

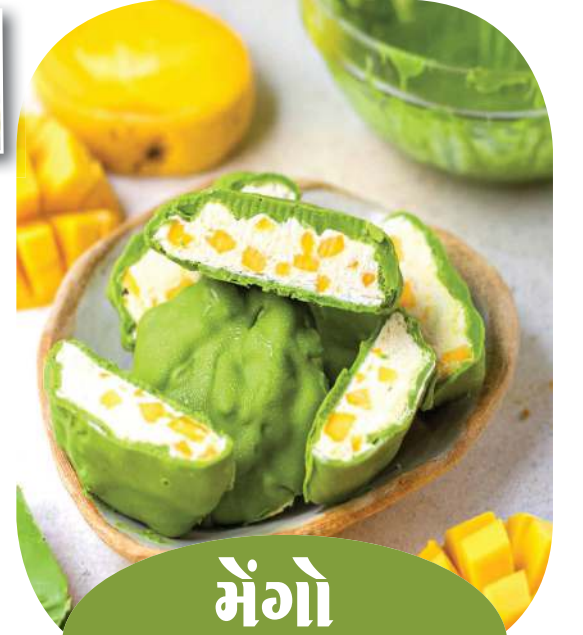


મેંગો મેનિયા



હમણાં કેરીની મોસમ પૂર બહારમાં છે. કેરી સૌને ભાવે છે અને કેરીમોથી આપણે અથાણું, શાક, જામ, ડિઝર્ટ જેવી અવનવી વાનગી બનાવીએ છીએ તો ચાલો બનાવીએ કાચી અને પાકી કેરીની સ્વાદિષ્ટ વાનગીઓ...

સામગ્રી	5 કળી લસણ
મસાલા માટે	અન્ય સામગ્રી
1/2 કપ છીણેલું તાજું કોપરું	1 ટેબલસ્પૂન તેલ
2 નંગ સૂકાં લાલ મરચાં	1/2 ટીસ્પૂન રાઈ
1 ટીસ્પૂન જીરું	1/2 ટીસ્પૂન હળદર
1 ટીસ્પૂન ઘાણા	1 નંગ કાચી કેરી
1/2 ટીસ્પૂન મેથીઘાણા	1 ટીસ્પૂન ગોળ
1''નો ટુકડો આદુ	2 ડાખળી લીમડો
	સ્વાદાનુસાર મીઠું



મેંગો માયા બોલ્સ

સામગ્રી
2 કપ દહીં
1 ટેબલસ્પૂન મધ
1 નંગ સમારેલી પાકી કેરી
1-1/2 કપ વ્હાઈટ ચોકલેટ
1/2 ટેબલસ્પૂન તેલ
1 ટેબલસ્પૂન માચા પાઉડર



- રીત**
- » દહીંને એક કટકામાં બાંધી 35-45 મિનિટ લટકાવી દો જેથી બધું પાણી નિતરી જાય. એક બાઉલમાં પાણી નિતારેલું દહીં, મધ અને કેરીના ટુકડા મિક્સ કરો.
 - » એક ટ્રેમાં પાર્શમેન્ટ પેપર પાથરો. તેના પર યોગર્ટ-મેંગોનું મિશ્રણ થોડા થોડા અંતરે એક સરખું મૂકો જેથી એકબીજાને ચોટી ન જાય. એને આશરે 4-6 કલાક ફ્રીજમાં મૂકો.
 - » વ્હાઈટ ચોકલેટ સમારો. માઈક્રોવેવ પ્રૂફ બાઉલમાં સમારેલી ચોકલેટ અને તેલ મિક્સ કરી મોઈક્રોવેવમાં 30-30 સેકન્ડના અંતરે મેલ્ટ કરો. ચોકલેટ બરાબર પીગળી જાય એટલે એમાં માચા પાઉડર નાખી ચોકલેટ સ્મુથ થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો. ગઠ્ઠા ન બાગે તે ધ્યાન રાખો.
 - » ચોકલેટ સાધારણ ઠંડી થાય એટલે ફ્રોઝન યોગર્ટ મેંગો બોલ્સને એમાં ડીપ કરો. ચોકલેટ બદી એકસરખી લાગવી ખોઈએ. ચોકલેટ કોટેડ બોલ્સને ફરી પાર્શમેન્ટ પર મૂકી ચોકલેટ સેટ થાય ત્યાં સુધી ફરી ફ્રીજમાં મૂકો.

કેરીની આમટી

રીત

- » મિક્સરમાં છીણેલું કોપરું, મરચાં, ઘાણાજીરું, મીઠું, આદુ, લસણ અને 1/2 કપ ઢૂંકાણું પાણી મિક્સ કરી ઝીણી પેસ્ટ વાટો.
- » કેરીને ઘોઈ, છોલી સમારો.
- » એક પેનમાં તેલ મધ્યમ તાપે ગરમ કરો. તેમાં રાઈ નાખી વઘાર કરો. તેમાં કેરી, લીમડો અને ચપટી મીઠું નાખો. 1/4 કપ પાણી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી કેરી ચડી જાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » કેરી ચડી જાય એટલે એમાં વાટેલો કોપરાનો મસાલો નાખી પાંચ મિનિટ ઉકાળી ગેસ બંધ કરો.
- » ગરમાગરમ આમટી રાઈસ સાથે સર્વ કરો.

સામગ્રી
2 નંગ કાચી કેરી
250 ગ્રામ ગૂંદાં
2 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
1/4 ટીસ્પૂન હળદર
ચપટી મીઠું
1/2 ટીસ્પૂન રાઈ
1/2 ટેબલસ્પૂન કલોંજી
2 નંગ બોરિયાં
લાલ મરચાં
1/4 ટીસ્પૂન હિંગ
1/2 ટેબલસ્પૂન બેસન
1/4 કપ ગોળ
1 ટીસ્પૂન ઘાણાજીરું પાઉડર

3 ટેબલસ્પૂન તેલ
સ્વાદાનુસાર મીઠું
જરૂર મુજબ પાણી
કોથમીર

કેરી-ગૂંદાંનું શાક

રીત

- » કેરીને ઘોઈ, છોલી મોટા ટુકડા કરો. તેના પર લાલ મરચું, હળદર, ચપટી મીઠું ભભરાવી મિક્સ કરો.
- » ગૂંદાં ઘોઈ, ઠળિયાં કાઢી ઊંધાં મૂકો જેથી ચીકાશ નીકળી જાય.
- » સ્ટીમરમાં જાળી મૂકી તેના પર ગૂંદાં મૂકો. ઉપર થોડું મીઠું ભભરાવી ઢાંકણું ઢાંકી ચડી જાય ત્યાં સુધી આશરે પાંચ મિનિટ વરાળથી બાફો.
- » એક કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં રાઈ, કલોંજી, લાલ મરચાં અને હિંગ નાખી વઘાર કરો. તેમાં કેરી અને થોડું પાણી નાખી ઢાંકણું ઢાંકી 4-5 મિનિટ થવા દો.
- » ત્યાર બાદ બાદ તેમાં બેસન અને ગોળ તથા થોડું પાણી નાખી ગોળ ઓગળે ત્યાં સુધી 2-3 મિનિટ થવા દો.
- » તેમાં ઘાણાજીરું, સ્વાદાનુસાર મીઠું અને બાફેલાં ગૂંદાં નાખી 2 મિનિટ થવા દો.
- » સર્વિંગ પ્લેટમાં કાઢી કોથમીર ભભરાવી સર્વ કરો.



મેંગો-ચોકલેટ કુલફી

સામગ્રી
» 300 ગ્રામ છીણેલી વ્હાઈટ ચોકલેટ
» 2 ટેબલસ્પૂન તેલ
» 1 કપ મેંગો પ્યુરી
» 2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
» 2 સ્લાઈસ બ્રેડ
» 1 કપ મિલ્ક પાઉડર
» 6 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
» 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
» 3-4 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં નર્સ
» 1 લિટર દૂધ
» 1/2 ટીસ્પૂન મેંગો એસેન્સ
» પીગાળેલી ડાર્ક ચોકલેટ

- રીત**
- » માઈક્રોવેવ પ્રૂફ બાઉલમાં સમારેલી વ્હાઈટ ચોકલેટ અને તેલ મિક્સ કરી માઈક્રોવેવમાં 1 મિનિટ મૂકો. ચોકલેટ મેલ્ટ થાય ત્યાં સુધી બરાબર મિક્સ કરો.
 - » પ્લાસ્ટિક ડિસ્પોઝેબલ કપ કે કુલ્ફી મોલ્ડમાં ચોકલેટ નાખી હલાવો જેથી બધી બાજુ ચોકલેટનું લેયર થઈ જાય. વઘારાની ચોકલેટ કાઢી મોલ્ડ ફ્રીજમાં સેટ થવા 15 મિનિટ મૂકો. ફરીથી ચોકલેટનું કોર્ટીંગ કરી વઘારાની ચોકલેટ કાઢી ફ્રીજમાં સેટ થવા મૂકો.
 - » એક પેનમાં મેંગો પ્યુરી અને ખાંડ મિક્સ કરી મધ્યમ તાપે 4-5 મિનિટ થવા દઈ ગેસ બંધ કરો.
 - » બ્લેન્ડર જારમાં બ્રેડની સ્લાઈસ, મિલ્ક પાઉડર, ખાંડ, એલચી પાઉડર, નર્સ અને દૂધ બરાબર બ્લેન્ડ કરો.
 - » એક કઢાઈમાં મિશ્રણ કાઢી ધીમા તાપે મિશ્રણ બંધ થાય ત્યાં સુધી લગભગ 10-15 મિનિટ થવા દો. એમાં મેંગો એસેન્સ નાખો. એને રૂમના તાપમાને ઠંડું થવા દો.
 - » કુલ્ફી ચોકલેટ મોલ્ડમાં મિશ્રણ રેડી એલ્યુમિનિયમ ફોઇલથી કવર કરી વચ્ચે આઈસક્રીમ સ્ટીક ખોસો. કુલ્ફીને ફ્રીજમાં 8 કલાક અથવા આખી રાત મૂકી સેટ થવા દો.
 - » કુલ્ફી સેટ થાય એટલે કાઢી ઉપર પીગાળેલી ચોકલેટ સોસથી ગાર્નિશ કરો. કુલ્ફીને મોલ્ડ/કપમાંથી સારવીને કાઢી બધી બાજુ ચોકલેટ સોસથી ડેકોરેટ કરી સર્વ કરો.

