



ચોકલેટ પાન મોદક

સામગ્રી:

4 પાનનાં પાન
2 ટેબલસ્પૂન વરિયાળી
1 ટેબલસ્પૂન કાજુ
5-6 નંગ ચેરી
1 ટેબલસ્પૂન ટુટીફ્રૂટી
2 ટેબલસ્પૂન કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક અથવા પાણી
1/2 કપ સૂકું કોપરું
2 ટેબલસ્પૂન ગુલકંદ
150 ગ્રામ ડાર્ક ચોકલેટ

રીત:

- » સૌ પ્રથમ પાનને સારી રીતે ઘોઈ તેના હાથેથી ટુકડા કરી મિક્સિંગ જારમાં લો. તેમાં વરિયાળી, કાજુ, ચેરી, ટુટીફ્રૂટી અને કન્ડેન્સ્ડ મિલ્ક ઉમેરીને બરાબર ચર્ન કરી સ્મુથ પેસ્ટ બનાવો.
- » એક બાઉલમાં સૂકું કોપરું અને ગુલકંદ લો. તેમાં તૈયાર કરેલી પાનની પેસ્ટ ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો. આ મિશ્રણમાંથી મોદકના આકારના નાના-નાના મોદક બનાવીને તૈયાર રાખો.
- » હવે ડાર્ક ચોકલેટને પીગાળી લો. ચોકલેટ મોદક મોલ્ડમાં ઓગાળેલી ચોકલેટ ભરીને વધારાની ચોકલેટ બહાર કાઢી લો. મોલ્ડને 10 મિનિટ માટે ફ્રિજમાં સેટ થવા મૂકો. આમ મોદકનું પડ રેડી થશે. ચોકલેટ સેટ થઈ જાય પછી દરેક મોદકની અંદર તૈયાર કરેલો નાનો પાન મોદક મૂકી ઉપરથી ફરી પીગાળેલી ડાર્ક ચોકલેટ ભરીને કવર કરી દો. ફરીથી 10 મિનિટ માટે ફ્રિજમાં સેટ થવા મૂકો.
- » સેટ થઈ જાય પછી મોદકને મોલ્ડમાંથી કાળજીપૂર્વક બહાર કાઢો. તૈયાર છે બાપ્પા માટે એકદમ યુનિક અને ટેસ્ટી ચોકલેટ પાન મોદક!



ગણપતિબાપાને ધરાવો ભોગ...

ગણપતિબાપાના આગમનના
પડધમ વાગી રહ્યા છે.

તમે પણ ગણેશજીને પ્રસાદ ધરાવવા અને
છપ્પન ભોગ માટે શું બનાવવું તે વિચારતાં હશો. તો
બનાવો ભોગ ધરાવવા માટે આ વાનગીઓ...

દીપિકા હાથીવાળા

બેસન-કોપરાની બરફી

સામગ્રી:

1/2 કપ ઘી
1 કપ બેસન
1 કપ સૂકું કોપરું
1 કપ ખાંડ

1/2 કપ પાણી

1/2 ટીસ્પૂન એલચી
પાઉડર
8-10 કેસરના તાંતણા
1 ટેબલસ્પૂન ઘી

ગાર્નિશિંગ માટે:

કેસર વરખ
પિસ્ટા
સૂકાં ગુલાબની
પાંખડીઓ

રીત:

- » સૌ પ્રથમ એક પેનમાં ઘી ગરમ કરી તેમાં બેસન ઉમેરો. બેસનને ઘીમાં તાપે સતત હલાવતા શેકો, જ્યાં સુધી બેસનમાંથી સરસ સોડમ આવવા લાગે અને તેનો રંગ થોડો બદામી થઈ જાય.
- » હવે તેમાં સૂકું કોપરું નાખીને લગભગ 2 મિનિટ સુધી ઘીમાં તાપે શેકી લો.
- » બીજી તરફ એક પેનમાં ખાંડ, પાણી, એલચી પાઉડર અને કેસરના તાંતણા લઈ ઉકાળો. તેની એક તારની ચાસણી તૈયાર કરો.
- » બેસનનું મિશ્રણ હજી ગરમ હોય ત્યારે તેમાં ગરમાગરમ ચાસણી ઉમેરો અને ઝડપથી બરાબર મિક્સ કરી લો. ત્યાર બાદ તેને 1-2 મિનિટ સુધી થવા દો. હવે તેમાં 1 ટેબલસ્પૂન ઘી ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો.



- » એક થાળી અથવા ટ્રેને ઘીથી ગ્રીસ કરીને તેમાં તૈયાર મિશ્રણ પાથરીને સરખું કરી દો. ઉપરથી વરખ, પિસ્ટા અને સૂકાં ગુલાબની પાંખડીઓથી ગાર્નિશ કરો અને લગભગ 1 કલાક માટે સેટ થવા દો. બરફી સેટ થઈ જાય પછી મનપસંદ આકારમાં કાપી લો. બાપ્પા માટે પ્રેમથી બનાવેલી આ સુંદર બેસન-કોપરાની બરફી તૈયાર છે!

ચીકુ બરફી

સામગ્રી:

250 ગ્રામ ચીકુ
1/4 કપ ખાંડ (ચીકુની મીઠાશ
પ્રમાણે ઓછી-વર્તી કરી શકાય)
1/2 કપ માવો
2 ટેબલસ્પૂન કાજુ
1/2 ટીસ્પૂન એલચી પાઉડર
ચાંદીના વરખ

રીત:

- » ચીકુને સારી રીતે ઘોઈ તેની છાલ કાઢી તેના ટુકડા કરો. ચીકુના ટુકડાને મિક્સિંગ જારમાં લઈ તેની સ્મુથ પેસ્ટ બનાવો.
- » એક પેનમાં ચીકુની પેસ્ટ અને ખાંડ ઉમેરીને 3-4 મિનિટ સુધી મધ્યમ તાપે સાંતળો.

- » ત્યાર બાદ તેમાં માવો નાખીને બરાબર મિક્સ કરો. હવે કાજુ અને એલચી પાઉડર ઉમેરીને બધું સારી રીતે મિક્સ કરી લો. આ મિશ્રણને ઘટ્ટ થઈને પેનની કિનારીઓ છોડવા લાગે ત્યાં સુધી થવા દો.
- » હવે એક ટ્રેમાં ઘી લગાડીને તેમાં ચીકુનું મિશ્રણ પાથરી દો. ઉપરથી ચાંદીનું વરખ અને કાજુનો પાઉડર ભભરાવો. તેને લગભગ 2 કલાક માટે સેટ થવા દો. સેટ થઈ જાય પછી મનપસંદ આકારમાં બરફી કાપી લો. તૈયાર છે એકદમ રિચ અને ટેસ્ટી ચીકુ બરફી!

મકાઈ કચોરી

સામગ્રી:

સ્ટફિંગ:
1 નંગ અમેરિકન મકાઈ
1 ટેબલસ્પૂન તેલ
1 ટીસ્પૂન રાઈ
1/2 ટીસ્પૂન હિંગ
1 ટેબલસ્પૂન આદુ-મરચાંની પેસ્ટ
1 - 1 ટેબલસ્પૂન ઘાણા, જીરું

અને વરિયાળી
સ્વાદ મુજબ મીઠું
1/2 ટીસ્પૂન હળદર
1/2 ટીસ્પૂન સંચળ
1 ટીસ્પૂન આમચૂર પાઉડર
1/3 ટીસ્પૂન ગરમ મસાલો
1-2 ટેબલસ્પૂન ખાંડ
2 ટેબલસ્પૂન સમારેલી કોથમીર

1 ટેબલસ્પૂન લીંબુનો રસ
કચોરી માટે:
3 નંગ બાફેલા બટાકા
1/4 કપ ફેશ બ્લેન્ડેડ
2 ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
સ્વાદ મુજબ મીઠું
તળવા માટે તેલ
કોટિંગ માટે થોડો કોર્નફ્લોર

રીત:

- » અમેરિકન મકાઈને છીણો. એક પેનમાં ઘાણા, જીરું અને વરિયાળીને સૂકા શેકો. ઠંડા થયા બાદ તેનો થોડો કરકરો ભૂકો બનાવો. હવે એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં રાઈ અને હિંગ નાખો. રાઈ તડતડે એટલે આદુ-મરચાંની પેસ્ટ નાખીને સાંતળો. ત્યાર બાદ તેમાં તૈયાર કરેલો ઘાણા-જીરું-વરિયાળીનો ભૂકો ઉમેરીને થોડું સાંતળો. હવે છીણેલી મકાઈ, મીઠું અને

હળદર નાખીને 2-3 મિનિટ સાંતળો.

- » તેમાં આમચૂર, સંચળ અને ગરમ મસાલો નાખીને મિક્સ કરો. ત્યાર બાદ ખાંડ, કોથમીર અને લીંબુનો રસ ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો. મકાઈનું મિશ્રણ ઠંડું થવા દો અને પછી તેના નાના-નાના બોલ બનાવો.
- » બાફેલા બટાકાને છીણીને તેમાં મીઠું, કોર્નફ્લોર અને બ્લેન્ડેડ ઉમેરીને બરાબર મિક્સ કરો.
- » બટાકાના મિશ્રણનો થોડો ભાગ લઈ તેને

હાથથી ચપટો કરો. વચ્ચે મકાઈનું સ્ટફિંગ મૂકી તેને બટાકાથી સરસ રીતે કવર કરો અને કચોરીનો આકાર આપો. કચોરીમાં કોઈ તિરાડ ન રહે તેનું ધ્યાન રાખો. તૈયાર કચોરીને હળવેથી કોર્નફ્લોરમાં રગદોળો. હવે ગરમ તેલમાં કચોરીને મધ્યમ તાપે ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રિસ્પી થાય ત્યાં સુધી તળો.

- » તૈયાર છે ગરમાગરમ, ક્રિસ્પી અને ચટપટી મકાઈ કચોરી! બાપ્પાને ટેસ્ટી કચોરીનો ભોગ ધરાવો.

