

સામગ્રી:

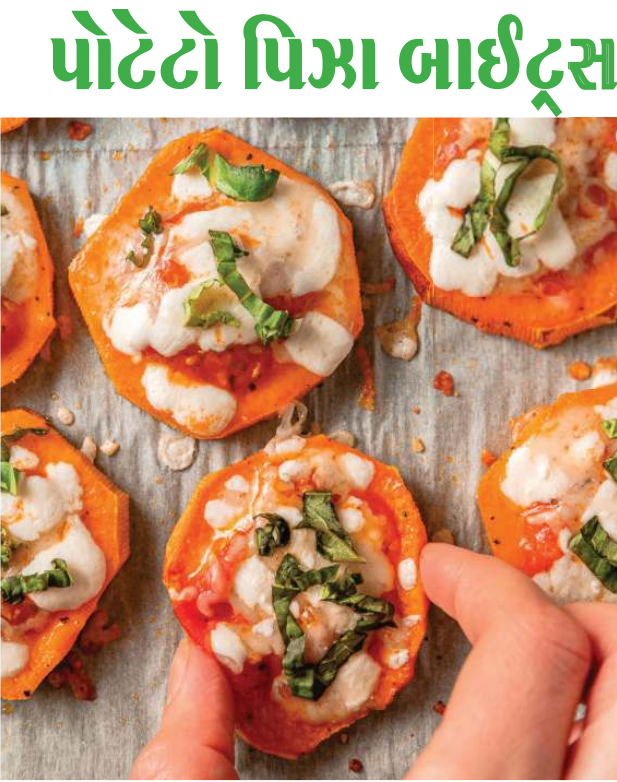
- 10 થી 12 નંગ બાફેલા બેળી પોટેટો
- 1/4 કપ પિઝા સોસ
- 1/2 કપ છીણેલું મોઝેરેલા ચીઝ
- 1/2 કપ બારીક સમારેલાં લાલ, લીલા અને પીળા કેપ્સિકમ
- 2 ટેબલસ્પૂન બાફેલા સ્વીટ કોર્ન સ્વાદ પ્રમાણે મીઠું
- 1/4 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર
- સ્વાદ પ્રમાણે ઓરેગાનો અને ચિલી ફ્લેક્સ

રીત :

» બેકીંગ ડીશ પર બટર પેપર મૂકો. બાફેલા બેળી પોટેટોને વચ્ચેથી કાપી બટર પેપર પર ઊંધું મૂકી થોડુંક દબાવીને સ્મેશ કરો જેથી મીની પિઝા બેઝ જેવો ગોળ આકાર બને.

» દરેક બટેટા પર થોડું મીઠું અને મરી પાઉડર (ભભરાવો) અને પછી તેના પર પિઝા સોસ લગાડો. પછી ચીઝ, ત્રણેય રંગનાં કેપ્સિકમ અને કોર્ન મૂકો.

» ઉપરથી ફરી થોડું ચીઝ, ઓરેગાનો અને ચિલી ફ્લેક્સ ભભરાવો. તેને પ્રી હીટ



ઓવનમાં 180C તાપમાને 5 થી 8 મિનિટ માટે બેક કરો. (અથવા એરફાયરમાં પણ કરી શકો) ચીઝ પીગળી જાય અને બટેટા ક્રિસ્પી થાય એટલે બહાર કાઢી ગરમ ગરમ સર્વ કરો.

ડ્રાયફ્રૂટ ગુલકંદ શ્રીખંડ ટાર્ટ

સામગ્રી:

બેઝ માટે:

- 100 ગ્રામ બિસ્કિટ
- 4 થી 5 ટેબલસ્પૂન પિગળેલું બટર

બીજું લેયર:

- 1/2 કપ ડ્રાયફ્રૂટ પાવડર
- 2 થી 3 ટેબલસ્પૂન ગુલકંદ

ત્રીજું લેયર:

- 1 કપ બાંધેલું દહીં
- સ્વાદ મુજબ દળેલી ખાંડ
- 5 થી 6 તાંતણાં કેસર
- 2 ટેબલસ્પૂન મિક્સ ડ્રાયફ્રૂટ

રીત:

બેઝ બનાવો:

બિસ્કિટને ક્રશ કરી તેમાં પિગાળેલું બટર મિક્સ કરો. આ મિશ્રણને 6 ઇંચના ટાર્ટ મોલ્ડમાં નાખી સારી રીતે દબાવો જેથી બેઝ સેટ થઈ જાય.

» બીજું લેયર: એક બાઉલમાં ડ્રાયફ્રૂટ પાઉડર અને ગુલકંદ મિક્સ કરો. તૈયાર બેઝ પર આ મિશ્રણનું લેયર ફેલાવો.

» ત્રીજું લેયર: બાંધેલા દહીંમાં દળેલી ખાંડ, કેસર અને ડ્રાયફ્રૂટ ઉમેરી મિક્સ કરો. તેને ટાર્ટ પર ત્રીજા લેયર તરીકે ફેલાવી સમાન લેવલમાં કરી દો. ઉપર પિસ્તા અને સૂકી ગુલાબની પાંખડીઓથી સજાવટ કરો.

» ટાર્ટને ફ્રિજમાં 2 કલાક માટે રાખો જેથી લેયર સારી રીતે સેટ થઈ જાય. કાપીને ઠંડું ઠંડું સર્વ કરો.

ગુલાબજામુન કર્સ્ટ્ કપ્સ

સામગ્રી:

- 6 થી 8 બેડ સ્વાઈસ
- 2 ટેબલસ્પૂન પિગાળેલું બટર
- 2 કપ દૂધ
- 2 ટેબલસ્પૂન કર્સ્ટ્ પાઉડર
- 2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- 1/4 કપ વ્હાઈટ ચોકલેટ

ગાર્નિશીંગ માટે ગુલાબની સૂકી પાંખડી

ગુલાબજામુન:

- 1 કપ મોળો માવો (ખોયા)
- 1/2 કપ મલાઈ પનીર
- 1 ટેબલસ્પૂન મેંદો
- 1 ચપટી બેકિંગ પાઉડર
- 1 કપ ખાંડ
- 1 કપ પાણી
- 1/4 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન ગુલાબ એસેન્સ

તળવા માટે ઘી

રીત:

» એક પેનમાં ખાંડ, પાણી, એલચી પાઉડર અને ગુલાબ એસેન્સ લઈ ઉકાળીને એક તારની ચાસણી બનાવો.

» ગુલાબજામુન મિશ્રણ બનાવો: માવો અને પનીર બંનેને સારી રીતે મેશ કરો કે તેમાં દાણાદાર ટેક્સચર ન રહે. 5 થી 7 મિનિટ તેને બરાબર મસળો અને લીસ્ટું કરો. પછી તેમાં મેંદો અને બેકિંગ પાઉડર ઉમેરો અને નરમ લોટ જેવું મિશ્રણ તૈયાર કરો. તેમાંથી હાથેથી હળવેથી તિરાડરહિત નાના બોલ્સ બનાવી લો.

» કડાઈમાં મધ્યમ તાપ પર ઘી ગરમ કરો. ઘીમા તાપે બોલ્સ સોનેરી થાય ત્યાં સુધી તળી લો. તળેલા ગરમ જામુનને તરત જ ગરમ ચાસણીમાં નાખી 30 મિનિટ સુધી ચાસણીમાં રહેવા દો.

» કર્સ્ટ્ તૈયાર કરો: 2 ટેબલસ્પૂન દૂધમાં કર્સ્ટ્ પાઉડર મિક્સ કરો. બાકીનું દૂધ ગરમ કરો, તેમાં ખાંડ અને તૈયાર કર્સ્ટ્ મિશ્રણ ઉમેરો. સતત હલાવતા રહો જ્યાં સુધી તે ગાઢ ન થાય. પછી તેમાં વ્હાઈટ ચોકલેટ ઉમેરી ચોકલેટ પીગળે ત્યાં સુધી મિક્સ કરી ઠંડું કરી લો.

» બેડ કપ્સ તૈયાર કરો: બેડની ઘાર કાપી લો. બેડને રોલિંગ પિનથી પાતળી વણો. પછી ગોળ કટરથી ગોળ કાપો. કપ કેક મોલ્ડમાં મૂકો જેથી વાટકી જેવું તૈયાર થાય. પછી હળવું બટર લગાવો અને 180 C તાપમાન પર 5-7 મિનિટ સુધી બેક કરો જ્યાં સુધી ગોલ્ડન અને કડક ન થઈ જાય. દરેક બેડ કપમાં તૈયાર કર્સ્ટ્ ભરો. ઉપર એક નાનું ગુલાબજામુન મૂકો. ફ્યુઝન ડેઝર્ટ તરીકે ખાસ પ્રસંગો માટે આ રેસિપી એકદમ પરફેક્ટ છે!



પાન ફજ

સામગ્રી:

- 4-5 નંગ કપૂરી અથવા કોઈ પણ પાન
- 250 ગ્રામ વ્હાઈટ ચોકલેટ
- 1 ટીસ્પૂન ઘી
- 2-3 ટીપાં લીલો ફૂડ કલર (ઓપ્શનલ)
- 1/4 કપ દૂધ પાઉડર
- 1 ટેબલસ્પૂન મુખવાસ
- 1 ટેબલસ્પૂન ટુટીફ્રૂટી
- 1 ટેબલસ્પૂન સૂકું નાળિયેર

રીત:

» પાનને ઘોઈને સાફ કરીને એકદમ પાતળા નાના ટુકડામાં કાપી ડીશમાં ફેલાવી 25-30 મિનિટ પંખામાં સૂકવી લો.

» વ્હાઈટ ચોકલેટને ડબલ બોઇલર પર કે માઇક્રોવેવમાં ઓગાળો (ધ્યાન રાખો કે તે બળે નહીં). ઓગાળેલી ચોકલેટમાં ઘી, ગ્રીન ફૂડ કલર (જો જોઈએ તો) અને મિલ્ક પાઉડર ઉમેરી હલકા હાથે બધું સારી રીતે મિક્સ કરો.

» તરત જ તેમાં મુખવાસ, ટુટીફ્રૂટી અને સૂકું નાળિયેળ ઉમેરો અને હળવેથી મિક્સ કરો. તરત જ એક ગ્રીસ કરેલી ટ્રે અથવા મોલ્ડમાં આ મિશ્રણ રેડો અને સપાટી સમાન કરો.

» 1 કલાક ફ્રિજમાં રાખો જ્યાં સુધી ફર્મ ન થાય. પછી નાના ટુકડામાં કાપી સર્વ કરો. તમે ઇચ્છો તો ચોકલેટ પેપરથી કવર પણ કરી શકો છો અને 2 મહિના સુધી તેની મજા માણી શકો છો.

