



## ક્રિસ્પી કોર્ન વિથ શુભવાન મંચાં



### સામગ્રી

- 2 કપ મકાઈના દાણા
- 4 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
- 4 ટેબલસ્પૂન ચોખાનો લોટ
- 1 કપ મેથોનીઝ
- 3 ટેબલસ્પૂન શેઝવાન સોસ
- ચપટી મરી પાવડર
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- તળવા માટે તેલ

### રીત:

- » એક પેનમાં પાણી ઉકાળી મીઠું અને મકાઈના દાણા નાખી ૨ મિનિટ મકાઈના દાણા બાફો. દાણા ઠંડા પડે એટલે તેમાં મરી, મીઠું, કોર્ન ફ્લોર, ચોખાનો લોટ નાખી બરાબર મિક્સ કરો. જો જરૂર પડે તો થોડું પાણી નાખો જેથી લોટ દાણા પર ચોટી જાય. મકાઈના દાણા 15 મિનિટ ફ્રીઝરમાં રાખો.
- » એક બાઉલમાં મેથોનીઝ અને શેઝવાન સોસ મિક્સ કરો.
- » એક કટાઈમાં તેલ ફૂલ તાપે ગરમ કરી મકાઈના દાણા થોડા થોડા નાખી ક્રિસ્પી અને ગોલ્ડન બ્રાઉન તળો. એ ને એબ્સોર્બન્ટ પેપર પર કાઢો.
- » એક બાઉલમાં મકાઈના દાણા, શેઝવાન-મેથોનીઝ અને સમારેલા લીલા કાંદા મિક્સ કરો.

## વરસાદી મોસમમાં મકાઈની લિજ્જત માણો...

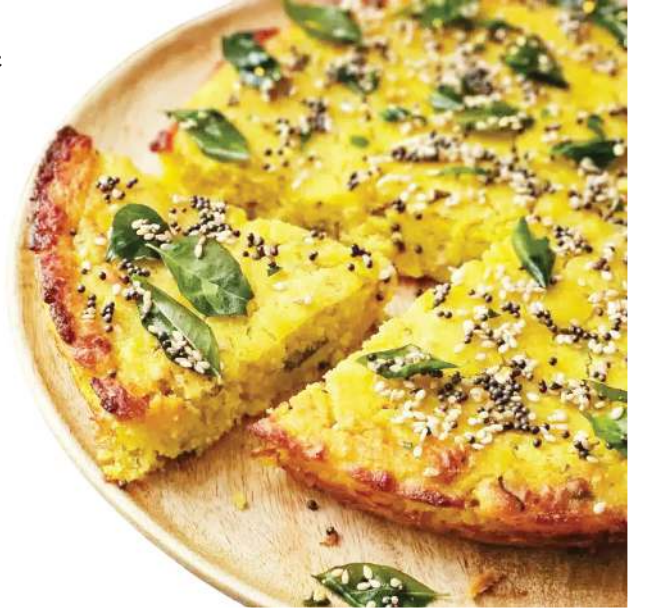


વરસાદની મોસમ બરાબર જામી છે. વરસાદ આવે એટલે સૌથી પહેલાં ચાદ આવે ગરમાગરમ પકોડા, ભજિયાં, ચા અને મકાઈની... તમે આ મોસમમાં મકાઈ તો ખાતાં જ હશો તો બનાવીએ મકાઈમાંથી જ અન્ય સ્વાદિષ્ટ અને ગરમાગરમ વાનગીઓ...

### સામગ્રી

- 1 કપ મકાઈના દાણા
- 1 કપ રવો
- 1/2 કપ ચોખાનો લોટ
- 1/3 કપ ચણાનો લોટ
- 3/4 કપ ખાંડું દહીં
- 1 કપ પાણી
- 1 1/2 ટેબલસ્પૂન આદુમરચાંની પેસ્ટ
- 1 1/2 ટેબલસ્પૂન લસણની પેસ્ટ
- 1 ટેબલસ્પૂન સમારેલું આદુ
- 1 ટેબલસ્પૂન પલાળેલી ચણાની દાળ
- 1 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન હળદર
- 1 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 1/4 ટીસ્પૂન હિંગ
- 1/2 કપ કોથમીર
- 1/4 કપ સમારેલી પાલક
- 1/2 નંગ લીંબુનો રસ
- 1/4 ટીસ્પૂન ઈનો
- 1/2 ટીસ્પૂન પાણી
- 2 ટેબલસ્પૂન તેલ
- 1 ટીસ્પૂન રાઈ
- 1/4 ટીસ્પૂન હિંગ
- 5-6 નંગ લીમડાનાં પાન
- 1 ટીસ્પૂન તલ

## મકાઈનાં હાંડવાં



### રીત

- » 1/2 કપ મકાઈના દાણા અધકચરા વાટો.
- » એક બાઉલમાં રવો, ચોખાનો લોટ, ચણાનો લોટ, દહીં અને એક કપ પાણી લઈ બરાબર મિક્સ કરી ૧૫-૨૦ મિનિટ રહેવા દો.
- » ત્યાર બાદ તેમાં મકાઈના દાણા, આદુ-મરચાં-લસણની પેસ્ટ, સમારેલું આદુ, ચણાની દાળ, ખાંડ, સ્વાદાનુસાર મીઠું, હળદર, 1 ટેબલસ્પૂન તેલ, હિંગ, કોથમીર, પાલક નાખી બરાબર મિક્સ કરો. તેમાં 1/4 કપ પાણી નાખી જરૂર મુજબ ખીરું તૈયાર કરો.
- » તેમાં લીંબુનો રસ અને વાટેલા મકાઈના દાણા નાખી મિક્સ કરો.
- » એક કપ ખીરામાં ૧/૪ ટીસ્પૂન ઈનો અને ૧/૨ ટીસ્પૂન પાણી નાખી મિક્સ કરો.
- » એક કટાઈમાં તેલ ગરમ કરો. તેમાં રાઈ, હિંગ, લીમડો અને તલ નાખી વધાર કરો. તેના પર હાંડવાનું ખીરું પાથરો. ઢાંકણું ઢાંકી ૪-૫ મિનિટ થવા દો. ત્યાર બાદ ઉથલાવી બીજા બાજુ ૪-૫ મિનિટ થવા દો. હાંડવો બંને બાજુથી ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય એટલે ગ્રીન ચટણી અથવા ટોમેટો કેચઅપ સાથે સર્વ કરો.

## ટોમેટો-કોર્ન આ - ગ્રાટીન



### સામગ્રી સોસ માટે

- ૧/૨ લિટર દૂધ
- ૨ ટેબલસ્પૂન માખણ
- ૨ ટેબલસ્પૂન મેંદો
- ૨ કપ મકાઈના દાણા
- ૧ ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
- સ્વાદાનુસાર મીઠું, મરી
- લેથરિંગ માટે**
- ૨ કપ બ્રેડક્રમ્બ્સ
- ૮-૧૦ ટેબલસ્પૂન પાર્મેસન ચીઝ
- ૧ ટેબલસ્પૂન ઓરેગાનો
- ૧ ટેબલસ્પૂન ઇટાલિયન સિઝનિંગ
- ૧ ૧/૨ કપ ચેરી ટોમેટોઝ
- સ્વાદાનુસાર મીઠું, મરી

### રીત

- » એક પેનમાં દૂધ ઉકાળો. ગેસ ધીમો કરી તેમાં ઓરેગાનો અને મકાઈના દાણા ઉમેરી પાંચ મિનિટ થવા દો.
- » એક બીજા પેનમાં માખણ ઓગાળો. તેમાં મેંદો નાખી લાઈટ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી શેકો. શેકેલા લોટને ઉકળતા દૂધમાં નાખી સતત હલાવતા રહો જેથી ગઠ્ઠા ન બાજે. સોસ થોડો પાતળો રાખો કારણ કે ઠંડો પડતાં થોડો જડો થશે. ગેસ પરથી ઉતારી લો.
- » એક બાઉલમાં બ્રેડક્રમ્બ્સ, છીણેલું પાર્મેસન ચીઝ, ઓરેગાનો અને ઇટાલિયન સિઝનિંગ મિક્સ કરો.
- » ઓવનને ૧૮૦ સે. તાપમાને પ્રીહીટ કરો.
- » એક નાના કેસેરોલમાં નીચે ટોમેટોની સ્લાઈસનું લેયર કરો. એની ઉપર કોર્ન સોસ પાથરો. તેની ઉપર બ્રેડક્રમ્બ્સનું પાતળું લેયર કરો. આ રીતે વારાફરતી ફરીથી લેયર કરો.
- » ઉપર છીણેલું ચીઝ, ઓરેગાનો ભભરાવો. કેસેરોલને ઓવનમાં મૂકી ૨૦ મિનિટ અથવા ઉપરનું પડ ગોલ્ડન થાય ત્યાં સુધી થવા દો.
- » ઓવનમાંથી કાઢી થોડું ઓલિવ ઓઇલ નાખી ગાર્લિક બ્રેડ સાથે સર્વ કરો.

