



મધર્સ કે મેંગો મેનિયા

રવિવારે મધર્સ-કે છે. મધર્સ-કે એટલે માતા પ્રત્યેનો પ્રેમ, લાગણી દર્શાવવાનો ઉત્તમ સમય. એ તમારા માટે જે કંઈ કરે છે તેને માટે એને સ્પેશ્યલ ફીલ કરાવવાની તક. આજની બિગી લાઈફમાં માની શકાય કે તમારી પાસે ટાઈમ ન હોય અને તમે એને બહાર લઈ જવાનો પ્લાન કર્યો હશે પરંતુ જો તમે એને માટે તમારા હાથે કંઈક સાદી, સરળ વાનગી પણ બનાવશો તો એ પ્રાઉડ ફીલ કરશે અને એના ચહેરા પરની ખુશી તમને પણ આનંદિત કરી દેશે. હમણાં કેરીની મોસમ છે તો ચાલો બનાવીએ આ સરળ વાનગીઓ...



મેંગો-આઈસક્રીમ કેક

સામગ્રી

- 1 1/2 કપ મેંગો જ્યુસ
- 20 નંગ કડક બિસ્કીટ/ટોસ્ટ
- 2 કપ વેનિલા આઈસક્રીમ
- 1 કપ કેરીના ટુકડા
- 2 કપ મેંગો આઈસક્રીમ
- ગાર્નિશીંગ માટે
- કેરીના ટુકડા

રીત

- » 6''નું એક સ્પ્રિંગ ફોર્મ કેક ટીન ગ્રીસ કરી તૈયાર કરો.
- » એક બાઉલમાં થોડો કેરીનો જ્યુસ લો. એમાં દરેક ટોસ્ટને એક-એક કરી પલાળો.
- » આ પલાળેલા ટોસ્ટને ટીનમાં એક સરખા ગોઠવો. વચ્ચે થોડી જગ્યા રહે તો ટોસ્ટના ટુકડા કરી ગોઠવો જેથી એક સરખું લેયર થાય.
- » એક બાઉલમાં વેનિલા આઈસક્રીમ લઈ એને સ્પેચ્યુલાથી થોડું સોફ્ટ કરો. તેમાં કેરીના ટુકડા નાખી મિક્સ કરો. આ આઈસક્રીમને ટોસ્ટના લેયર પર એક સરખું પાથરી દો.
- » વેનિલા આઈસક્રીમના લેયર પર ફરી પલાળેલા ટોસ્ટનું લેયર કરો.
- » એક બાઉલમાં મેંગો આઈસક્રીમ લઈ થોડું સોફ્ટ કરો. એને ટોસ્ટના લેયર પર એક સરખું પાથરો. મેંગો આઈસ ક્રીમ કેકને આખી રાત ફ્રીજમાં રાખો.
- » કેકને ડિમોલ્ડ કરી કેરીના ટુકડાથી ગાર્નિશ કરો.
- » કેકને ઠંડી જ સર્વ કરો



ઓરેન્જ-મેંગો સોડા

સામગ્રી

- 1/2 કપ ઓરેન્જ જ્યુસ
- 2 નંગ કેરી
- 2 ટીસ્પૂન શુગર સિરપ/મધ
- સોડા

રીત

- » કેરીને ઘોઈ, છોલી ટુકડા કરો.
- » મિક્સરમાં કેરી અને ઓરેન્જ જ્યુસ બ્લેન્ડ કરો. તેમાં શુગર સિરપ/મધ નાખી મિક્સ કરો.
- » સર્વિંગ ગ્લાસમાં 1/4 ભાગમાં આ મિશ્રણ રેડો. તેના પર સોડા રેડો. ફુદીનાનાં પાનથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



ચીલ્ડ મેંગો સૂપ

સામગ્રી

- 2 કપ કેરીના ટુકડા
- 1 નંગ સંતરું
- 10-12 પાન ફેશ બેસિલ
- 1 કપ પાણી
- 2 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં કાંદા
- 1/2 કપ સમારેલી કાકડી
- 2 ટેબલસ્પૂન એકસ્ટ્રા વર્જિન ઓલિવ ઓઈલ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન ખાંડ
- 1/2 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર

રીત

- » કેરીને ઘોઈ, છોલી, સમારો. સંતરાને છોલી, બિયાં કાઢો.
- » મિક્સરમાં કેરી, સંતરાં અને બેઝિલને બ્લેન્ડ કરી પ્યુરી કરો. તેમાં બાકીની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી ફરી બ્લેન્ડ કરો.
- » સર્વિંગ બાઉલમાં કાઢી કેરી અને બેસિલનાં પાનથી ગાર્નિશ કરી ચીલ્ડ સર્વ કરો.

