર મીઠું

11/2 ટેબલસ્પૂન ચેડ ચીલી સોસ
1 ટેબલસ્પૂન સોયાસોસ
11/2 ટેબલસ્પૂન બ્રાઉન શુગર
3 ટેબલસ્પૂન શેકેલા અધકચરા વાટેલા સિંગદાણા
સ્વાદાનુસાર લીંબુનો રસ
1/2 નંગ ગ્રીન કેપ્સિકમની લાંબી ચીરી
1/2 નંગ ચેડ કેપ્સિકમની લાંબી ચીરી
1 ટેબલસ્પૂન આમલીનો પલ્વ



રીત:

- » એક બાઉલમાં રાઇસ નુડલ્સ પાણીમાં 10 મિનિટ પલાળી પાણી નિતારી લો.
- » એક કટાઇમાં તેલ ગરમ કરો. તેમાં આદુ લસણની પેસ્ટ સમારેલી લીલી ચા, ગ્રીન- ચેડ કેપ્સિકમ, ફણગાવેલા મગ, અને લાલ મરચાંની સ્લાઇસ નાખી સાંતળો.
- » તેમાં ચેડ ચીલી સોસ, સોયાસોસ, આમલીનો પલ્વ અને બ્રાઉન શુગર નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » ખાંડ ઓગળી ખાય એટલે એમાં નુડલ્સ, થોડા લીલા કાંદા, સ્વાદાનુસાર મીઠું, લીંબુનો રસ અને અધકચરા વાટેલા સિંગદાણા નાખી મિક્સ કરો.
- » સર્વિંગ પ્લેટમાં નુડલ્સ કાઢી લીલા કાંદા અને સિંગદાણાના ભૂકાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



થાઇ મેંગો કોકોનટ પુડિંગ

સામગ્રી

2 નંગ પાકી હાફ્સ કેરી
3/4 કપ કોકોનટ મિલ્ક
1/2 કપ પાણી
2 ટીસ્પૂન જીલેટિન પાઉડર
1/4 કપ ખાંડ
ગાર્નિશીંગ માટે
સમારેલી પાકી કેરી
ફૂદીનાનાં પાન

રીત

- » કેરીને છોલી કટકા કરો. તેની મિક્સરમાં સ્મુથ ધ્વરી કરો. ધ્વરીને એક બાઉલમાં કાઢી તેમાં કોકોનટ મિલ્ક નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » એક મોટા બાઉલમાં ઊકળતું પાણી લો. તેની ઉપર જીલેટિન પાઉડર ભભરાવો. જીલેટિન પીગળે એ માટે હલાવો. તેમાં ખાંડ નાખી ઓગળે ત્યાં સુધી હલાવો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં કેરી કોકોનેટ મિલ્કનું મિશ્રણ નાખી મિક્સ કરો.
- » આ મિશ્રણને નાના ગ્લાસમાં ચેડી ફીજમાં આશરે 2 કલાક સેટ કરવા મૂકો.
- » સમારેલી કેરી અને ફૂદીનાનાં પાનથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



સામગ્રી

ડ્રેસિંગ માટે

1 ટીસ્પૂન સમારેલું લસણ
ચપટી મીઠું
3 ટેબલસ્પૂન ગોળનો પાઉડર
3 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
2 ટીસ્પૂન સમારેલું આદુ
2 ટેબલસ્પૂન સોયાસોસ
1 ટેબલસ્પૂન ચીલી સોસ
1 ટેબલસ્પૂન પીનટ બટર
1 ટેબલસ્પૂન તલનું તેલ

સલાહ માટે

2 કપ કેરીની સ્લાઇસ
1 કપ છીણેલી કોબી
1 કપ છીણેલી પર્પલ કોબી
1/2 કપ કેપ્સિકમની સ્લાઇસ
1 કપ છીણેલું કારું પપૈયું
1/2 કપ છીણેલા ગાજર
1/2 કપ સમારેલા લીલા કાંદા
મૂઠ્ઠીભર ફૂદીનો
2 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
1 ટેબલસ્પૂન શેકેલા તલ
1 ટેબલસ્પૂન શેકેલા તલ

રીત :

- » ડ્રેસિંગ માટે લસણમાં થોડું મીઠું નાખી પેસ્ટ વાટો
- » એક બાઉલમાં લસણની પેસ્ટ, ગોળ પાઉડર, આદુ, લીંબુનો રસ, સોયાસોસ, ચીલી સોસ, પીનટ બટર અને થોડું તલનું તેલ નાખી ઢિલ્ક કરી ડ્રેસિંગ તૈયાર કરો.
- » એક બાઉલમાં કેરી, કોબી, કેપ્સિકમ, પપૈયું, ગાજર, લીલા કાંદા, મિક્સ કરો. તેમાં મીઠું અને લીંબુનો રસ નાખી મિક્સ કરો. તેના પર ડ્રેસિંગ ચેડી બરાબર મિક્સ કરો. ડીશમાં સલાહ કાઢી શેકેલા તલથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.