



રમઝાન ડિઝર્ટ

હમણાં મુસ્લિમ બિરાદરોના રોજ ચાલી રહ્યા છે. આ ગરમીમાં ઉપવાસ બાદ સાંજે ઇફ્તારીમાં કે સેહરી માટે ડિઝર્ટમાં શું બનાવવું એ મુંઝવણ હોય છે. અહીં આપેલાં સરળ ડિઝર્ટ તમે ઇફ્તારી દાવત કે સેહરીમાં સર્વ કરી શકો છો.



બટરસ્કોચ પુડીંગ

સામગ્રી

પ્રલાઈન માટે

- 1/2 કપ ખાંડ
- 2 ટેબલસ્પૂન પાણી
- 20-25 નંગ કાજુ / બદામ
- બટરસ્કોચ સોસ માટે**
- 1/2 કપ ખાંડ
- 2 ટેબલસ્પૂન પાણી
- 3 ટેબલસ્પૂન અનસોલ્ટેડ બટર
- 1/2 કપ ફ્રેશ ક્રીમ/વિપિંગ ક્રીમ
- બટરસ્કોચ ક્રીમ માટે**
- 1 કપ ફ્રેશ ક્રીમ / વિપિંગ ક્રીમ
- 1 ટેબલસ્પૂન બટર સ્કોચ સોસ
- અન્ય સામગ્રી**
- 4-5 સ્લાઈસ બ્રેડ

રીત

- » એક પેન મધ્યમ તાપે ગરમ કરી તેમાં 1/2 કપ ખાંડ અને 2 ટેબલસ્પૂન પાણી મિક્સ કરી તરત હલાવો. સતત હલાવતાં ન રહો. થોડી મિનિટો બાદ ખાંડનો કલર ગોલ્ડન બ્રાઉન થવા માંડશે. ખાંડ કેરમલાઈઝ થઈ જાય એટલે એમાં કાજુ અથવા બદામ નાખી બરાબર મિક્સ કરો. બધાં કાજુ પર કેરમલાઈઝ ખાંડ લાગી જવી જોઈએ. ગેસ પરથી ઉતારી ઠંડું થવા દો.
- » બટરસ્કોચ સોસ માટે એક પેનમાં ખાંડ અને પાણી મિક્સ કરી ધીમા તાપે થવા દો. હલાવવાની જરૂર નથી. થોડી મિનિટોમાં ખાંડ કેરમલાઈઝ થઈ જશે. ત્યાર બાદ તેમાં અનસોલ્ટેડ બટર નાખી ધીમા તાપે બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં ક્રીમ નાખી સતત હલાવતાં રહી મિક્સ કરી થોડી વાર થવા દો. બટરસ્કોચ સોસ થોડો પાતળો લાગશે પરંતુ ગેસ પરથી ઉતારી લો. ઠંડો પડતાં એ જાડો થશે.
- » કેરમલાઈઝ નટ્સમાંથી 1/4 ભાગના નટ્સ કશ કરો અને બાકીના 3/4 ભાગના નટ્સ મિક્સરમાં ગ્રાઈન્ડ કરો.
- » બટરસ્કોચ ક્રીમ માટે એક બાઉલમાં 1 કપ ફ્રેશ ક્રીમ વિપ કરો. તેમાં 1 ટેબલસ્પૂન બટરસ્કોચ સોસ નાખી ફરી વિપ કરો.
- » ચાર સ્લાઈસ બ્રેડ લઈ કોર કાપી લો. એક પુડિંગ ટ્રે લો. દરેક બ્રેડ સ્લાઈસને વારાફરતી બટરસ્કોચ સોસમાં બોળી પુડિંગ ટ્રેમાં ગોઠવો.
- » બ્રેડ સ્લાઈસ પર કેરમલાઈઝ નટ્સનો પાઉડર ભભરાવો. તેના પર બટરસ્કોચ ક્રીમ એક સરખું સ્પ્રેયુલાથી પાથરો. તેના પર કેરમલાઈઝ નટ્સનો પાઉડર ભભરાવો. ઉપર કશ કેરમલાઈઝ નટ્સ ભભરાવી ફ્રીજમાં 3 કલાક સેટ થવા મૂકી ચીલ્ડ સર્વ કરો.



કેરેમલ એપલ ખીર

રીત

- » સાબુદાણાને એક કપ પાણીમાં 30 મિનિટ પલાળો.
- » સફરજનને ઝીણું સમારો
- » એક મોટા નોનસ્ટીક પેનને મધ્યમ તાપે ગેસ પર મૂકો. તેમાં ઘી, સમારેલું સફરજન નાખી 3 મિનિટ સાંતળો. ત્યાર બાદ તેમાં વર્મિસેલી નાખી બે મિનિટ શેકો. તેમાં સાબુદાણામાંથી પાણી નિતારી નાખી એક મિનિટ સાંતળો
- » ત્યાર બાદ તેમાં દૂધ અને એલચી પાઉડર નાખી મિક્સ કરી મધ્યમથી ધીમા તાપે સફરજન અને વર્મિસેલી ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » એક પહોળા નોનસ્ટીક પેનને મધ્યમ તાપે ગરમ કરી તેમાં ખાંડ નાખો. ખાંડમાં પાણી ન નાખો. ખાંડ ઓગળે એટલે હલાવો. ખાંડનો કલર ગોલ્ડન થવા માંડે એટલે ગેસ ધીમો કરી ડીપ ગોલ્ડન બ્રાઉન કલર થાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » ખીરના મિશ્રણમાં કેરેમલાઈઝ ખાંડ નાખતાં પહેલાં ધ્યાન રાખો કે ખીર એકદમ ગરમ હોય. કેરેમલાઈઝ ખાંડ નાખી તરત જ હલાવતાં રહો જેથી ખાંડ સખત ન થઈ જાય. ખીરને થોડી મિનિટ થવા દઈ ગેસ પરથી ઉતારી ટાંકણું ટાંકી રહેવા દો.
- » એક પેનમાં 2 ટેબલસ્પૂન ઘી મધ્યમ તાપે ગરમ કરો. તેમાં કાજુ નાખી ગોલ્ડન થાય ત્યાં સુધી સાંતળો. ત્યાર બાદ કિસમિસ નાખી એ ફૂલે ત્યાં સુધી શેકી એને કેરેમલ એપલ ખીરમાં રેડો.
- » આ ખીર વોર્મ કે ચીલ્ડ સર્વ કરો.

સામગ્રી

- 1 ટેબલસ્પૂન ઘી
- 1 નંગ સફરજન
- 1/2 કપ વર્મિસેલી
- 1/4 કપ સાબુદાણા
- 2 1/2 કપ દૂધ
- 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- 1/2 કપ ખાંડ
- ટોપિંગ માટે**
- 2 ટેબલસ્પૂન ઘી
- 2 ટેબલસ્પૂન કાજુ
- 1 ટેબલસ્પૂન કિસમિસ



પાઈનેપલ-કોકોનટ ઓવરનાઈટ ઓટ્સ

સામગ્રી

- 1/2 કપ રોલ્ડ ઓટ્સ
- 1 કપ કોકોનટ મિલ્ક
- 1/2 કપ સમારેલું પાઈનેપલ
- 1 ટેબલસ્પૂન છીણેલું કોપરું
- 1 ટેબલસ્પૂન ચીઆ સીડ્સ
- 1/4 ટીસ્પૂન તજ પાઉડર

રીત

- » એક બરમાં ઓટ્સ લઈ તેના પર કોકોનટ મિલ્ક રેડો. એને બરાબર હલાવો જેથી ઓટ્સ દૂધ બરાબર શોષી લે.
- » તેમાં સમારેલું પાઈનેપલ, છીણેલું કોપરું, ચીઆ સીડ્સ અને તજ પાઉડર નાખી હળવેથી બરાબર મિક્સ કરો. ટાંકીને આખી રાત ફ્રીજમાં રાખો. સવાર સુધીમાં ઓટ્સ સોફ્ટ અને ક્રીમી થઈ જશે.
- » સેહરી સમયે સર્વ કરતા પહેલાં હલાવી જરૂર પડે તો થોડું દૂધ નાખી સર્વ કરો.

