



લીચી સ્પેશિયલ

ગલેલી, જંબુ, લીચી જેવાં ઉનાળાનાં ફૂટસમાં પાણીની માત્રા વધુ હોય છે. લીચી બહુ ઓછા સમય માટે મળે છે અને મોટા ભાગનાં લોકો તેને ફૂટ તરીકે અથવા તો જ્યુસ, સ્મુથી, આઈસક્રીમ જ ખાય છે પરંતુ લીચીમાંથી મોકટેલ, પુડિંગ, ડિઝર્ટ, કરી, કોફી જેવી અનેક વાનગીઓ બનાવી શકાય છે. ચાલો, આપણે પણ બનાવીએ ઉનાળામાં ઠંડક આપતી લીચીની વાનગીઓ.....

સામગ્રી

- » 20 નંગ લીચી
- » 400 ml કોકોનટ મિલ્ક
- » 2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- » 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- » 2 ટેબલસ્પૂન ચોખા/સાબુદાણા
- » થોડા તાંતણા કેસર

લીચી - કોકોનટ ખીર



રીત

- » લીચીને છોલી, ઠળિયા કાઢી સમારો.
- » ચોખા અથવા સાબુદાણાને 200 ml પાણીમાં ચડી જાય અને પારદર્શક થાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » એક પેનમાં કોકોનટ મિલ્કને ઘીમા તાપે ઉકાળો. તેમાં બાફેલા ચોખા, એલચી પાઉડર અને ખાંડ નાખી મિશ્રણ જાડું થાય ત્યાં સુધી 5-7 મિનિટ થવા દો. ગેસ પરથી ઉતારી રૂમના તાપમાને ઠંડું થવા દો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં લીચી, દૂધમાં ઘોળેલું કેસર નાખી મિક્સ કરો.
- » એને ઓછામાં ઓછું 2 કલાક ફ્રીજમાં રાખી ઠંડી ખીર સર્વ કરો.



લીચી- જંબુ ફુલર

સામગ્રી

- » 5-6 નંગ લીચી
- » 7-8 નંગ જંબુ
- » 1 ટીસ્પૂન ખાંડ
- » 1/2 ટીસ્પૂન મરી પાઉડર
- » 1/2 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
- » 1 ડાખળી ફુદીનો
- » 200 ml સોડા/સ્પ્રાઇટ

રીત

- » લીચી અને જંબુ મિશ્રિત ઠળિયા કાઢી નાખો. લીચીમાં 1/2 ટીસ્પૂન ખાંડ અને 2 કપ પાણી નાખી જ્યુસ બનાવો.
- » જંબુમાં 1/2 ટીસ્પૂન ખાંડ, ચાટ મસાલો અને મરી પાઉડર નાખી પલ્પ કાઢો.
- » ગ્લાસમાં બરફ નાખી પહેલા જંબુનો પલ્પ રેડો. પછી લીચીનો જ્યુસ અને લીંબુની સ્વાદસ નાખો. છેલ્લે સોડા/સ્પ્રાઇટ રેડો.
- » ફુદીનાનાં પાનથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.



લીચી રોઝ પુડિંગ

સામગ્રી

- » 1/2 કપ પાણી
- » 1 ટેબલસ્પૂન રોઝ સિરપ
- » 1/4 ટીસ્પૂન અગર અગર
- » લીચી પુડિંગ માટે
- » 1/2 કપ દૂધ
- » 10-12 નંગ લીચી
- » 1/4 ટીસ્પૂન અગર અગર
- » 1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ

રીત

- » એક પેનને મધ્યમ તાપે ગરમ કરી તેમાં પાણી અને રોઝ સિરપ નાખી થોડી મિનિટ થવા દો.
- » તેમાં અગર અગર પાઉડર નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » એ ઉકળવા માંડે એટલે ગેસ પરથી ઉતારી મોલ્ડમાં રેડી ફ્રીજમાં સેટ થવા મૂકો.
- » લીચીમાંથી ઠળિયા કાઢી નાખો. મિક્સરમાં લીચી સ્મુથ થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો.
- » એક પેનમાં દૂધ, ખાંડ અને લીચી જ્યુસ મિક્સ કરી મધ્યમ તાપે થોડી વાર થવા દો. પછી અગર અગર પાઉડર નાખી એ બરાબર ઓગળે ત્યાં સુધી હલાવો.
- » મિશ્રણ ઉકળવા માંડે એટલે પેનને ગેસ પરથી ઉતારી સાદારણ ઠંડું થવા દો. એને રોઝ જેલી પર રેડી મોલ્ડને ફ્રીજમાં 4-5 કલાક અથવા આખી રાત સેટ કરવા મૂકો.
- » પ્લેટમાં ડિમોલ્ડ કરી સર્વ કરો.



મેંગો સ્ટ્રક્ડ લીચી

સામગ્રી

- » 10-12 નંગ લીચી
- » 500 ml દૂધ
- » 2 ટેબલસ્પૂન દહીં/વિનેગર/લીંબુનો રસ
- » 2 ટેબલસ્પૂન દળેલી ખાંડ
- » 1/4 કપ મેંગો પલ્પ
- » 1/4 ટીસ્પૂન એલચી પાવડર
- » 1 ટેબલસ્પૂન ઝીણા સમારેલા પિસ્તા
- » 7-8 તાંતણા કેસર
- » 2 ટેબલસ્પૂન દૂધ



રીત

- » લીચીને છોલી કાપો પાડી ઠળિયા કાઢી નાખો.
- » એક પેનમાં દૂધ ઉકાળો. દૂધ ઉકળે એટલે દહીં/વિનેગર કે લીંબુનો રસ નાખી દૂધ ફાડો. પાણી છૂટું પડે એટલે ચારણી કે મલમલના કપડામાં દબાવીને ગાળી લો.
- » વધારાનું પાણી કાઢી પનીરને એક પ્લેટમાં કાઢી હાથથી મસળો. તેમાં દળેલી ખાંડ, મેંગો પલ્પ અને એલચી પાઉડર નાખી બરાબર મિક્સ કરો.
- » પનીરના મિશ્રણને પાઇપિંગ બેગમાં ભરી લીચીમાં ભરો.
- » કેસરને દૂધમાં ઘોળો.
- » લીચીને પિસ્તા, કેસર દૂધથી ગાર્નિશ કરી ફ્રીજમાં 30 મિનિટ ઠંડી કરી ચિલ્ડ સર્વ કરો.