

નૂડલ્સ મસ્તી

બાળકોથી માંડી વૃદ્ધો તમામને નૂડલ્સ પસંદ છે. નૂડલ્સ અનેક પ્રકારના મળે છે અને તેમાંથી અનેક વાનગીઓ પણ બને છે. તમે પણ નૂડલ્સ લવર હો તો આ રેસિપી ચોક્કસ ટ્રાય કરી જુઓ.

સામગ્રી

નૂડલ્સ માટે

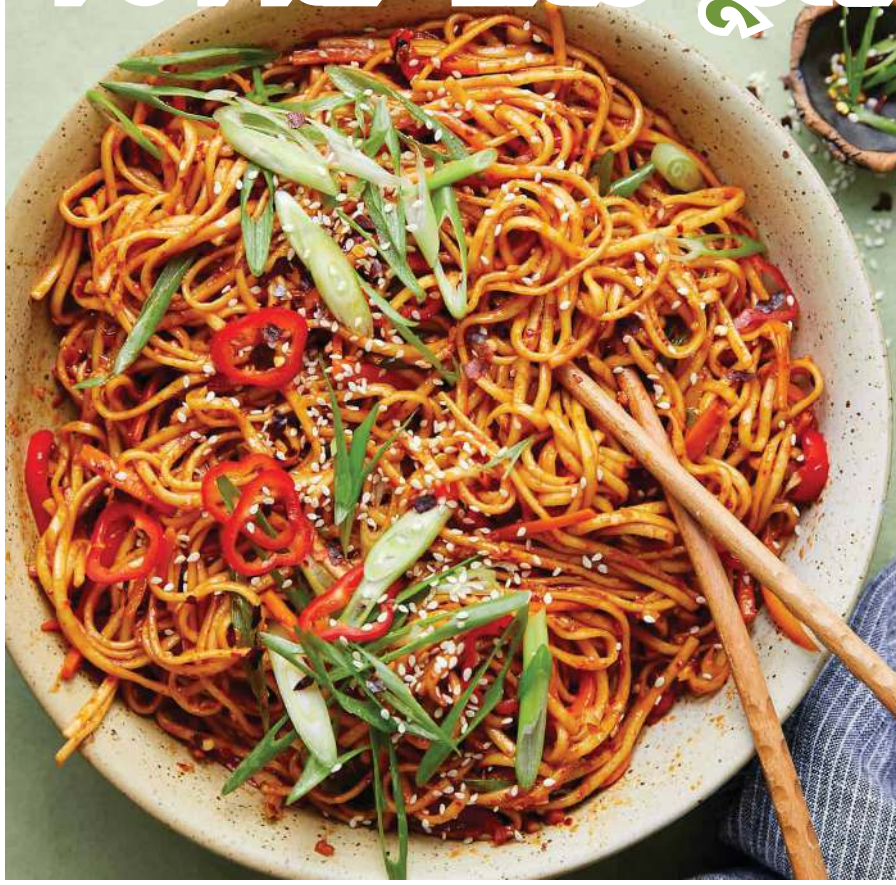
- 1 પેકેટ નૂડલ્સ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1 ટેબલસ્પૂન તેલ
- બાફવા માટે પાણી
- ૨૬ ચીલી પેસ્ટ માટે
- 8-10 નંગ કાશ્મીરી લાલ મરચાં
- પલાળવા માટે ગરમ પાણી

અન્ય સામગ્રી

- 2 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 3 ટેબલસ્પૂન સમારેલું લસણ
- 1 ટેબલસ્પૂન સમારેલું આદુ
- 4-5 નંગ લાલ મરચાં
- 3 ટેબલસ્પૂન ૨૬ ચિલી પેસ્ટ
- 2 ટીસ્પૂન ગ્રીન ચિલી પેસ્ટ
- 1/3 કપ કાંદા
- 1/3 કપ ગાજર
- 1/3 કપ કેપ્સિકમ
- 1/2 કપ છીછેલી કોબી
- 1 ટીસ્પૂન સોયા સોસ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- ચપટી સફેદ મરી પાઉડર
- ચપટી ખાંડ
- 1/3 કપ લીલા કાંદા
- 2 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
- 1 ટીસ્પૂન વિનેગર
- ગાર્નિશીંગ માટે લીલા કાંદા



બર્ન્ટ ચિલી ગાર્લિક નૂડલ્સ

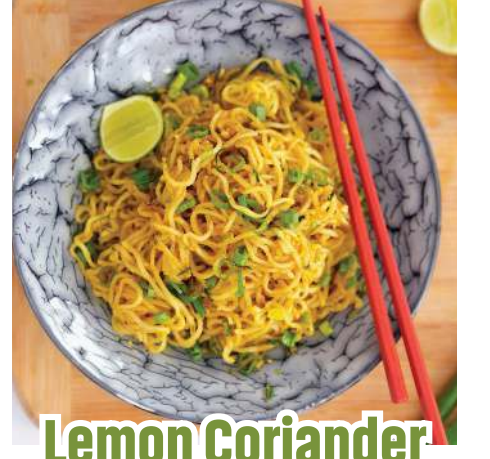


રીત

- » એક પેનમાં પાણી, સ્વાદાનુસાર મીઠું અને તેલ મિક્સ કરી પાણી ઉકાળો. તેમાં નૂડલ્સ નાખી નૂડલ્સ એકબીજાથી છૂટા પડે ત્યાં સુધી થવા દો. ગેસ બંધ કરી નૂડલ્સને ગરમ પાણીમાં ૪ બે મિનિટ રહેવા દો. ત્યાર બાદ પાણી નિતારી તરત ૪ ઠંડું પાણી ૨૬ ચીલી પેસ્ટ કરો. થોડું તેલ લગાડો જેથી નૂડલ્સ ચોટી ન જાય.

- » ૨૬ ચીલી પેસ્ટ માટે કાશ્મીરી લાલ મરચાંને ગરમ પાણીમાં 10-15 મિનિટ પલાળો. ઠંડાં પડે એટલે મિક્સરમાં ઝીણી પેસ્ટ વાટો.
- » એક કઢાઈને મધ્યમ તાપે ગરમ કરો. તેમાં તેલ, સમારેલાં આદુ-લસણ નાખી 1-2 મિનિટ સાંતળો.
- » તેમાં લાલ મરચાં નાખી મરચાં અને લસણ બ્રાઉન થવા માંડે ત્યાં સુધી સાંતળો. તેમાં ૨૬ ચીલી પેસ્ટ નાખી તેલ છૂટું પડે ત્યાં સુધી થવા દો. બર્ન્ટ ફ્લેવર

- માટે ગેસ કુલ કરો.
- » તેમાં ગ્રીન ચીલી પેસ્ટ અને સમારેલાં શાકભાજી નાખો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં સોયા સોસ, મીઠું, મરી, ખાંડ નાખી કુલ તાપે 1-2 મિનિટ થવા દો.
- » તેમાં બાફેલા નૂડલ્સ, લીલા કાંદા, કોથમીર, વિનેગર નાખી મિક્સ કરી કુલ તાપે એક મિનિટ થવા દો. લીલા કાંદાથી ગાર્નિશ કરી બર્ન્ટ ગાર્લિક ચિલી નૂડલ્સ સેઝવાન સોસ સાથે સર્વ કરો.



Lemon Coriander Noodles

Ingredients

- 140 gms Instant Noodles
- 2 Tbsp Oil
- 1 Tbsp chopped Garlic
- 2 no chopped Green chilli
- 2 Pkts Tastemaker Masala
- a pinch Salt
- a pinch Turmeric
- handful chopped Coriander
- 1 1/2 no Lemon
- handful chopped Spring onion

Process

- » For yummy Lemon Coriander Noodles, boil 1 lt of water in a pot and drop in the instant noodles. Do not break them as we need longer noodle strands here.
- » While they are boiling heat oil in a pan on medium heat. Add finely chopped garlic and green chilies. Stir and lightly cook them but do not brown the garlic. Sprinkle the tastemaker, salt, turmeric and stir well.
- » Once the noodles are boiled, drain the water and drop them in the pan. Add chopped coriander, squeeze a lemon into it and toss them together.
- » You may want to use a fork or a chopstick to mix the noodles as they tend to stick to each other at this stage. Cook for a minute and then sprinkle spring onions and remove from heat. > >V > Lemon Coriander noodles are ready to be served hot.



ચિલી પનીર નૂડલ્સ

સામગ્રી

- 150 ગ્રામ નૂડલ્સ
- 200 ગ્રામ પનીર
- 1-1/2 ટેબલ સ્પૂન મેંદો
- 1-1/2 ટેબલ સ્પૂન કોર્નફ્લોર
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- શેલો ફ્રાઈંગ માટે તેલ
- સોસ માટે
- 3-4 ટીસ્પૂન તેલ
- 1 ટીસ્પૂન સમારેલું આદુ
- 1-1/2 ટેબલ સમારેલું લસણ
- 1 નંગ કાંદાની સ્લાઈસ
- 1/2 કપ ગાજર
- 2-3 નંગ લીલાં મરચાં
- 1 નાનું કેપ્સિકમ
- 1/2 કપ છીછેલી કોબી
- 2 ટેબલસ્પૂન ચિલી સોસ
- 1 ટેબલસ્પૂન સોયા સોસ
- 1 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર + 3/4 કપ પાણી
- સ્વાદાનુસાર મીઠું

રીત

- » એક પેનમાં પાણીમાં મીઠું નાખી ઉકાળો તેમાં નૂડલ્સ નાખી એ બફાઈ જાય એટલે પાણી નિતારી ઠંડા પાણી નીચે રાખી ઠંડા કરો. નૂડલ્સમાં થોડું તેલ લગાડી બાજુ પર રાખો.
- » પનીરના નાના નાના ટુકડા કરો. તેમાં મેંદો, કોર્નફ્લોર અને મીઠું નાખી બરાબર હલાવો જેથી દરેક ટુકડા પર મિશ્રણ લાગી જાય. એને 10-15 મિનિટ રહેવા દો. એક પેનમાં થોડું તેલ ગરમ કરી પનીર શેલો ફ્રાય કરો. પનીરની દરેક બાજુ ગોલ્ડન થવા દો.
- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં આદુ-લસણ નાખી સાંતળો. તેમાં સમારેલાં કાંદા, ગાજર, કેપ્સિકમ, લીલાં મરચાં અને કોબી નાખી કુલ તાપે સાંતળો. શાકભાજી વધુ પડતાં ચડી ન જાય તે ધ્યાન રાખો. ત્યાર બાદ તેમાં સોયા સોસ અને ચિલી સોસ નાખી મિક્સ કરો. પાણીમાં કોર્નફ્લોર મિક્સ કરી કોર્નફ્લોર સ્વરો બનાવી નાખો.
- » તેમાં શેલો ફ્રાય કરેલું પનીર નાખી મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ બાફેલા નૂડલ્સ અને સ્વાદાનુસાર મીઠું નાખી મિક્સ કરો. ચિલી પનીર નૂડલ્સ તૈયાર છે.

