

પાર્ટી સ્નેક્સ



વેકેશન પૂરું થયું છે. મમ્મીઓને થોડી હાશ થઈ હશે અને એ કીટી પાર્ટી કે પાર્ટીનું આયોજન કરવાનું વિચારતી હશે. વળી વરસાદની પણ મોસમ છે તો ચટપટા ભજિયાં, પકોડા ખાવાની પણ મઝા આવે છે. તો ચાલો બનાવીએ ગરમાગરમ સ્નેક્સ...

સાબુદાણા વડાં પોપર્સ

સામગ્રી
1 કપ સાબુદાણા
1 કપ પાણી
ફિલિંગ માટે
1 કપ પાણી નિતારેલું દહીં
1/2 કપ છીણેલું પનીર
ચપટી મરી પાવડર
ચપટી જીરું પાવડર
સ્વાદાનુસાર મીઠું
1 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
8-10 નંગ ભાવનગરી લીલાં મરચાં
વડાં માટે

7 - 8 નંગ બાફી છૂંદેલા બટાકા
1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
1 ટીસ્પૂન જીરું
1 - 2 નંગ સમારેલાં લીલાં મરચાં
2 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
1 ટેબલસ્પૂન લીમડાનાં પાન
1 કપ શેકેલા સીંગદાણાનો ભૂકો
સ્વાદાનુસાર મીઠું
તળવા માટે તેલ

રીત

- સાબુદાણાને બરાબર ઘોઈ બધો સ્ટાર્ચ કાઢી નાખો. એમાં પાણી નાખી 4-5 કલાક પલાળો.
- દહીંને મલમલના કપડામાં બાંધી બધું પાણી નિતારી લો.
- એક બાઉલમાં પાણી નિતારેલું દહીં, પનીર, જીરું પાવડર, મરી પાવડર, કોથમીર અને મીઠું બરાબર મિક્સ કરો.
- મરચાંમાં વચ્ચે કાપો પાડી પનીર-દહીંનું મિશ્રણ ભરો.
- એક બાઉલમાં તેલ સિવાયની વડાં માટેની બધી સામગ્રી અને પલાળેલા સાબુદાણા મિક્સ કરો.
- હથેળીમાં થોડું પાણી લગાડી વડાનું મિશ્રણ લઈ વચ્ચે ભરેલું મરચું મૂકી પેટિસની જેમ વાળી લો.

થાપો. તેમાં

એબ્સોર્બન્ટ પેપર પર કાઢો.

- ગરમાગરમ વડાં તમારા મનપસંદ ડીપ, સોસ અથવા ચટણી સાથે સર્વ કરો.

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

કુલ તાપે સોનેરી અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળી

એક કદાઈમાં તેલ

ગરમ કરી સાબુદાણા વડાં મધ્યમથી

પાલક વડી

સામગ્રી
1 કપ ચણાનો લોટ
1 કપ ચોખાનો લોટ
1 કપ જુવારનો લોટ
1 કપ સમારેલી કોથમીર
3 કપ સમારેલી પાલક
1/2 કપ દહીં
1/2 ટીસ્પૂન હિંગ
સ્વાદાનુસાર મીઠું
1-1/2 નંગ લીંબુનો રસ
1/2 ટીસ્પૂન હળદર
2 ટેબલસ્પૂન તેલ
2 ટીસ્પૂન તલ
2 ટેબલસ્પૂન આદુ મરચાંની પેસ્ટ
1 ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
શેલો ફાય માટે તેલ



રીત

- એક બાઉલમાં બધી સામગ્રી મિક્સ કરો. તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખી લોટ જેવું તૈયાર કરો.
- એક થાળી કે ટ્રેમાં તેલ લગાડી મિશ્રણ એક સરખું પાથરી દો. ઉપર થોડા તલ ભભરાવો.
- થાળીને ઢોકળિયાના ડબ્બામાં મૂકી આશરે 20 મિનિટ થવા દો. ઠંડું પડે એટલે પીસ કરો.
- એક કદાઈમાં થોડું તેલ ગરમ કરી પાલક વડીને શેલો ફાય કરી એબ્સોર્બન્ટ પેપર પર કાઢો.
- ગરમ પાલક વડી ગ્રીન ચટણી સાથે સર્વ કરો.



ટાકો ચાટ

સામગ્રી

ટાકો શેલ્સ માટે
1-1/2 કપ ઘઉંનો લોટ
2 ટેબલસ્પૂન રવો
2 ટેબલસ્પૂન ઘી
1/4 ટીસ્પૂન અજમો
1 ટીસ્પૂન લાલ મરચું
1 ટીસ્પૂન હળદર
1 ટેબલસ્પૂન ઘાણા પાવડર
સ્વાદાનુસાર મીઠું

રીત

- એક બાઉલમાં ચણાનો લોટ, રવો અને ઘી મિક્સ કરો. તેમાં અજમો, લાલ મરચું, ઘાણા પાવડર, હળદર, કોથમીર અને મીઠું નાખી મિક્સ કરો. તેમાં થોડું થોડું પાણી નાખી કઠણ લોટ બાંધો. લોટને ઢાંકી 30 મિનિટ રહેવા દો.
- લોટમાંથી એક સરખા લૂસા પાડી જાડી રોટલી વણો. ફૂકી કટર કે બરણીના ઢાંકણથી ગોળ વર્તુળાકારે કાપી કાંટાથી કાણાં પાડો.
- એક કદાઈમાં તેલ ગરમ કરી ટાકોને ઘીમા તાપે તળો. તળતી વખતે જ ચીપિયાથી વાળી ક્રિસ્પી અને ગોલ્ડન બ્રાઉન તળી એબ્સોર્બન્ટ પેપર પર કાઢો. ઠંડા પડે એટલે એરટાઈટ

1 ટેબલસ્પૂન કોથમીર
તળવા માટે તેલ
ચાટ માટે
2 નંગ બાફી સમારેલા બટાકા
1/2 કપ સમારેલા કાંદા
1/3 કપ સમારેલાં ટામેટાં
2 ટેબલસ્પૂન મકાઈના ઘાણા
1/4 કપ દાડમના ઘાણા
1/4 કપ શેકેલા ઓટ્સ
2 ટેબલસ્પૂન મસાલા ચણાની ઘાળ

1 ટેબલસ્પૂન સમારેલાં લીલાં મરચાં
5-6 ટેબલસ્પૂન ખજૂર-આમલીની ચટણી
1/2 કપ દહીં
1/2 કપ ગ્રીન ચટણી
3 ટેબલસ્પૂન લસણની ચટણી
1/2 કપ સેવ
1/2 કપ બુંદી
સ્વાદાનુસાર ચાટ મસાલો
સ્વાદાનુસાર લાલ મરચું

કન્ટેનરમાં ભરો.

- ચાટ માટે એક બાઉલમાં સમારેલાં બટાકા, કાંદા, ટામેટાં, મકાઈના ઘાણા, કોથમીર, દાડમના ઘાણા, ઓટ્સ, ચણાની ઘાળ મિક્સ કરો. તેમાં સ્વાદાનુસાર લાલ મરચું અને ચાટ મસાલો નાખો.
- આ મિશ્રણમાં ગ્રીન, ખજૂર આમલી અને લસણની ચટણી નાખી મિક્સ કરો.
- આ મિશ્રણને ટાકો શેલ્સમાં ભરો. ઉપર થોડી રેડ, ગ્રીન અને ખજૂરની ચટણી અને દહીં નાખો.
સેવ, બુંદી, કોથમીર, ચાટ મસાલો અને લાલ મરચું ભભરાવી તરત જ સર્વ કરો.