

ફ્યુઝન પાણીપુરી

ભારતીય ચટપટા સ્ટ્રીટ ફૂડનું નવું રૂપ એટલે ફ્યુઝન પાણીપુરી. એમાં પારંપરિક બટાકા-ચણા, ચટણી, તીખા પાણીને બદલે દુનિયાભરની અલગ અલગ ફ્લેવરનો ઉપયોગ કરવામાં આવે છે. ઇ.ત. મેક્સિકન (અવાકાડો, રાજમા, સાલસા), થાઈ (સ્વાઈસી પીનટ, સોસ) અથવા ફોનોનું પાણી (પાઈનેપલ). ચાલો, બનાવીએ ફ્યુઝન પાણીપુરી...

થાઈ પાણીપુરી



સામગ્રી

25-30 નંગ પાણીપુરી

પૂરણ માટે

- 1/2 કપ છીણેલું કારું પપૈયું
- 1 નંગ સમારેલાં ટામેટાં
- 3 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં લીલા કાંદા
- 3 ટેબલસ્પૂન ફણગાવેલા મગ
- 2 1/2 ટીસ્પૂન ખાંડ
- ચપટી મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન આમલીની પેસ્ટ

રીત

- » એક ઊંડા બાઉલમાં દૂધ, કોકોનટ મિલ્ક પાઉડર અને કોર્નફ્લોર બરાબર મિક્સ કરો. ગઢા ન બાગે તે ધ્યાન રાખો.
- » એક નોનસ્ટીક પેનમાં માખણ ગરમ કરો. તેમાં લીલાં મરચાં, આદુ-લસણની પેસ્ટ નાખી 1 મિનિટ સાંતળો.
- » તેમાં કોકોનટ પાઉડર, કોર્નફ્લોરનું મિશ્રણ અને મીઠું નાખી મધ્યમ તાપે સતત હલાવતાં રહી બે મિનિટ થવા દઈ ગેસ પરથી ઉતારી લો.
- » પૂરણ બનાવવા માટે ખાંડ, મીઠું, આમલીની પેસ્ટ અને શેકેલા સિંગદાણાનો અઘકચરો ભૂંકો કરો. તેમાં લીંબુનો રસ નાખી મિક્સ કરો. તેમાં પપૈયું, ટામેટાં, લીલાં કાંદા અને ફણગાવેલા મગ નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » સર્વ કરવા માટે પાણીપુરીમાં વચ્ચે કાણું પાડી તેમાં થોડું પૂરણ મૂકી ઉપર સોસ રેડી તરત જ સર્વ કરો.

2 ટેબલસ્પૂન શેકેલા સિંગદાણા

1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ

સોસ માટે

- 1/4 કપ કોકોનટ મિલ્ક પાઉડર
- 1 1/4 કપ દૂધ
- 2 ટેબલસ્પૂન કોર્ન ફ્લોર
- 2 ટેબલસ્પૂન બટર
- 1 1/2 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં લીલાં મરચાં
- 1 ટીસ્પૂન આદુની પેસ્ટ
- 2 ટીસ્પૂન લસણની પેસ્ટ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું



મેક્સિકન દહીંપુરી



સામગ્રી

12-15 નંગ પાણીપુરીની પુરી

પૂરણ માટે

- 1 નંગ ઝીણો સમારેલો કાંદો
- 1/2 નંગ ઝીણાં સમારેલાં કેપ્સિકમ
- 1 નંગ સમારેલાં ટામેટાં
- 1/2 કપ બાફેલા મકાઈના દાણા
- 1/2 કપ બાફેલા રાજમા
- 1/2 ટીસ્પૂન મેક્સિકન સિંગનિંગ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 3 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
- 1/2 નંગ લીંબુનો રસ

રીત

- » પૂરણ બનાવવા માટે એક બાઉલમાં કાંદા, ટામેટાં, કેપ્સિકમ, મકાઈના દાણા, રાજમા, કોથમીર, સ્વાદાનુસાર મીઠું, લીંબુનો રસ અને મેક્સિકન સિંગનિંગ મિક્સ કરો.
- » કીમી દહીં બનાવવા માટે એક બાઉલમાં દહીં, કીમ અને દળેલી ખાંડ મિક્સ કરી વલોવો. તેમાં સ્વાદાનુસાર મીઠું નાખો.
- » એક બાઉલમાં કાશ્મીરી લાલ મરચું, લાલ મરચું, લીંબુનો રસ, મીઠું મિક્સ કરો. તેમાં પાણી અને મેક્સિકન સિંગનિંગ નાખી ચટણી બનાવો.
- » પાણીપુરીની પુરીમાં ઉપર કાણું પાડી થોડું પૂરણ ભરો. તેના પર કીમી દહીં રેડો. તેની ઉપર ચટણી રેડો. કોથમીર, છીણેલું ચીઝ અને મેક્સિકન સિંગનિંગ ભભરાવી તરત જ સર્વ કરો.

દહીં માટે

400 ગ્રામ દહીં

2 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ

100 ગ્રામ ફેશ કીમ

સ્વાદાનુસાર મીઠું

ચટણી માટે

- 1 ટીસ્પૂન કાશ્મીરી લાલ મરચું
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- થોડાં ટીપાં લીંબુનો રસ
- 2 ટેબલસ્પૂન પાણી
- 1/4 ટીસ્પૂન મેક્સિકન સિંગનિંગ

ગાનિશીંગ માટે

છીણેલું ચીઝ, કોથમીર, મેક્સિકન સિંગનિંગ

ઈટાલિયન પાણીપુરી

15 નંગ પાણીપુરીની પુરી

ચીઝ સોસ માટે

- 2 ટેબલસ્પૂન બટર
- 2 ટેબલસ્પૂન મેંદો
- 400 ML દૂધ
- 1/2 કપ છીણેલું પાર્મેસન ચીઝ
- ટોમેટો સોસ માટે
- 4 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 1/2 ટેબલસ્પૂન સમારેલું લસણ
- 1/4 કપ સમારેલા કાંદા
- 2 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ

થોડાંક બેસિલનાં પાન

2 કપ સમારેલાં ટામેટાં

3 ટેબલસ્પૂન સમારેલી સેલરી

સ્વાદાનુસાર મીઠું

સલાડ

1/2 કપ સમારેલાં ટામેટાં

1/4 કપ સમારેલા ચલો

કેપ્સિકમ

1/4 કપ સમારેલાં કાંદા

3 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં રેડ

કેપ્સિકમ

2 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં ગ્રીન કેપ્સિકમ

3 ટેબલસ્પૂન મકાઈના દાણા

1 ટીસ્પૂન ઓરોગાનો

સ્વાદાનુસાર મીઠું

2 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ

2 ટેબલસ્પૂન તેલ

2 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ

જરૂર મુજબ છીણેલું પાર્મેસન

ચીઝ

રીત

- » ચીઝ સોસ માટે એક પેનમાં માખણ ગરમ કરી તેમાં મેંદો નાખી ધીમા તાપે એક મિનિટ સાંતળો, તેમાં દૂધ નાખી હલાવી સોસની જેમ રેડી શકાય એટલું જાડું થવા દો. ગેસ પરથી ઉતારી છીણેલું ચીઝ નાખી મિક્સ કરી ઠંડું થવા દો.
- » ટોમેટો સોસ માટે એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી લસણ નાખી સાંતળો. તેમાં કાંદા, ચીલી ફ્લેક્સ, સેલરી અને બેસિલનાં પાન નાખી ફુલ તાપે થવા દઈ પછી ટામેટાં નાખો. થોડું મીઠું ભભરાવો અને ટામેટાંને પાંચ મિનિટ થવા દઈ ગેસ પરથી ઉતારી ઠંડાં કરો.
- » સલાડ માટે, એક બાઉલમાં ટામેટાં, કાંદા, કેપ્સિકમ, મકાઈના દાણા, ઓરોગાનો, ચીલી ફ્લેક્સ, મીઠું, લીંબુનો રસ અને છીણેલું ચીઝ મિક્સ કરો.
- » મિક્સરમાં ટોમેટો અને ચીઝ સોસને સ્મુથ અને રેડી શકાય એટલો જાડો થાય ત્યાં સુધી ગ્રાઈન્ડ કરો. જો સોસ બહુ જાડો લાગે તો તમે થોડું પાણી નાખી શકો.
- » પાણીપુરીની પુરીમાં કાણું પાડી તેમાં થોડું સલાડ ભરો. તેના પર સોસ રેડી સર્વ કરો.

