

રીડર્સ રેસીપી

ક્રિસમસ- નાતાલનો તહેવાર નજીકમાં જ છે.
કોઈ પણ તહેવારની ઉજવણી ખાલીપીણી વિના
અધૂરી છે. તમે પણ આ રેસીપી ટ્રાય કરી જુઓ.

બ્રાઉની ટાવર

સામગ્રી:

90 ગ્રામ બટર
135 ગ્રામ ડાર્ક ચોકલેટ
1 ટીસ્પૂન વેનીલા એસેન્સ
135 ગ્રામ દળેલી ખાંડ
90 ML દૂધ
210 ગ્રામ ઘઉંનો લોટ

જરૂર મુજબ ચોકલેટ ચંક્સ

ગાર્નિશીંગ માટે:

સિલ્વર બોલ્સ
ચોકલેટ પીસિસ
ક્રશ કરેલા બિસ્કિટ્સ
ફરેરો રોશર
(Ferrero Rocher)

રીત:

- » એક બાઉલમાં બટર અને ડાર્ક ચોકલેટને ડબલ બોઈલર અથવા માઇક્રોવેવમાં મેલ્ટ કરી લો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. તેમાં દળેલી ખાંડ ઉમેરી મિક્સ કરો. હવે વેનીલા એસેન્સ અને હૂંફાળું દૂધ ઉમેરીને મિશ્રણને સરસ રીતે મિક્સ કરો.
- » ત્યાર બાદ ઘઉંનો લોટ ઉમેરો અને હળવે હાથથી મિક્સ કરો. ગ્રીસ કરેલા અથવા બટર પેપર લગાવેલા ટિનમાં બેટર પાથરો. છેલ્લે ચોકલેટ ચંક્સ ઉમેરીને તૈયાર કરો. 180 C તાપમાન પર પ્રીહીટ કરેલા ઓવનમાં 20-25 મિનિટ સુધી બેક કરો.
- » બ્રાઉની ઠંડી થાય પછી તેના નાના ચોરસ ટુકડા કાપો. કેક બોર્ડ પર બ્રાઉનીના ટુકડાને ટાવર શેપમાં ગોઠવી ઉપરથી ચોકલેટ સ્પ્રેડ ફ્રીઝ કરો અને ત્યાર બાદ સિલ્વર બોલ્સ, ચોકલેટ પીસિસ, ક્રશ કરેલા બિસ્કિટ્સ અને ફરેરો રોશરથી ડેકોરેશન કરો.

ક્રિસપી
કુનાફા કપ્સ

સામગ્રી

કપ્સ માટે:

સમોસા શીટ્સ

પીગાળેલું બટર

ચાસણી માટે:

1/2 કપ ખાંડ

1/2 કપ પાણી

1/2 ટીસ્પૂન ગુલાબજળ

ફિલિંગ માટે:

1/2 કપ શેકેલા પિસ્તા

1/4 કપ મિલ્ક પાવડર

2 ટીસ્પૂન કન્ડેન્સ મિલ્ક

1/4 કપ વ્હાઈટ ચોકલેટ

2 ટીસ્પૂન દળેલી ખાંડ

1 ટીસ્પૂન બટર

1/2 કપ ઝીણી વર્મિસેલી

ગાર્નિશીંગ માટે:

1/2 કપ વ્હાઈટ ક્રીમ

2 ટીસ્પૂન પિસ્તા પાઉડર

ગુલાબની પાંખડીઓ (રોઝ પેટલ્સ)

રીત

કુનાફા કપ્સ :

» સમોસા શીટ્સના 4 ટુકડા કરી 2 ટુકડા કપકેક કપના આકારમાં મોલ્ડમાં સેટ કરો. ઉપરથી હળવું પીગાળેલું બટર બ્રશ કરો. પ્રીહીટ ઓવનમાં 180C તાપમાન પર 6 થી 8 મિનિટ કપ્સ ક્રિસપી અને ગોલ્ડન થાય ત્યાં સુધી બેક કરો. પછી ઠંડાં થવા દો.

ચાસણી :

» પેનમાં ખાંડ અને પાણી ઉકાળો. એક ઊભરો આવે ત્યાં સુધી થવા દો. ઘસ્ટા મુજબ થોડું ગુલાબજળ ઉમેરો.

પિસ્તા ફિલિંગ:

» પેનમાં બટર લઈ વર્મિસેલીને શેકી લો.

» પિસ્તાને હળવા શેકીને ઠંડા કરી તેને ક્રશ કરી સ્મુથ પેસ્ટ બનાવો. તેમાં મિલ્ક પાઉડર, કન્ડેન્સ મિલ્ક, દળેલી ખાંડ, પીગાળેલી વ્હાઈટ ચોકલેટ ઉમેરો અને પાછું ક્રશ કરી પિસ્તા પેસ્ટ તૈયાર કરો. હવે આ શેકેલી વર્મિસેલીને પિસ્તા મિશ્રણમાં ઉમેરો અને સારી રીતે મિક્સ કરો.

કપ્સ:

» તૈયાર કપ્સને ચાસણીમાં ડુબાડી તરત કાઢી લો. હવે તેમાં પિસ્તા-વર્મિસેલી ફિલિંગ ભરો. ઉપરથી વ્હાઈટ ક્રીમ ફેલાવો. પિસ્તા પાઉડર અને ગુલાબની પાંખડીઓથી ગાર્નિશ કરો.



બ્લૂમિંગ રોટી પીઝા રિંગ

સામગ્રી:

2 બાઉલ ઝીણાં કાપેલાં મિક્સ શાકભાજી (ડુંગળી, કેપ્સિકમ, બાફેલી મકાઈ, કોથમીર) સ્વાદ મુજબ મીઠું
1 ચમચી કાળા મરી પાઉડર
2 ચમચી ચિલી ફ્લેક્સ
2 ચમચી ઓરેગાનો
1/2 કપ પનીર
1/2 કપ પીઝા સોસ
2 ચમચી ટોમેટો કેચપ
20 નંગ ઘઉંનો રોટલી
1/4 કપ ચીઝ
1/4 કપ મોઝરેલા ચીઝ
ચિલી ફ્લેક્સ
ઓરેગાનો

બનાવવાની રીત:

- » ઓવનને 180C પર પ્રીહીટ કરો. બેકિંગ ટ્રે પર ગોળ પાર્કમેન્ટ પેપર પાથરો.
- » એક મોટા બાઉલમાં ઝીણાં કાપેલાં મિક્સ શાકભાજી, ચીઝ, પનીર, મીઠું, મરી, ચિલી ફ્લેક્સ, ઓરેગાનો બધું સારી રીતે મિક્સ કરી લો. પીઝા સોસ અને ટોમેટો કેચપ મિક્સ કરો.
- » દરેક રોટલીને અડધી કાપી લો. દરેક અડધી રોટલી પર સોસ લગાડી, લગભગ 2 ચમચી શાકભાજીવાળું મિશ્રણ પાથરી થોડું ચીઝ અને મોઝરેલા ચીઝ મૂકો. હવે રોટલીને શંકુ (કોન) જેવી રીતે વાળી લો.
- » બેકિંગ ટ્રેની વચ્ચે એક પહોળા મોઢાની જાર અથવા ગ્લાસ મૂકો. તેની આજુબાજુ લગભગ રોટલીના કોન ગોઠવો. કોનના તીણા ભાગ જારને અડતા હોવા જોઈએ. એક આખું લેયર થાય પછી ઉપરથી થોડું ચીઝ, ચિલી ફ્લેક્સ, ઓરેગાનો ભભરાવો.
- » આ જ રીતે વધુ બે લેયર બનાવો અને છેલ્લે બાકીનું ચીઝ ઉપરથી ભભરાવી દો. હવે ઘીમેથી વચ્ચેની જાર કાઢી લો. પ્રીહીટ કરેલા ઓવનમાં 12-15 મિનિટ માટે બેક કરો, જ્યાં સુધી ચીઝ મેલ્ટ થઈ જાય અને રોટલીના કિનારા કરકરા થઈ જાય.
- » તૈયાર બ્લૂમિંગ રોટી પીઝાને સાવધાનીથી સર્વિંગ પ્લેટમાં ટ્રાન્સફર કરો. વચ્ચેના ખાલી ભાગમાં સોસ નાખો અને ઉપરથી કોથમર અથવા પાર્સલી ભભરાવી ગરમાગરમ સર્વ કરો.



દીપિકા હાથીવાળા