



દીપિકા હાથીવાળા



નૂતન વર્ષે મહેમાનોનું સ્વાગત કરો કુછ હટકે વાનગીથી...



કરી પત્તા લેમોનેડ

સામગ્રી:

- 10-12 પાન લીમડો
- 1/2 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1/4 ટીસ્પૂન સંચળ
- 1 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
- 1/8 ટી સ્પૂન મરી પાઉડર
- 1/2 કપ સોડા વોટર
- આઈસ ક્યુબ્સ
- થોડું તજનું પાણી

રીત:

- » બ્લેન્ડર જાતમાં લીમડો, લીંબુનો રસ, મીઠું, સંચળ, ખાંડ અને મરી પાઉડર નાખી, થોડું તજનું પાણી ઉમેરી બ્લેન્ડ કરો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં સોડા અને આઈસ ક્યુબ્સ ઉમેરી સારી રીતે મિક્સ કરી સર્વ કરો.

પ્રકાશનું પર્વ દિવાળી ઉત્સાહભરે ઉજવાય છે. હળવામળવાના આ પર્વમાં ખાણીપીણી વગર તો કેમ ચાલે? તમે પણ મહેમાનોની આગતાસ્વાગતા કરવા તૈયાર હશો. જો ટ્રેડિશનલ વાનગી સિવાય કંઈ સર્વ કરવાનું વિચારતાં હો તો આ સહેલાઈથી બનતી રેસિપી ચોક્કસ જ ટ્રાય કરજો. મહેમાનો તમારી તારીફ કરશે જ.

ઈમલી મટકા

સામગ્રી:

- 2 ટેબલસ્પૂન આમલીનો ગાદ પત્ત
- 1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- 1/4 ટીસ્પૂન સંચળ
- 1/8 ટી સ્પૂન મરી પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- 1/2 ગ્લાસ સોડા અથવા સ્પ્રાઇટ
- જરૂર પ્રમાણે આઈસ ક્યુબ્સ
- થોડાં ફુદીનાનાં પાન

રીત:

- » મિક્સર જાતમાં આમલીનો પત્ત, ખાંડ, સંચળ, મરી પાઉડર, ચાટ મસાલો અને ફુદીનાનાં પાન ઉમેરી ક્રશ કરી લો.
- » ગ્લાસના કિનારે ચાટ મસાલો લગાવીને તેમાં આઈસ ક્યુબ્સ લઈ મિશ્રણને સર્વિંગ ગ્લાસમાં લો અને સોડા (અથવા સ્પ્રાઇટ) ઉમેરી ઠંડું સર્વ કરો.



ચીઝી પાર્ટી સ્ટાર્ટર

સામગ્રી:

- જરૂર મુજબ બ્રેડ
- ચોંટાડવા માટે પાણી
- તળવા માટે / એરફ્રાય કરવા માટે તેલ

ફિલિંગ માટે:

- 1/2 કપ પનીર
- 1/4 કપ ચીઝ 1/4 કપ પાણી નિતારેલું દહીં
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન કાળ મરીનો પાવડર
- 1 ટીસ્પૂન ચિલી ફ્લેક્સ
- 1 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
- 2 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલી ડુંગળી
- 2 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલાં ટામેટાં
- 2 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલી કોથમીર
- 1 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલાં હેલાપિનો
- 1 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલાં ઓલિવ્સ
- સજાવટ માટે: ટોમેટો કેચઅપ, ઓલિવ સ્વાઈસ



રીત:

- » બ્રેડની ધાર કાઢી લો અને બ્રેડને વેલણથી વણીને ફ્લેટ કરો અને 4 ભાગમાં કાપી 4 ચોરસ ટુકડા કરી લો. એક ખૂણે થોડું પાણી લગાવી તેને સામેના વિરુદ્ધ ખૂણે ચોંટાડો જેથી પેને પાસ્તા જેવો આકાર બને. તેને કિસ્પી થાય ત્યાં સુધી ગરમ તેલમાં તળી લો અથવા એરફ્રાય કરો.
- » હવે ફિલિંગ માટે - મિક્સર જાતમાં પનીર અને ચીઝ ઉમેરી પીસી લો. તેને એક બાઉલમાં કાઢી તેમાં પાણી નિતારેલું દહીં, મીઠું, કાળા મરી, ચિલી ફ્લેક્સ, ઓરેગાનો, ડુંગળી, ટામેટાં, ઘાણા, હેલાપેનો અને ઓલિવ્સ ઉમેરો અને મિક્સ કરો. આ મિશ્રણને પાઈપિંગ બેગમાં ભરો. હવે તળેલી બ્રેડની અંદર આ ચીઝી ફિલિંગ ભરો. ઉપરથી ટોમેટો કેચઅપની ઝીગઝેગ ડિઝાઈન કરી ઓલિવથી સજાવો.
- » તૈયાર છે ચીઝી પાર્ટી સ્ટાર્ટર - એકદમ કિસ્પી, ક્રીમી અને ચટપટું!

ટેંગી બેઝિલ બ્લિસ

સામગ્રી:

- 2 ટેબલસ્પૂન મોસંબીના ટુકડા
- 8 થી 10 બેઝિલ પાન
- 1/2 ટીસ્પૂન મીઠું
- 1/4 ટીસ્પૂન સંચળ
- ચપટી તજનો પાઉડર
- 1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1/4 કપ સંતરાનો રસ
- 8 થી 10 આઈસ ક્યુબ્સ
- 2 થી 3 મોસંબીની સ્વાઈસ
- જરૂર મુજબ સ્પાર્કલિંગ વોટર

રીત:

- » એક મિક્સિંગ ગ્લાસમાં મોસંબીના ટુકડા અને બેઝિલનાં પાન લો. તેને હળવેથી મડલ કરીને તેનો સ્વાદ બહાર આવવા દો. તેમાં મીઠું, સંચળ, તજનો પાઉડર, મોસંબીની સ્વાઈસ અને લીંબુનો રસ ઉમેરો. હવે તેમાં સંતરાનો રસ અને આઈસ ક્યુબ્સ ઉમેરો.
- » આખરે સ્પાર્કલિંગ વોટર ઉમેરો અને હળવેથી મિક્સ કરો.
- » મોસંબીની સ્વાઈસ અને બેઝિલનાં પાનથી ગાર્નિશ કરો અને ઠંડું ઠંડું સર્વ કરો.

