



ક્ષમા સરૈયા

feedback.ladki@bombaysamachar.com

# અવનવી સ્વાદિષ્ટ વાનગીઓની મજા

સ્વાદની ખરી મજા અવનવા પ્રયોગોમાં છે. વાનગી મસાલેદાર હોય કે મીઠી. નવીનતા સ્વાદમાં ઉમેરો કરે છે. ભોજનમાં કે નાસ્તામાં પણ માણી શકાય એવી વાનગીઓનો આ છે સ્થાળ.



## પનીર નેસ્ટ

સામગ્રી: ૨૦૦ ગ્રા. પનીર, ૧ મોટો ચમચો ખાંડ, ૨૦૦ ગ્રા. વર્મિસેલી સેવ, ૨ મોટા ચમચા કોર્ન ફ્લોર, ૧ મોટો ચમચો મિક્સડ ફૂટ જામ, ઝીણું સમારેલાં લાલ અને લીલા શિમલા મરચાં, તળવા માટે તેલ.

રીત: છીણેલું પનીર એક વાસણમાં મૂકી થોડી ખાંડ અને ઝીણું સમારેલાં લાલ અને લીલાં શિમલા મરચાં મેળવો. હવે એ મિશ્રણનાં ગોળ બોલ્સ બનાવો. બોલ્સમાં મિક્સડ ફૂટ જામ ભરો અને એને ફરીથી બંધ કરી દો. હવે થોડું પાણી લઈને કોર્ન ફ્લોરનું ખીરું બનાવો. પેલા બોલ્સને આ ખીરામાં ડુબાડી વર્મિસેલીમાં રોલ કરો. પેણીમાં તેલ ગરમ કરી બોલ્સ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળો. હવે આ બોલ્સને પ્લેટમાં રાખી કોથમીરથી સજાવો. તૈયાર છે પનીર નેસ્ટ પીરસવા માટે.

## પનીર રોલ

સામગ્રી: ૫૦ ગ્રા. ઝીણું સમારેલું પનીર, ૧ કપ સમારેલા કાંદા, ૧ મોટો ચમચો સમારેલી કોથમીર, મીઠું સ્વાદ મુજબ, ૧ મોટો ચમચો આદુ-લસણની પેસ્ટ, ચપટી હળદર, ચપટી ચાટ મસાલા, એક મોટો ચમચો લાલ મરચું, અડધો ચમચો સમારેલાં ટામેટાં, અડધો ચમચો તેલ, ચપટી જીરું, ચપટી રાઈ.

રીત: પેણીમાં તેલ ગરમ કરી રાઈ, જીરું ઉમેરો, સમારેલા કાંદા ઉમેરી બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી ધીમી આંચ પર સાંતળો. આદુ, લસણ, ટામેટાં, ઉમેરી ૨ મિનિટ હલાવો. હવે હળદર, ચાટ મસાલા, લાલ મરચું, મીઠું અને તાજો ટામેટો કેચઅપ પણ મેળવો. ઝીણું સમારેલું પનીર મિશ્ર કરો ૨ કે ૩ મિનિટ ચેડવો. કોથમીરથી સજાવી પરોઠા પર શાક મૂકી એને રોલ કરી દો.

## રાજમા રોલ

સામગ્રી: ૨ મોટા કપ રાજમા, ૧ મોટો ચમચો આદુ-લસણની પેસ્ટ, ૧ મોટો ચમચો જીરું, ૧ મોટો ચમચો રાઈ, ૧ મોટો ચમચો સમારેલી કોથમીર, ચપટી લાલ મરચું, ૧ મોટો ચમચો ઘાણા પાઉર, ૧ મોટો ચમચો તેલ, સ્વાદ મુજબ મીઠું, ૧ મોટો ચમચો રાજમા મસાલા, ૧ મોટો ચમચો તાજો ટામેટો કેચઅપ.

રીત: ભીંજવેલા રાજમાને ઉકાળો અને પછી વધારાનું પાણી ફેંકી દો. ગરમ તેલમાં રાઈ, જીરું, કાંદા, આદુ-લસણની પેસ્ટ નાખી ગોલ્ડન બ્રાઉન થતાં સુધી તળો. ધીમા તાપે મરચું, આદુ, હળદર, ગરમ મસાલો, રાજમા મસાલો, કોથમીર અને મીઠું મિશ્ર કરો. બરાબર હલાવો થોડું પાણી મેળવો. મિશ્રણ ચમકદાર દેખાય અને તેલ છૂટું પડે ત્યાં સુધી ચેડવો. હવે રાજમા ઉમેરી તાપ વધારી દો. ૨-૩ મિનિટ સ્ટર ફાઈ કરો. હવે એમાં ટામેટો કેચઅપ ઉમેરો. એને ઢાંકી દો ને ૫ મિનિટ ધીમી આંચ પર ચડવા દો. ઠંડું પડે પછી તાજી કોથમીરથી સજાવો. રાજમાને કાંદાની એક સ્લાઈસ પરોઠા પર મૂકી રોલ કરો.



## સ્પિનચ રોલ

સામગ્રી: તાજી બનેલી પંજાબી રોટી, ઉકાળેલી પાલક, ૨ કપ સમારેલાં કાંદા અને ટામેટાં, ૧ મોટો ચમચો ઘાણા પાઉર, ૧ મોટો ચમચો લાલ મરચું, ૧ મોટો ચમચો આદુ-લસણ પેસ્ટ, ૧ મોટો ચમચો જીરું, ૧ મોટો ચમચો રાઈ, ચપટી હળદર, મીઠું સ્વાદ મુજબ, ૧ મોટો ચમચો ચાટ મસાલા, ૧ મોટો ચમચો તાજો ટામેટો કેચઅપ, ૧ મોટો ચમચો તેલ.

રીત: તેલ પેણીમાં ગરમ કરી એમાં રાઈ અને જીરું નાખો. સમારેલા કાંદા ઉમેરી એ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે સાંતળો. હવે આદુ-લસણ પેસ્ટ અને ટામેટાં ઉમેરો. ૨ મિનિટ સ્ટર ફાઈ કરો. હવે સૂકો મસાલો અને તાજો ટામેટો કેચઅપ મેળવો. ૨ મિનિટ ચેડવો. મીઠું ઉમેરો. કોથમીરથી સજાવો. હવે રોટી લઈ એની વચ્ચે શાકનું તૈયાર મિશ્રણ મૂકી એને રોલ કરી દો.



## જામ બોલ્સ

સામગ્રી: ૧ નાનો કપ વેનિલા સ્પંજ અથવા વધેલી કેકના નાના ટુકડાં, ૨ મોટા ચમચા મિક્સડ ફૂટ જામ, ૧ મોટો ચમચો ઝીણો સમારેલો સૂકો મેવો.

રીત: કાંદા, મિક્સડ ફૂટ જામ અને સૂકો મેવો (અડધો) મિશ્ર કરો. આ મિશ્રણના છ સરખા ભાગ કરી એ દરેકનો બોલ્સ બનાવો. આ બોલ્સને વધેલા સૂકા મેવામાં રોલ કરી સરખું કોટિંગ કરો. મિક્સડ ફૂટ જામ પાઈપિંગથી એમને સજાવો.

## ટ્રવિંકલ સ્ટાર

સામગ્રી: ૩ બ્રેડ સ્લાઈસ, તળવા માટે તેલ, ૨ મોટા ચમચા મિક્સડ ફૂટ જામ, અડધો મોટો ચમચો સમારેલાં બદામ-પીસ્તા.

રીત: બ્રેડ સ્લાઈસને તારાના આકારમાં કાપી લો. હવે આ તારા આકારના બ્રેડના ટુકડાઓને ગોલ્ડન થતાં સુધી બરાબર તળી એને ઠંડા પડવા મૂકી દો. મિક્સડ ફૂટ જામને વાસણમાં બરાબર હલાવી એકરસ કરી દો, જેથી ગૂઢા બિલકુલ ન રહે. હવે બ્રેડ સ્લાઈસના તળેલા ટુકડા એ વાસણમાં ડુબાડી એનાથી બરાબર કોટ કરો. હવે એને સમારેલાં બદામ-પીસ્તાથી સજાવી પીરસો.

## જામ ઓટ્સ કુકીઝ

સામગ્રી: પોણો કપ માખણ, ૧ કપ ખાંડ, ૧ કપ દૂધ, ૧ નાનો ચમચો વેનિલા એક્સ્ટ્રેક્ટ, ૩ કપ ઓટ્સ, ૧ કપ ઓલ પર્પ્લ લોટ, ૧ મોટો ચમચો મિક્સડ ફૂટ જામ, ૧ નાનો ચમચો બેકિંગ સોડા, ૧/૪ ચમચો તજનો ભૂકો, ૧ કપ સમારેલી અખરોટ, ૧ કપ લાલ દ્રાક્ષ (ભાવે તો).

રીત: ઓવનને ૩૬૦ અંશ ફેરનહાઈટ (૧૮૦ અંશ સેન્ટિગ્રેડ) પર ગરમ કરો. કુકી શીટ્સ પર માખણ લગાડી એને અલગ રાખી દો. વાસણમાં માખણ અને ખાંડનું બરાબર મિશ્રણ કરો. હવે એમાં દૂધ, વેનિલા, ઓટ્સ, લોટ, બેકિંગ સોડા, મિક્સડ ફૂટ જામ અને તજ નાખી ખૂબ સારી રીતે મિશ્રણ બનાવો. અખરોટના ટુકડામાં એ મિશ્રણ રોલ કરો. ભાવે તો લાલ દ્રાક્ષમાં પણ રોલ કરો. હવે એક મોટો ચમચો ભરીને એ મિશ્રણ લઈ એને ગોળાકાર આખી માખણ લગાડેલી કુકી શીટ પર મૂકો. પહલેથી ગરમ ઓવનમાં એને ૬ થી ૮ મિનિટ બેક કરો. કુકીઝ ઠંડી પડતાં ખાવા આપો.

