



ચલો ગ્રેવી પ્રીમિક્સ

સામગ્રી

પાઉડર માટે

- 1 ટીસ્પૂન ઘાણા
- 2 ટેબલસ્પૂન કાજુ
- 2 ટીસ્પૂન મગજતરી
- 2 ટીસ્પૂન તલ
- 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- પાઉડર મસાલો
- 2 ટેબલસ્પૂન કાંદાનો પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન ટોમેટો પાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન હળદર
- 1 ટીસ્પૂન મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન કોર્નફ્લોર
- 3 ટેબલસ્પૂન મિક્સ પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન કસૂરી મેથી
- 1 ટીસ્પૂન લસણનો પાઉડર



વરિયાળી શરબત પ્રીમિક્સ

સામગ્રી

- 500 ગ્રામ વરિયાળી
- 100 ગ્રામ ખાંડ/સાકર
- 4-5 નંગ એલચી
- 1 ટીસ્પૂન મીઠું
- 5-6 નંગ મરી
- 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- 1 ટીસ્પૂન શેકેલા જીરુંનો પાઉડર
- 15-20 પાન ફુદીનો
- 1 ટીસ્પૂન સૂંઠ

રીત

- » વરિયાળીને શેકો. મિક્સર જારમાં વરિયાળી, સાકર, મરી અને એલચી નાખી 5 મિનિટ ગ્રાઈન્ડ કરો. તેમાં મીઠું અને ચાટ મસાલો મિક્સ કરો.
- » તેમાં જીરું પાઉડર, સૂંઠ, ફુદીનો નાખી ફરી ગ્રાઈન્ડ કરી ઝીણો પાઉડર કરો. વરિયાળી શરબતનું પ્રીમિક્સ તૈયાર છે.
- » એક ગ્લાસમાં 3 ટેબલસ્પૂન પ્રીમિક્સ પાઉડર, ખરફ, સંચળ અને પાણી નાખી મિક્સ કરો.
- » ઉનાળામાં આ રીફ્રેશીંગ શરબત સર્વ કરો.

પ્રી મિક્સ રેસિપી

આજે સ્ટુડન્ટસથી માંડી બેચલર્સ, વર્કિંગ વુમન બધાંની જ લાઈફ બહુ ફાસ્ટ થઈ ગઈ છે. વળી ટ્રાવેલિંગ પણ વધી ગયું છે. સંતાનો અન્ય સ્થળે ભણવા કે નોકરીવ્યવસાય અંગે જાય ત્યારે નવાં સ્થળે ખાણીપીણીની સમસ્યા રહે છે. વર્કિંગ વુમનને પણ સમય ન મળે તો તૈયાર પ્રીમિક્સ એડવાન્સમાં બનાવેલા હોય તો સહેલાઈથી વાનગી બનાવી શકાય છે. ચાલો જોઈએ કેટલાંક પ્રીમિક્સની રેસિપી જે હંમેશાં તમારી મદદે આવશે....



ગ્રીન ચટણી પ્રી મિક્સ



- 1'' નો ટુકડો આદુ
- 4 નંગ લીલાં મરચાં
- 1 કપ દાળિયા
- 1 ટીસ્પૂન આમચૂર પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન મરી
- 1/2 ટીસ્પૂન મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- 1 ટીસ્પૂન જીરું પાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન સંચળ



રીત

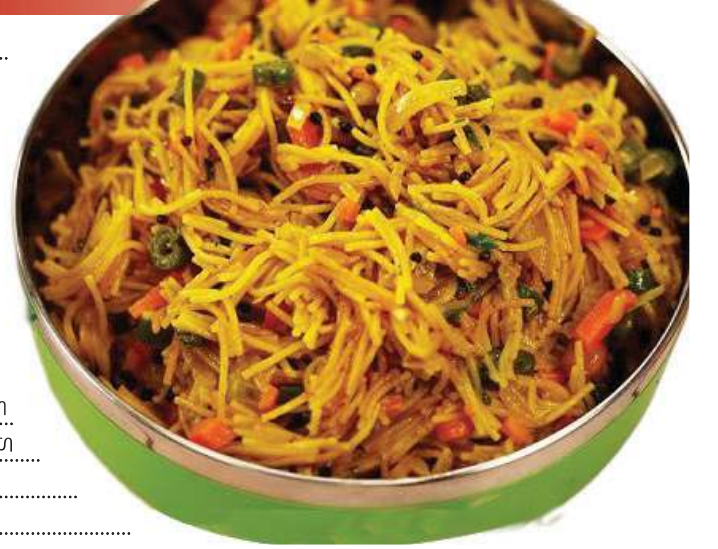
- » એક પેનમાં સમારેલાં કોથમીર, ફુદીનો, લીમડો, લસણ, આદુ, મરચાં મિક્સ કરી ધીમા તાપે શેકો. બધું પાણી ઊડી જાય અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી શેકી ગેસ બંધ કરી એકદમ ઠંડું થવા દો.
- » મિક્સર જારમાં શેકેલું મિશ્રણ, દાળિયા, આમચૂર પાઉડર, મરી, ચાટ મસાલો, જીરું પાઉડર, સંચળ અને મીઠું નાખી એકદમ ઝીણો ભૂંકો કરો. ભૂંકો ચાળી લો.
- » આ પાઉડરને એરટાઈટ કન્ટેનરમાં ભરી દો.
- » જ્યારે ચટણી બનાવવી હોય ત્યારે 4 ટેબલસ્પૂન પાઉડરમાં 1 કપ પાણી રેડી ચટણી તૈયાર કરો.

સામગ્રી

- મુઢીભર ફુદીનાનાં પાન
- મુઢીભર કોથમીર
- થોડાં પાન લીમડો
- 3 કળી લસણ

સામગ્રી

- 200 ગ્રામ વર્મિસેલી
- 3 ટેબલસ્પૂન ઘી
- 1/4 કપ છીણેલાં ગાજર
- 1/4 કપ ફણસી
- 1 ટેબલસ્પૂન આદુની પેસ્ટ
- 1 ટેબલસ્પૂન મરચાંની પેસ્ટ
- 10-12 નંગ કાજુ
- 1/2 ટીસ્પૂન રાઈ
- 1 ડાખળી લીમડો
- 1/2 ટેબલસ્પૂન ચણાની દાળ
- 1/2 ટેબલસ્પૂન અડદની દાળ
- 1/4 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- સ્વાદાનુસાર મીઠું



વર્મિસેલી ઉપમા પ્રી મિક્સ

રીત

- » માઈક્રોવેવ પ્લેટ પર ગાજર અને ફણસી પાથરી માઈક્રોવેવ હાઈ પર 3 મિનિટ થવા દો. તમે તડકામાં પણ ગાજર-ફણસી ડીહાઈડ્રેટ કરી શકો. ત્યાર બાદ એને 15 મિનિટ ઠંડાં થવા દો.
- » એક પેનમાં ઘી ગરમ કરી વર્મિસેલીને ધીમા તાપે ગુલાબી શેકો. ધીમાંથી કાઢી લઈ એ ધીમાં કાજુ નાખી ગુલાબી સાંતળી કાઢી લો.
- » પેનમાં 1 ટેબલસ્પૂન ઘી ગરમ કરી રાઈનો વઘાર કરો. તેમાં ચણા અને અડદની દાળ નાખી ગુલાબી શેકો. ત્યાર બાદ તેમાં લીમડો, આદુ-મરચાંની પેસ્ટ નાખી ધીમા તાપે આદુ-મરચાં એકદમ કોરાં થાય ત્યાં સુધી સાંતળો.
- » તેમાં ગાજર-ફણસી નાખી ધીમા તાપે 4-5 મિનિટ થવા દઈ ગેસ પરથી ઉતારી લો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં હળદર, લાલ મરચું નાખી મિક્સ કરો. કાજુ અને વર્મિસેલી નાખી મિક્સ કરી ઠંડું પડે એટલે એરટાઈટ કન્ટેનરમાં ભરી દો.
- » વર્મિસેલી ઉપમા બનાવતી વખતે 1 કપ પ્રીમિક્સમાં 2 કપ ગરમ પાણી નાખી ઢાંકીને 5 મિનિટ રહેવા દો. ત્યાર બાદ સર્વિંગ ડિશમાં કાઢી સર્વ કરો.