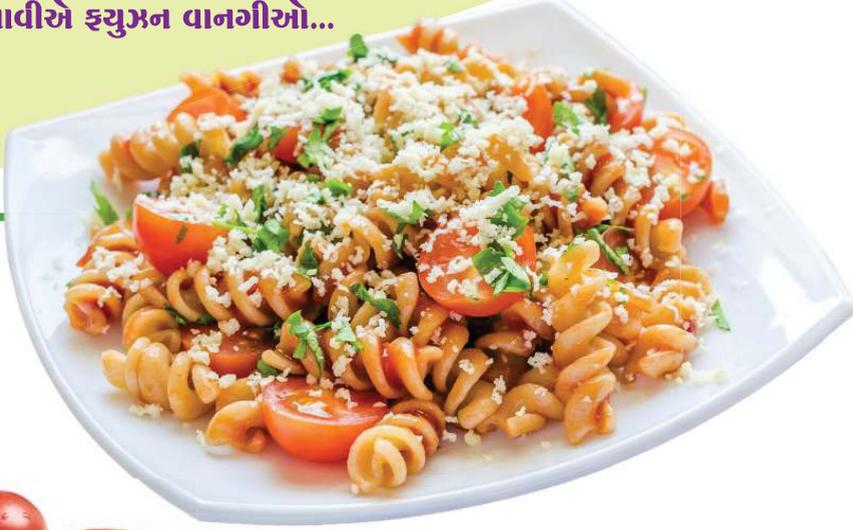




ફ્યુઝન રેસિપિઝ

આ સમય છે ફ્યુઝનનો... ફ્યુઝન ફેશન, ફ્યુઝન ડેકોર વગેરે વગેરે... તમે પણ આપણી એકની એક વાનગી ખાઈને કંટાળી ગયા હો અને કંઈક નવું બનાવવા ઈચ્છતાં હો તો આપણી મનપસંદ વાનગીને જ થોડો ટિવસ્ટ આપી બનાવીએ ફ્યુઝન વાનગીઓ...



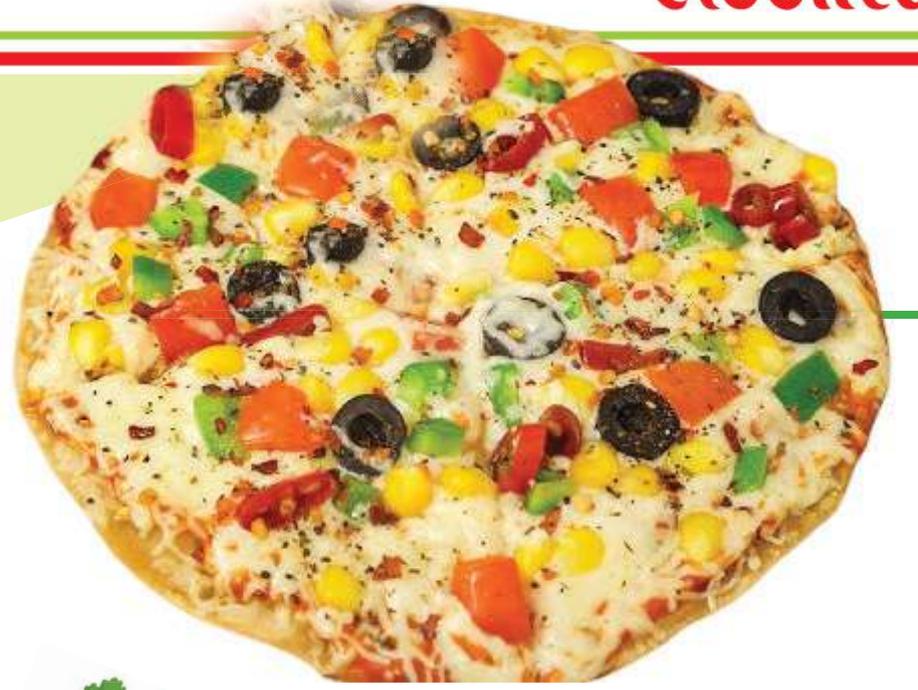
ફ્યુઝન ફુસીલી પાસ્તા

સામગ્રી

- 2 કપ ફુસીલી પાસ્તા
- 1/4 કપ સમારેલાં ગાજર
- 1/2 કપ સમારેલાં કાંદા
- 1/4 કપ સમારેલાં રેડ, ચલો, ગ્રીન કેપ્સિકમ
- 1/2 કપ સમારેલાં ટામેટાં
- 1/2 કપ બાફી, છૂંદેલાં બટાકા
- 1/4 કપ પ્લાન્ય કરેલું ફલાવર
- 1/4 કપ પ્લાન્ય કરેલાં વટાણા
- 1/4 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- 3 ટેબલસ્પૂન માખણ
- 2 ટીસ્પૂન પાંઉભાજી મસાલો
- 1/2 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- 1/4 ટીસ્પૂન હળદર
- 1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
- 1 ટેબલસ્પૂન રેડ ચીલી ગાર્લિક સોસ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 2 ટેબલસ્પૂન છીણેલું ચીઝ
- ગાર્નિશીંગ માટે કોથમીર

રીત

- » ફુસીલી પાસ્તાને બાફો.
- » એક કઠારમાં માખણ મધ્યમ તાપે ગરમ કરી એમાં કાંદા નાખી ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી સાંતળો. કાંદા ગુલાબી અને પારદર્શક થાય એટલે તેમાં ગાજર નાખી થોડી સેકન્ડ સાંતળો. તેમાં કેપ્સિકમ નાખી અધકચરા ચડી જાય ત્યાં સુધી 1 મિનિટ સાંતળો. તેમાં સમારેલાં ટામેટાં નાખી ચડી જાય એટલે લાલ મરચું, હળદર, ચાટ મસાલો અને પાંઉભાજી મસાલો નાખી મિક્સ કરી સાંતળો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં છૂંદેલાં બટાકા, વટાણા, ફલાવર અને થોડું પાણી નાખો. મીઠું નાખી મેશરથી બરાબર મેશ કરો.
- » તેમાં રેડ ચીલી ગાર્લિક સોસ નાખી મિક્સ કરી ગેસ બંધ કરી દો. લીંબુનો રસ મિક્સ કરો.
- » બીજી એક કઠારમાં થોડું માખણ ગરમ કરી તેમાં બાફેલાં પાસ્તા નાખો. પાસ્તાને પાંઉભાજી મસાલામાં નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » કોથમીર અને ચીઝ ભભરાવી ફ્યુઝન ફુસીલી પાસ્તાને ગાર્લિક બ્રેડ સાથે સર્વ કરો.



ચીઝ બર્સ્ટ પિઝા પરાઠા

સામગ્રી

- 1-1/2 કપ ઘઉંનો લોટ
- 1 ટીસ્પૂન ઘી
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- પિઝા સોસ :**
- 1/3 કપ ટોમેટો કેચઅપ
- 1-1/2 ટેબલસ્પૂન ચીલી સોસ
- 1-1/2 ટેબલસ્પૂન મેયોનિઝ
- 1 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ
- 1 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
- 1/2 ટીસ્પૂન ફેશ બેસિલ
- ટોપિંગ માટે :**
- 1/4 કપ બાફેલા મકાઈના દાણા
- 2 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં કેપ્સિકમ
- 2 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં ટામેટાં
- 2 ટેબલસ્પૂન ઓલિવ્સ
- 1/2 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
- 1/2 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ
- જરૂર મુજબ છીણેલું ચીઝ

રીત

- » એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, ઘી, સ્વાદાનુસાર મીઠું મિક્સ કરી થોડું થોડું પાણી નાખી લોટ બાંધો. થોડું ઘી લગાડી લોટ મસળી ઢાંકીને 15-20 મિનિટ રહેવા દો.
- » એક બાઉલમાં ટોમેટો કેચઅપ, ચીલી સોસ, મેયોનિઝ, ચીલી ફ્લેક્સ અને ઓરેગાનો મિક્સ કરો. તેમાં બેસિલ નાખી મિક્સ કરી પિઝા સોસ તૈયાર કરો.
- » લોટને ફરીથી ઘી લગાડી મસળી લૂઆ પાડી પાતળા પરાઠા વણી તાવી પર અધકચરા શેકી લો.
- » એક પરાઠા પર છીણેલું ચીઝ ભભરાવી પાથરો. તેના પર બીજે પરાઠો મૂકી તૈયાર કરેલો પિઝા સોસ પાથરો. ઉપર ચીઝ, સમારેલાં ટામેટાં, કેપ્સિકમ, ઓલિવ્સ ભભરાવો.
- » પિઝા પરાઠાને તાવી પર મૂકી ઢાંકણું ઢાંકી ચીઝ પીગળે ત્યાં સુધી મધ્યમ તાપે થવા દો.
- » પિઝા પરાઠા પર ચીલી ફ્લેક્સ અને ઓરેગાનો ભભરાવી સર્વ કરો.

મસાલા-ચીઝ કુકીઝ

સામગ્રી

- 1-1/2 કપ ઘઉંનો લોટ
- 1/4 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1-1/2 ટીસ્પૂન અજમો
- 1/4 ટીસ્પૂન કાશ્મીરી લાલ મરચું
- 1/8 ટીસ્પૂન હળદર
- 2 ટીસ્પૂન કસૂરી મેથી
- 1/4 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
- 3/4 કપ છીણેલું ચીઝ
- 1/2 કપ અનસોલ્ટેડ બટર
- 2 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
- 1-1/2 ટેબલસ્પૂન દૂધ

રીત

- » એક બાઉલમાં ઘઉંનો લોટ, બેકિંગ પાઉડર અને મીઠું વાયર વ્હિસ્કથી મિક્સ કરો.
- » તેમાં અજમો, કાશ્મીરી લાલ મરચું, હળદર, કશ્ડ કસૂરી મેથી, લાલ મરચું નાખી બરાબર મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ તેમાં છીણેલું ચીઝ નાખી હાથથી બરાબર મિક્સ કરો.
- » હેન્ડ મિક્સરમાં માખણ અને દળેલી ખાંડ ક્રીમી અને બરાબર મિક્સ થાય ત્યાં સુધી મધ્યમ સ્પીડે 1-2 મિનિટ બ્લેન્ડ કરો. તેમાં લોટનું અડધું મિશ્રણ નાખી મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ બાકીનું મિશ્રણ અને દૂધ નાખી મિક્સ કરો. લોટને કિલ્ચા ફિલ્મમાં વિટાળી 15-20 મિનિટ ફ્રીઝમાં રાખો.
- » ઓવનને 350 ફે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો.
- » લોટમાંથી 1/4'' જાડી રોટલી વણો અને કુકી કટરથી મનપસંદ આકારમાં કાપી લો. બધી કુકીઝને બટર પેપર પર બેકિંગ ટ્રેમાં ગોઠવો. બે કુકીઝ વચ્ચે થોડું અંતર રાખો. એના પર કાંટાથી થોડાં કાણાં પાડો જેથી ફૂલે નહિ. 350 ફે. તાપમાને આશરે 20 મિનિટ બેક કરો. ત્યાર બાદ વાયરેક પર કાઢી એકદમ ઠંડી થવા દો.
- » મસાલા ચીઝ કુકીઝને એરટાઈટ કન્ટેનરમાં ભરી ચા સાથે એન્જોય કરો.

