

કાંદાનાં ટીકડી ભજિયાં



મેથી ગોટા

- જુશૂ દોશી કોઠારી

સામગ્રી

૩૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ
૨૦૦ ગ્રામ બારીક સમારેલી મેથીની ભાજી
૪-૫ નંગ બારીક કાપેલ લીલાં મરચાં
૧ ટીસ્પૂન લીલાં મરચાંની પેસ્ટ
૧ ટીસ્પૂન આખા ઘાણા
ટીસ્પૂન લાલ મરચું
ટીસ્પૂન હળદર
સ્વાદ મુજબ મીઠું
ટીસ્પૂન આખું જીરું
૭ થી ૮ ઘાણા આખા મરી
તળવા માટે તેલ
૨ ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
કેચપ
લીલી ચટણી

રીત:

* મેથીને ચૂંટી લઈ બારીક સમારી બરોબર ઘોઈ નાખો.
* એક બાઉલમાં ચણાનો લોટ લો. તેમાં મીઠું, લીલાં મરચાં, આખા મરી, ઘાણાજીરું, ચપટી હીંગ અને ચપટી લાલ મરચું નાંખી જાડું ખીરું



તૈયાર કરો.

* ત્યાર બાદ તેમાં બારીક સમારેલ મેથી, લીંબુનો રસ નાંખી હલાવી લો. જ્યારે બનાવો ત્યારે તેમાં ચપટીથી પણ ઓછો ખાવાનો સોડા નાંખી હલાવો. (ધનો પણ નાખી શકાય)
* એક પેનમાં તેલ ગરમ કરો. બરોબર ગરમ થઈ જાય એટલે ટીસ્પૂનની મદદથી ગોટા ઉતારવા લાગો. ગોટા થોડા લાઈટ બ્રાઉન થવા લાગે એટલે ટીસ્પૂન પેપર પર કાઢી લઈ સર્વિંગ પ્લેટમાં કેચપ, લીલી ચટણી અને લીલાં મરચાં સાથે સર્વ કરો.

સામગ્રી

૬-૭ મધ્યમ કદના કાંદા
૧ ટીસ્પૂન આદુ-લસણની પેસ્ટ (optional)
૩-૪ નંગ સમારેલાં લીલાં મરચાં
૧/૪ કપ સમારેલા ઘાણા
૧ ટીસ્પૂન આખું જીરું
૧ ટીસ્પૂન આખા ઘાણા
૧ ટીસ્પૂન લાલ મરચાંનો પાવડર
૧ ટીસ્પૂન જીરું પાવડર
સ્વાદ મુજબ મીઠું
૨ કપ ચણાનો લોટ
જરૂર મુજબ પાણી
૧/૪ ટીસ્પૂન ખાવાનો સોડા
૧ ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ
તળવા માટે તેલ

રીત:

» કાંદા નાના ટુકડામાં કાપો. તેને એક મિક્સિંગ બાઉલમાં લઈ તેમાં આદુ-લસણની પેસ્ટ, (optional), સમારેલાં લીલાં મરચાં, જીરું, લાલ મરચાં પાવડર, અઘકચરા કશ કરેલ ઘાણા અને સ્વાદ મુજબ

મીઠું ઉમેરી બરાબર મિક્સ કરો.

» બેસન નાખી કાંદાને મસાલા સાથે સારી રીતે મિક્સ કરો. થોડું થોડું પાણી ઉમેરી ઘટ્ટ ખીરું તૈયાર કરો. થોડો બેકિંગ સોડા અને લીંબુનો રસ નાખી બેટરને સારી રીતે મિક્સ કરો.
» એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી હાથની મદદથી ભજિયાં મધ્યમ આંચ પર કાચાંપાકાં ફાચ કરો. ક્યારેક ક્યારેક હલાવતાં રહો અને થોડા લાઈટ ગોલ્ડન બ્રાઉન રંગનાં થાય ત્યાં સુધી તળી કાચાંપાકાં ભજિયાં કાઢી લો. હવે ભજિયાં ગરમ હોય ત્યારે વાટકીની મદદથી થોડું દબાવીને ગરમ તેલમાં ફરીથી તળો. કાંદાની ટીકડી મધ્યમ આંચ પર ફ્રિસ્ટી અને બહારથી ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળો.
» ફ્રિસ્ટી ડુંગળીની ટીકડી ટોમેટો કેચઅપ અથવા ચટણી / ચલો કઢી સાથે સર્વ કરો.

ફાફડા, ભજિયાં ચટણી

સામગ્રી

૫ ટીસ્પૂન ચણાનો લોટ
૧/૪ ટીસ્પૂન હળદર
સ્વાદ મુજબ મીઠું
૧ ટીસ્પૂન તેલ
૧/૨ ટીસ્પૂન રાઈ
૧ ટીસ્પૂન બારીક સમારેલાં લીલાં મરચાં
૫ નંગ લીમડો
૧/૪ ટીસ્પૂન હિંગ
૨ ટીસ્પૂન ખાંડ
બારીક સમારેલ કોથમીર
૧/૨ ટીસ્પૂન લીંબુનો રસ

રીત

» એક બાઉલમાં બેસન, હળદર, મીઠું અને ૧ કપ પાણી બરાબર ફેંટી લો.
» એક નોન-સ્ટીક પેનમાં તેલ ગરમ કરી રાઈ નાંખો. જ્યારે રાઈ તતડવા લાગે ત્યારે



તેમાં લીલાં મરચાં, લીમડો અને હિંગ નાખી મધ્યમ તાપ પર ૩૦ સેકન્ડ સાંતળો. હવે બેસન-પાણીનું મિશ્રણ અને ખાંડ નાખી સારી રીતે મિક્સ કરો અને મધ્યમ તાપ પર ૨ થી ૩ મિનિટ સુધી સતત હલાવતાં

રહો. લીંબુનો રસ નાખી સારી રીતે મિક્સ કરો.
» બેસન ચટણીને તરત જ ફાફડા, ભજિયાં સાથે સર્વ કરો.

પેરી પેરી કોર્ન સ્ટીક્સ

મકાઈ બઘાના જ ફ્રેવરીટ હોય છે. આ સીઝનમાં કંઈક સ્પાઈસી અને ચટપટું ખાવાનું બઘાંને ગમે છે તો બનાવો પેરી પેરી કોર્ન સ્ટીક્સ.

સામગ્રી

૨ નંગ અમેરિકન મકાઈ
૨ ટેબલસ્પૂન કોર્નફ્લોર
૩ ટેબલસ્પૂન ચોખાનો લોટ (optional)
૨ ટીસ્પૂન પેરી પેરી મસાલો મીઠું, લીંબુ



રીત

» સૌ પ્રથમ મકાઈનાં પાન કાઢી તેને બે ભાગમાં કાપો. તેને ઊભો રાખી વચ્ચેથી બે ભાગ કરો અને રો વાઈઝ ઘાણામાં ટૂથપીક લગાવો. હવે આ ૧ રીતે બધા ઘાણામાં ટૂથપીક નાખો. (એક ટૂથપીકમાં લગભગ ૬ થી ૭ ઘાણા આવે શકશે) અને ઉપરથી થોડી જગ્યા રાખી જેથી ખાતી વખતે તે પ્રોપર પકડી શકાય. હવે તે મકાઈના ઘાણાને સ્ટીક સાથે જ ધીમે ધીમે કાઢો.
» એક બાઉલમાં પાણી ગરમ કરી એમાં ૧ ટીસ્પૂન મીઠું અને ૧ ટીસ્પૂન તેલ નાંખી આ કોર્ન સ્ટીક સાથે બાફવા મૂકો. (જો આ રીતે ના કરવું હોય તો મકાઈના ઘાણા કાઢી એક એક ઘાણાને ટૂથપીકમાં આખી ભરાય ત્યાં સુધી નાખો અને પછી પાણીમાં ૧ ટીસ્પૂન મીઠું અને ૧ ટીસ્પૂન તેલ નાંખી આ કોર્ન સ્ટીક સાથે બાફવા મૂકો)
» કાચાપાકા બફાઈ જાય એટલે ગેસ બંધ કરી બધું ગરમ પાણી કાઢી બરફવાળા ઠંડા પાણીમાં નાખી એ પાણી કાઢી લો. ઘાણા કોટનના સૂકા કપડામાં કાઢી સુકાવા દો. બરાબર સુકાઈ જાય એટલે એક બાઉલમાં લઈ તેમાં કોર્નફ્લોર નાખી હલાવો.
» એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી આ બધી સ્ટીક્સને મીડિયમ તાપે ગોલ્ડન બ્રાઉન અને ક્રીસ્ટી તળી ટીસ્પૂન પેપર પર કાઢી લો.
» એક બાઉલમાં લઈ તેમાં લીંબુ અને પેરી પેરી મસાલો નાખી હલાવી લો. એક પ્લેટમાં ગોઠવી લીંબુના ટુકડાથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.