

પાર્ટી સ્ટાર્ટસ



બ્રેડ મંચુરિયન

સામગ્રી

5-6 નંગ બ્રેડ સ્વાઈસ
3-4 ટેબલસ્પૂન પાણી
1/2 કપ ઝીણાં સમારેલાં કોબી,
ગાજર, કોથમીર
1/2 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર
1 ટેબલસ્પૂન રેડ ચીલી સોસ
1 ટીસ્પૂન સોયા સોસ
2-3 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
સ્વાદાનુસાર મીઠું
તળવા માટે તેલ

ગ્રેવી માટે

2 ટેબલસ્પૂન તેલ
2 ટેબલસ્પૂન ઝીણાં સમારેલાં
આદુમરચાં, લસણ
1/2 કપ સમારેલાં લીલા કાંદા
1 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
સ્વાદાનુસાર મીઠું

- 1 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર
 - 1 1/2 ટેબલસ્પૂન રેડ ચીલી સોસ
 - 1 ટીસ્પૂન સોયા સોસ
 - 2 કપ પાણી
 - 1 1/2 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર સ્લરી
- ગાર્નિશીંગ માટે**
લીલા કાંદા, કોથમીર
- રીત**
- » બ્રેડની સ્વાઈસ પર 3-4 ટેબલસ્પૂન પાણી છાંટી દસ મિનિટ રહેવા દો. લોટ જેવું થાય એ માટે એને બરાબર છૂંદો.
 - » તેમાં સમારેલાં કોબી, ગાજર, કોથમીર, મીઠું, મરી પાઉડર, રેડ ચીલી સોસ, સોયા સોસ અને કોર્નફ્લોર નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
 - » આ મિશ્રણમાંથી નાના નાના બોલ્સ વાળો.
 - » એક કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી મધ્યમ તાપે બોલ્સ ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રિસ્પ તળો.
 - » ગ્રેવી માટે એક પેનમાં 2 ટેબલસ્પૂન તેલ ગરમ કરો. તેમાં સમારેલાં આદુ-મરચાં અને લસણ નાખી થોડી સેકન્ડ સાંતળો. તેમાં કાંદા કેપ્સિકમ અને કોબી નાખી 1-2 મિનિટ સાંતળો.
 - » ત્યાર બાદ તેમાં રેડ ચીલી સોસ, સોયા સોસ, મીઠું, મરી પાઉડર અને 2 કપ પાણી નાખી મિક્સ કરો. એ ઉકળવા લાગે એટલે એમાં ઘીરે ઘીરે કોર્નફ્લોર સ્લરી નાખી સતત હલાવવાં રહો. ગ્રેવી જાડી થાય ત્યાં સુધી થવા દો.
 - » તેમાં તળેલાં મંચુરિયન નાખી મિક્સ કરો.
 - » લીલા કાંદા અને કોથમીરથી ગાર્નિશ કરી ગરમાગરમ સર્વ કરો.



Garlic Chutney Cheese Truffles

Ingredients

50 grams raw Peanuts
225 grams cream cheese at room temperature
100 grams cheddar cheese grated
2 tablespoons chopped parsley
1/8 teaspoon black pepper
1/8 teaspoon salt
30-35 grams grated garlic
1 tablespoon white sesame seeds
1 cup dry coconut slices
teaspoon salt
teaspoon hing
1 tablespoon Kashmiri red chili powder
crackers, khakhra to serve

Instructions

- » To a small pan on medium heat add raw peanuts. Dry roast them stirring constantly for 2 to 3 minutes until they are golden brown in color. Transfer them to a mortar and crush the peanuts using a pestle. Set this aside.
- » Take a medium size bowl and to that add cream cheese which must be softened and at room temperature. To that now add grated cheddar cheese and chopped parsley. Also add the roasted crushed peanuts, ground black pepper and salt. The cheese mixture is now ready.
- » If the mixture seems too wet, you can place it in the fridge for 30 minutes to firm up a little before shaping in to truffles or do it right away. Take 1 tablespoon of the cheese mixture and roll between your palms

to make a round ball. Make all truffles similarly and place them on a baking sheet lined with parchment paper. Now, place the truffles in the fridge for an hour or so. You can keep them refrigerated overnight.

- » To make the chutney, first dry roast garlic cloves in a pan on medium heat until they are light golden brown in color, around 5 to 6 minutes. Remove them in a bowl. To the same pan, now add white sesame seeds and roast for a minute or so on medium heat until they start popping and start turning golden brown in color. Transfer to the same bowl as the garlic.
- » Now, to the same pan, add dry coconut slices and dry roast for 4 to 5 minutes or until they change color. Transfer to the same bowl as the garlic and the sesame seeds. Let it all cool down.
- » Transfer the roasted garlic, sesame seeds and coconut to a spice grinder along with salt, hing and Kashmiri red chili powder. Pulse to combine everything and make the chutney, the chutney should have a coarse texture.
- » Transfer the dry garlic chutney to a plate. Take out truffles from the fridge and roll each truffle into the chutney. If chutney doesn't stick, press it on to the truffles with your hands. Coat all the truffles similarly.
- » Add a small skewer to every truffle so that they are easier to pick and eat. Serve these garlic chutney cheese truffles at your party with khakhra and crackers.

સ્વીટકોર્ન કચોરી

સામગ્રી

પૂરણ માટે

1 કપ અઘકચરા વાટેલાં મકાઈ
1 ટેબલસ્પૂન તેલ
1 ટીસ્પૂન રાઈ
1/2 ટીસ્પૂન હિંગ
1 ટેબલસ્પૂન ઘાણા, જીરું અને વરિયાળીનો પાઉડર
1/2 ટીસ્પૂન હળદર
1/2 ટીસ્પૂન સંચળ
1 ટેબલસ્પૂન ઘાણાજીરું પાઉડર
1 ટીસ્પૂન આમચૂર
1/3 ટીસ્પૂન ગરમમસાલો
1-2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
2 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
સ્વાદાનુસાર મીઠું

પડ માટે

3 નંગ બાફેલા બ્રેડ ક્રમ્પ્સ
૨ ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
સ્વાદાનુસાર મીઠું
તળવા માટે તેલ

રીત

- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં રાઈ, હિંગ અને વાટેલાં આદુમરચાં નાખી થોડી વાર સાંતળો.
- » તેમાં અઘકચરા વાટેલા મકાઈ નાખી 3-4 મિનિટ થવા દો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં ઘાણાજીરું-વરિયાળી પાઉડર, હળદર, સંચળ, ઘાણાજીરું પાઉડર, આમચૂર,



- ગરમ મસાલો, મીઠું અને ખાંડ નાખી મિક્સ કરી 2-3 મિનિટ થવા દો.
- » ગેસ બંધ કરી કોથમીર અને લીંબુનો રસ નાખી મિક્સ કરી ઠંડું થવા દો.
- » એક બાઉલમાં છૂંદેલા બટાકા, મીઠું, કોર્નફ્લોર અને બ્રેડ ક્રમ્પ્સ મિક્સ કરી સ્મુથ લોટ તૈયાર કરો.
- » હથેળીમાં થોડું તેલ લગાડી થોડું બટાકાનું મિશ્રણ લઈ પૂરી થાપો. તેમાં 1 ટેબલસ્પૂન પૂરણ મૂકી કચોરી વાળો.
- » એક કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી કચોરી મધ્યમ તાપે ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રિસ્પ તળો.
- » ગરમાગરમ કચોરી ગ્રીન ચટણી, આમલીની ચટણી કે ટોમેટો કેચઅપ સાથે સર્વ કરો.

- દીપિકા હાથીવાળા