



પૂરી આપણા ભોજનનો એક ભાગ છે. પૂરી-શાક, રસ-પૂરી, શીખંડ-પૂરી આપણે લિજ્જતથી ખાઈએ છીએ. તમે સાદી પૂરી, મસાલા પૂરી, ફરસી પૂરી તો બનાવતાં જ હશો. પૂરી પણ દરેક પ્રાંત પ્રમાણે અલગ અલગ બને છે તો આવો જોઈએ સ્વાદિષ્ટ પૂરી જે તમે સંતાનોને લંચ બોક્સમાં પણ આપી શકશો.



મસાલા ચીઝ પૂરી

સામગ્રી

- 1 કપ મેદો
- 1/4 કપ ઘઉંનો લોટ
- 2 ટેબલસ્પૂન રવો
- 1/2 કપ છીણેલું પ્રોસેસ્ડ ચીઝ
- 1/2 કપ છીણેલું પનીર
- 2 ટીસ્પૂન લસણ પાવડર
- 2 ટીસ્પૂન ઘટાલિયન મિક્સ હર્બ્સ
- 2 ટેબલસ્પૂન સમારેલી કોથમીર
- 2 ટીસ્પૂન તેલ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું અને કાળા મરી
- તળવા માટે તેલ
- 1/3 કપ હૂંફાળું પાણી

રીત

- » એક બાઉલમાં બંને લોટ ચાળી લો. તેમાં ચીઝ, પનીર, લસણ પાવડર, તેલ અને બાકીના હર્બ્સ મિક્સ કરો. બેડ કમ્પેક્સ જેવું કરવા માટે મિશ્રણને તમારા હાથની હથેળીઓ વચ્ચે ઘસો. તેમાં થોડું હૂંફાળું પાણી નાખી સોફ્ટ અને સ્મુથ લોટ બાંધો. પૂરીનો લોટ કઠણ હોવો જોઈએ પણ ચીકણો ન હોવો જોઈએ. લોટને ૩-૫ મિનિટ મસળી કપડાંથી ઢાંકીને 10-15 મિનિટ ફ્રિજમાં રાખો.
- » એક પેનમાં તેલ ગરમ કરો.
- » લોટમાંથી નાના સમાન કદના લૂઆ પાડો. તેમાંથી પૂરી વણો.
- » ગરમ તેલમાં એક સમયે એક પૂરી મૂકો. તે જલ્દી ફૂલી જશે. નીચેની બાજુ સોનેરી થઈ જાય એટલે પૂરીને ઊથલાવી બંને બાજુ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળી એવ્સોર્બન્ટ પેપર પર કાઢો.
- » મસાલા ચીઝ પૂરી અથાણાં, ચટણી અથવા ચા/કોફી સાથે ગરમાગરમ સર્વ કરો.



ઓટ્સ-બટાકા પૂરી

સામગ્રી

- 1 કપ ઇન્સ્ટન્ટ ઓટ્સ
- 1 કપ ઘઉંનો લોટ
- 2 મધ્યમ બાફી, છૂંદેલા બટાકા
- 1-2 નંગ બારીક સમારેલાં લીલાં મરચાં
- 1 ટીસ્પૂન બારીક સમારેલી કોથમીર
- 1 ટીસ્પૂન જીરું
- 1/4 ટીસ્પૂન હળદર
- 1/2 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- 1/2 ટીસ્પૂન અજમો
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- મોણ અને તળવા માટે તેલ

રીત:

- » ઇન્સ્ટન્ટ ઓટ્સનો બ્લેન્ડરમાં બારીક પાવડર કરો.
- » એક મોટા બાઉલમાં ઓટ્સ પાવડર, ઘઉંનો લોટ, બાફેલા બટાકા, મીઠું, જીરું, મરચું, અજમો, હળદર, સમારેલાં લીલાં મરચાં, કોથમીર, તેલ મિક્સ કરો.
- » ધીમે ધીમે જરૂર મુજબ પાણી ઉમેરી સાધારણ સખત લોટ બાંધો. લોટને ઢાંકીને લગભગ 5-10 મિનિટ રહેવા દો. લોટમાંથી એકસરખા લૂઆ પાડી પૂરી વણો.
- » એક કઢાઈમાં મધ્યમથી કુલ તાપે તેલ ગરમ કરો. તેલ ગરમ થઈ જાય એટલે તેલમાં પૂરીઓ એક પછી એક હળવેથી મૂકી પૂરીઓ ફૂલી જાય અને બંને બાજુ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળી પેપર નેક્સિન પર કાઢો.
- » બટાકાના શાક, ચટણી અથવા દહીં સાથે ગરમાગરમ પૂરી સર્વ કરો.

મગની દાળની પૂરી

સામગ્રી

- 1/2 મગની દાળ
- 10 નંગ કાળા મરી
- 1 ટેબલસ્પૂન વરિયાળી
- 1 ટીસ્પૂન જીરું
- 2 નંગ સમારેલાં લીલાં મરચાં
- 2 ટીસ્પૂન સમારેલું આદુ
- 1/2 ટીસ્પૂન હળદર
- 3/4 ટીસ્પૂન હિંગ

- 1 ટેબલસ્પૂન ઘાણાપાઉડર
- 1/2 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- 3/4 ટીસ્પૂન કસૂરી મેથી
- 3/4 કપ પાણી
- 2 કપ ઘઉંનો લોટ
- 11/2 ટીસ્પૂન મીઠું
- 2-૩ ટેબલસ્પૂન રવો
- મોણ માટે તેલ
- તળવા માટે તેલ

રીત

- » મગની દાળને રાત્રે પાણીમાં પલાળો. સવારે પાણી નિતારી મિક્સરમાં મગની દાળ, મરી, વરિયાળી, જીરું, લીલાં મરચાં, આદુ, હળદર, હિંગ, ઘાણા પાઉડર, ચાટ મસાલો, કસૂરી મેથી, પાઉડર અને થોડું પાણી નાખી સ્મુથ પેસ્ટ વાટો.

- » એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, મીઠું, મગની દાળની પેસ્ટ અને રવો મિક્સ કરી જરૂર પૂરતું પાણી નાખી કઠણ લોટ બાંધો. લોટ પર તેલ લગાડી ઢાંકીને થોડી વાર રહેવા દો.
- » લોટમાંથી લૂઆ પાડી પૂરી વણો.
- » એક કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી પૂરી તળો.

