



જન્માષ્ટમી ભોગ

કૃષ્ણ જન્માષ્ટમી નજીકમાં જ છે. તમે પણ લાલને મુલાવવાની તૈયારી કરતાં હશો. કહાનાને ભોગ ધરાવવા માટે મિષ્ટાન્ન અને પકવાન તો બનાવવાં પડશે ને! તો ચાલો બનાવીએ ભોગની વાનગીઓ...



કેળાં પનીર પફ

સામગ્રી
લોટ માટે:

- 1 1/2 કપ મેંદો
 - સ્વાદાનુસાર મીઠું
 - 2 ટેબલસ્પૂન ગરમ ઘી
 - જરૂર મુજબ ગરમ પાણી
 - 1 ટીસ્પૂન તેલ
- સ્ટફિંગ માટે:**
- 1 ટીસ્પૂન જીરું
 - 1 ટીસ્પૂન ઘાણા
 - 1 ટીસ્પૂન વરિયાળી
 - 1/2 કપ બાફેલા લીલા વટાણા

- 1 કપ બાફેલાં કાચાં કેળાં
 - 1/4 કપ પનીર
 - 1 ટીસ્પૂન લીલાં મરચાંની પેસ્ટ
 - 1 ટીસ્પૂન સંચળ
 - 1 ટીસ્પૂન ચાટ મસાલો
 - 1 ટીસ્પૂન આમચૂર પાવડર
 - 1/2 ટીસ્પૂન હળદર
 - 1 ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
 - 1 ટીસ્પૂન ખાંડ
 - 2 ટીસ્પૂન સમારેલી કોથમીર
 - સ્વાદ મુજબ મીઠું
 - સાંતળવા માટે તેલ
- સાટા માટે:**
- 2 ટીસ્પૂન ચોખાનો લોટ
 - 1 ટીસ્પૂન ઘી



દીપિકા હાથીવાળા

રીત

- » એક વાસણમાં મેંદો, મીઠું અને ગરમ ઘી લો. ઘી મેંદામાં સારી રીતે મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ જરૂર મુજબ ગરમ પાણી ઉમેરીને મીડિયમ લોટ બાંધો. ઉપરથી 1 ચમચી તેલ લગાડીને લોટને ઢાંકીને થોડો સમય રહેવા દો.
- » જીરું, ઘાણા અને વરિયાળીને થોડા શેકી લો. ઠંડા થયા બાદ તેનો કરકરો ભૂંડો કરો. એક કઢાઈમાં થોડું તેલ ગરમ કરી હિંગ, તૈયાર કરેલો મસાલાનો

- ભૂંડો અને લીલાં મરચાંની પેસ્ટ સાંતળો. તેમાં હળદર, સંચળ, ચાટ મસાલો, આમચૂર પાવડર અને સ્વાદ મુજબ મીઠું ઉમેરો. 2 ચમચી પાણી નાખીને મસાલાને સાંતળો. હવે તેમાં બાફેલાં કાચાં કેળાં, વટાણાં અને પનીર નાખો. ત્યાર બાદ કોથમીર, લીંબુનો રસ અને ખાંડ નાખીને બધું સારી રીતે મિક્સ કરો. સ્ટફિંગ તૈયાર છે.
- » હવે સાટા માટે ચોખાનો લોટ અને ઘી મિક્સ કરીને ઘટ્ટ પેસ્ટ તૈયાર કરો.

- » તૈયાર કરેલા મેંદાના લોટના ત્રણ સરખા ભાગ કરો. ત્રણ મોટી અને પાતળી રોટલી વણો. એક રોટલી લઈ તેના પર સાટાનું પાતળું લેયર લગાડો અને બીજી રોટલી તેના પર મૂકો. ફરી સાટો લગાડી ત્રીજી રોટલી મૂકો અને તેના પર પણ સાટો લગાડો. આમ ત્રણ રોટલીને એક પર એક મૂકો.
- » હવે ત્રણેય રોટલીને ચોરસ આકારમાં ફોલ્ડ કરો અને ફરીથી વણીને મોટી, પાતળી ચોરસ રોટલી તૈયાર કરો. આ રોટલીને 16 નાના ચોરસ ભાગોમાં

- કાપો. દરેક ચોરસના એક છેડે તૈયાર સ્ટફિંગ મૂકો કિનારીઓ પર થોડું પાણી લગાડીને તેને અડધું વાળીને ત્રિકોણ આકાર આપો. સારી રીતે ચોંટાડો.
- » કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરો. પફ મધ્યમ ગરમ તેલમાં ધીમા તાપે તળો જેથી તેના બધા લેયર્સ સરસ રીતે અલગ થઈને કિસ્ખી બને. ગોલ્ડન અને કિસ્ખી થાય ત્યાં સુધી તળીને બહાર કાઢો અને ગરમાગરમ સર્વ કરો.



માખણ મિસરી મેવા બરફી



સામગ્રી:

- 100 ગ્રામ દળેલી ખાંડ
- 125 ગ્રામ માવો
- 6 થી 8 તાર કેસર
- 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
- 25 ગ્રામ મગજતરી
- 2 ટેબલસ્પૂન બદામ
- 2 ટેબલસ્પૂન કાજુ
- 2 ટેબલસ્પૂન પિસ્ટા
- 2 ટેબલસ્પૂન ગુંદર
- 4 ટેબલસ્પૂન ઘી
- 25 ગ્રામ સૂકું કોપરું
- 1 કપ ફ્રેશ મલાઈ
- 10 થી 12 બરફના ટુકડા
- જરૂર મુજબ ઠંડું પાણી
- 1/4 કપ મિસરી
- જરૂર મુજબ તુલસીનાં પાન

રીત:

- » એક પેનમાં 1 - 1 ટેબલસ્પૂન ઘી ગરમ કરી ગુંદર તળી લો. ત્યાર બાદ મગજતરી, બદામ, કાજુ, પિસ્ટા અને સૂકું કોપરું પણ થોડું શેકી લો. ઠંડું થયા બાદ બધું અધકચરું કશ કરો.
- » હવે પેનમાં 1 ટેબલસ્પૂન ઘી લઈ માવો શેકો. તેમાં દળેલી ખાંડ, કેસર અને એલચી પાઉડર નાખો અને સારી રીતે મિક્સ કરો. તેમાં તૈયાર કરેલો ફ્રાયફ્રૂટનો અધકચરો કશ કરેલો પાઉડર નાખી બધું બરાબર મિક્સ કરો. આ મિશ્રણને ઘી લગાવેલી ટ્રેમાં પાથરીને સમતળ કરો અને લગભગ 1 કલાક ઠંડું થવા દો. ત્યાર બાદ ચોરસ ટુકડા કાપી બરફી તૈયાર કરો.
- » એક બાઉલમાં ફ્રેશ મલાઈ અને બરફના ટુકડા લઈ સારી રીતે ફેંટીને તાજું માખણ તૈયાર કરો. તેમાં મિસરી ઉમેરી મિક્સ કરો. દરેક બરફીના ટુકડા પર મખમલી માખણ-મિસરીનું જાડું લેયર લગાડો અને ઉપર તુલસીનું પાન મૂકો.
- » કહાનાજીને ભોગ ધરાવીને પ્રેમથી પ્રસાદ તરીકે સર્વ કરો.



અધિરસમ

સામગ્રી

- 250 ગ્રામ ચોખા
- 150 ગ્રામ ગોળ
- 70 મિ.લી. પાણી
- 1/2 ટીસ્પૂન પાવડર

- 1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાવડર
- 2 ટીસ્પૂન તલ
- 1/2 કપ તાજું છીછેલું નાળિયેર
- 2 ટીસ્પૂન ઘી વરખ

રીત

- » ચોખાને સારી રીતે ધોઈને 8-10 કલાક પાણીમાં પલાળી રાખો. ત્યાર બાદ તેનું પાણી નીતારી ચોખાને કપડા પર પાથરીને લગભગ 30 મિનિટ સૂકાવા દો. ચોખામાંથી થોડી ભીનાશ દૂર થાય પછી તેને કશ કરીને બારીક પાવડર બનાવી ચાળી લો. પાવડરને ઢાંકીને રાખો જેથી તેમાં થોડો ભેજ જળવાઈ રહે.
- » એક વાસણમાં ગોળ અને 70 મિ.લી. પાણી નાખીને ગોળ ઓગાળી ગાળી લો. ગાળેલા ગોળના પાણીને ઉકાળો અને એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો. તેમાં એલચી પાવડર, સુંઠ પાવડર, તલ, છીછેલું કોપરું અને 1 ચમચી ઘી ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ તેમાં ચોખાનો પાવડર ઉમેરીને સારી રીતે મિક્સ કરો અને 15 મિનિટ માટે ઢાંકીને રાખો.
- » કેળાના પાન પર થોડું ઘી લગાડો. મિશ્રણનો નાનો ભાગ લઈ હાથથી ગોળ વાળી દબાવીને ચપટું કરી પૂરી જેવું બનાવો. કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરી તેને મધ્યમ તાપે બંને બાજુથી ગોલ્ડન બ્રાઉન અને કિસ્ખી થાય ત્યાં સુધી તળો. વરખથી શણગારો.
- » ગરમાગરમ ચોખાના આ સ્વાદિષ્ટ અધિરસમનો ભોગ કહાનાને ધરાવો.

