

# સ્વીન' સ્પર્સ



આગ્રા



## શ્રી દિવ્યાર્થ જૈન સખી વૃદ્ધ

# સ્વીટ ન' સ્પાઇસ

## MEGA COOKING EVENT SUPER CHEF 2012

સેમીફાઇનલ - ૬/૨/૨૦૧૨

ફાઇનલ - ૨૦/૨/૨૦૧૨

સ્થળ : ક.વી.ઓ. સ્થા. જૈન મહાજનવાડી, ચીંયપોકલી.

આયોજક



શ્રી ડિગ્વીજાલજી જૈન સખી વૃંદ

PANJOKUTCH.ORG

હાર્દિક  
શુભેચ્છા



શ્રી ડિલાઇલ રોડ  
કરણી જૈન સંઘ

## “ કુદરતે લખેલી સર્વોત્તમ કવિતા એટલે નારી ”

વિમલા ઠાકર

### “ સ્ત્રી ”

શુન્યથી સર્જન કરે તે સ્ત્રી  
રણાને બાગ બનાવે તે સ્ત્રી  
આંખમાં શમણાં નવરંગી છે છતાં  
ડગલાં સાદગીના ભરે તે સ્ત્રી  
પગ તળે ધરતી સરકતી જાય.  
પણ ટેરવે પર્વત ધરે તે સ્ત્રી  
દીકરી, માતા, પતની બહેન ની ભૂમિકા માં  
કુટુંબ ને સંપૂર્ણ બનાવે તે સ્ત્રી  
રસોઇ કળાથી દરેક હૃદયમાં પંહોચતી  
ઘરને સ્વર્ગ બનાવે તે સ્ત્રી.

લી.  
હેતલ ભાવીન છેડા  
(બાયદ)



## શ્રી ડિગામ્બર જૈન સખી વૃદ્ધ કારોબારી પરિવાર

વિજય કંતિલાલ છાડવા - બાડા  
નયના વિજય છાડવા - બાડા  
વિમળા ચંદ્રકંત છેડા - બિદા  
લક્ષ્મી તારાચંદ ગડા - મોથાળા  
જ્યશ્રી જ્યંતી સાવલા - નાની તુંબડી  
નીતા પ્રકુલ શાહ - નાગંલપુર  
સેજલ ભુપેન્દ્ર શાહ - નાગંલપુર  
જ્યશ્રી મનોજ કારાણી - ખારુંથા  
ડૉ. શીલ્પા રાજેશ સાવલા - નાની તુંબડી  
રીટા હિતેન પાસડ - કાટડી મહાદેવપુરી  
ચેતના હિતેશ વીરા - દેશલપુર (કંઠી)  
હિના અનીલ શાહ - રામાણીયા  
હિના નિલેશ કારાણી - દુમરા  
હેતલ ભાવિન છેડા - બાયઠ  
વધી વિજય નંદુ - મોટા આસંબિયા  
જ્યશ્રી વિજય ગોસર - દુમરા  
લીના વિનોદ સંગ્રોધ - પત્રી



શ્રી ડિલાઇલ રોડ જૈન સખી વૃંદ કારોબારી પરિવાર

PANJOKUTCH.ORG

## INDEX

Name of Recipes	R. No.	Name of Recipes	R. No.
RAKESH SETHI		શ્રીહળના દૂધ નો કુટ સલાહ	34
1) EGGLESS CAKE SPONGE	1	બેગમ બહાર	35
2) VIRGIN CIDER MOJITO	2	ટાપેટાના ઝંબુ	36
3) TINY LAMINGTONS	3	જાગણી અજૂર ની ગોળ યાયડી	37
4) QUESADILLAS WITH CORN AND MOZZARELLA	4	કુટ પોકો બોલ્સ (૭૨ થી ૭૫ નુંબ)	38
5) SZECHUAN PEPPER PANEER WITH TOMATO CHILLI JAM	5	સચ્ચાઈન મોઠક	39
ખીમતી રિપી નિલેરા છાડવા		ગોળ ની કાજૂલતારી	40
દારદા ચૂપ	6	સ્વીટ ક્રાફર	41
પનીર લાજવાબ	7	સ્ટાફ એન્ડ્ડા	42
ચીજી ઝોંકયુ	8	ત્રીન વટાખાના હિસ્કીયા લાટુ	43
સાંજ ચેપલાસુ	9	ચીકુ પોકો કપ	44
ગ્રાનોલા બાર	10	૨ ઘન ૭ નુદલ્સ વીથ વેજુટેબલ	45
ધાઢ કોર્ન રોલ્સ	11	ઇન સેજવાન સોસ	
વેલોટાઈન સલાહ	12	પાલાડ મેઝોની મેજુલ	46
સ્ટાફ એન્ડ્ડાની	13	લકાના કબાબ	47
મેલસીન રેષ્મ	14	દ્વારીન ટાપેટોન	48
ધાઢ કોર્ન રોલ્સ	15	હેંધી ગોંડ કોઇન	49
MIYOSHI RUPAL DHIREN HARIYA		વેલ વેજુટેબલ કપ વીથ ચીલીજમ	50
CRUNCHY CHIEZY CORN WHEELS (JAIN)	16	લોયર્ડ હામસ ટીય	51
જાય અમિત ગંગાર		કોઈનોનાલ સિમાર સાથે ચીજી સોસ	52
ચીકો લાવા કેક	17	પાલાડ પટાકા	53
કિન્ડી બ્લેટ સ્ટ્રોનેસ્ટ સન્ડે	18	સ્ટાફ કુસકા પિંના	54
કેટકી દીપેશ સીંઘ		ડિસો સ્ટાફ થાલપીર સેન્ડવિચ	55
ટાઈ ક્રેકેટ વીથ કેનેમલ સોસ	19	કુન્દિયન પેન કેક	56
સ્વીટ મેજુલ	20	સ્ટાફ નાચીઝ વીથ કીભી વેજુટેબલ	57
પાન સિટાઈ		ગજાકલ - એ - આવકા	58
કેળાના કીફીયા લાટુ	21	મ્યા - ને - છબાબ	59
સ્ટ્રાબેરી કાર્બિડ એન સીક પોફ્લેટ	22	માર્બલ વોસા	60
લોયર્ડ મુસ ડિલાઈટ	23	શારી કશીદી પનીર વીથ વેજ સ્ટીલ (ફૈન)	61
સ્વીટ કોર્ન		વેજ ચાબનીઝ સિજલાર્સ વીથ સેજવાન સોસ	62
પાન પેટા	25	વેજ - કોર્ન	63
સ્ટાફ ગુલાબ ઝંબુ વીથ લાચા રબડી	27	સ્યાદસી ગીરેંગી કેક	64
ઓટસ સચ્ચાઈન	28	બાજુરા નાં ડેશી પીંડા (હયુઝન)	65
ફેલ્દી બાર		ગોળી ટેની વેલેટાઇન	66
ભીલેનીથમ ડિલાઈટ (તિર્ણની)	30	બેક પોટેટો કોર્ન	67
લીલી મેથીની ભાજુના પીઠીંડ લાટુ	31	ચટાંદાર તવા સેનેલસ મહેલીલ	68
ચોકોબેરી ચીજ કેક વીથ સોયા સ્ટ્રોબેરી	32	વિન્ટર વેજુ કટલેટ સેન્ડવિચ	69
પ્રેશરકુલરમાં જાહસ્કીન	33		



## JAIN RECIPES OF CHEF RAKESH SETHI (FOOD FOOD CHANNEL)

### 1) EGGLESS CAKE SPONGE

#### INGREDIENTS-

230 GMS FLOUR  
1 TIN/400 GMS CONDENSED MILK  
30 GMS POWDERED SUGAR  
1/2 TSP BAKING SODA  
1/2 TSP EMGEL  
2 TSP GLYCERINE  
1 TSP VANILLA ESSENCE  
1 TSP BAKING POWDER  
100 GMS BUTTER  
100 ML MILK —OR AS REQUIRED

1/2 KG CAKE TIN---GREASED AND DUSTED WITH FLOUR

KNIFE  
BOWLS-2  
WHISK

#### METHOD--

PRE-HEAT OVEN AT 250 DEGREES CELCIUS.

SEIVE FLOUR, BAKING SODA AND BAKING POWDER TOGATHER IN A BOWL.

IN ANOTHER BOWL-COMBINE POWDERED SUGAR , BUTTER,CONDENSED MILK AND EMGEL USING BEATER WHISK FOR 5-7 MINUTES UNTILL THE MIXTURE IS LIGHT AND FLUFFY. ADD THE MILK , GLYCERIENE AND VANILLA ESSENCE AND BEAT ON SLOW SPEED FOR A MINUTE. ADD FLOUR MIX INTO THIS BOWL AND MIX WELL. IF THE MIXTURE IS THICK ADD MORE MILK.

PUT THE CAKE MIXTURE INTO THE GREASED CAKE TIN AND BAKE AT 180 DEGREES CELCIUS FOR 35-40 MINUTES. CHECK THE DONE NESS OF THE CAKE AFTER 35 MINUTES. REMOVE FROM THE OVEN AND DEMOULD. USE AS REQUIRED.

### 2) VIRGIN CIDER MOJITO

#### SERVES-01

4 LEMON WEDGES CUT SMALL  
8-10 MINT LEAVES PLUS A SPRIG TO GARNISH  
2 TSP LIGHT BROWN SUGAR OR SUGAR SYRUP  
50 ML AREATED CLEAR DRINKS  
50 ML CLEAR APPLE JUICE  
01 LEMON SLICE  
01 APPLE WEDGE  
1 CUP CRUSHED ICE

#### METHOD-

IN AN OLD FASHIONED GLASS MUDDLE THE QUATERED LEMON WEDGES AND TORN UP MINT LEAVES. ADD BROWN SUGAR AND MUDDLE AGAIN. FILL THE GLASS WOTH CRUSHED ICE AND POUR THE AREATED SWEET CLEAR DRINK OVER IT.COVER THE GLASS WITH THE JAR OF THE COCKTAIL SHAKER AND SHAKE WELL. POUR BACK INTO A FRESH GLASS. NOW POUR THE CLEAR APPLE JUICE AND FILL THE GLASS UP. GARNISH WITH APPLE WEDGE, LEMON SLICE AND A MINT SPRIG. ADD A STIRRER AND A STRAW INTO THE GLASS AND SERVE CHILLED.



### 3) TINY LAMINGTONS

#### INGREDIENTS---

EGGLESS PLAIN VANILLA CAKE      01 NO (ONE KG )

#### ICING--

Water	120 ml
Icing sugar ,sifted	500gm
Cocoa powder	50 gms
Butter	40 gms
Tsp Vanilla essence	1/4 Tsp
Dry Dessicated Coconut powder	200 gms

#### Method—

For Icing combine all ingredients in 120 ml boiling water in a glass bowl & stir until smooth. Allow it to cool down. Cut cake into 4 cm squares and dip into icing and then into coconut. These lamintons will keep for 2-3 days in air tight container.



#### 4) QUESADILLAS WITH CORN AND MOZZARELLA

##### Ingredients

Tortillas (8 inch diameter)	4 Nos
Mozzarella cheese, grated	100 grams
<b>For spread</b>	
Cottage cheese (paneer), grated	80 gms
Spinach, shredded	30 gms
Salt	to taste
<b>For filling</b>	
Corn kernels, boiled	1/4 cup
Kidney beans (rajma), boiled, crushed	2 tablespoons
Cucumber (with skin), chopped	1/2 Nos.
Red capsicum, chopped	1/2 Nos.
Yellow capsicum chopped	1/2 Nos.
Green capsicum, chopped	1 No.
Fresh basil leaves, hand torn	5-6
Salt	to taste
Black peppercorns, crushed	5-6
Olive oil	30 ml
Tomato-chilli salsa	100 gms

##### Method

1. Lightly toast four tortillas on greased griddle/ tawa. Set aside.
2. To make the spread take spinach, cottage cheese and salt in a bowl. Mix well.
3. Spread a portion of the cottage cheese mixture on each tortilla. Keep aside.
4. In another bowl, take boiled red kidney beans (rajma) and crush lightly. Add corn kernels, cucumber, red capsicum, yellow capsicum, green capsicum, basil leaves, salt, and crushed black peppercorns.
5. Place a portion of the filling mixture on the tortilla, leaving one centimeter uncovered all around. Grate the mozzarella cheese over it and cover with second tortilla.
6. Heat 1tsp oil in a pan and cook the quesadillas on both sides until crisp and golden. Remove on a chopping board.
7. Cut into four quarters each and serve with tomato salsa.



#### 5) SZECHUAN PEPPER PANEER WITH TOMATO CHILLI JAM

##### INGREDIENTS

PANEER, cut into BATONS	1"X 1"X3 cm
Szechuan pepper	1 tsp
Salt	to taste
Sesame oil	2-3 drops
Corn flour	1/2 cup-to dust
Oil	to fry

##### **TOMATO CHILLI JAM**

Tomatoes, roughly cut	250 gms (ripe, red)
Soft Brown sugar	150 Gms
Cider vinegar	50 ml
Ginger, fine chopped	2 tsp
Raisins	2 tbsp
Red chili fresh-fine chopped	1 tsp
Chilli flakes	1 tsp
Hoisin Sauce (vegetarian)-optional	1 Tbsp

##### **Method**

For the jam, in a mixi process the tomatoes, red fresh chilli, raisins and ginger to a purée. Pour into a pan, add the sugar, hoisin sauce (optional) and vinegar. Simmer for 30 minutes until thick. Cool it and keep aside. Cut the paneer into 3-4cm pieces. Grind the Szechuan pepper over the paneer and add some salt- (you may use black pepper corns alternately). Add to the paneer with the sesame oil and mix. Skewer each paneer baton on a satay stick and dip them in corn flour slurry. Heat a non-stick pan with a little oil and sear the paneer on all sides until brown. Remove in a plate and serve with chilli jam.



## શ્રીમતી દિપ્પી નિલેશ છાડવા

### 6) લાર્સ્કા સૂધુ

#### સામગ્રી

ચીલી સોઇલ	- ૧ ટે. સ્પૂન	પેપરીકા	- ૧/૨ ટી. સ્પૂન
કાંદો (સમારેલો)	- ૧ નંગા	મરી પાવડર	- ૧/૨ ટી. સ્પૂન
લસણા	- ૪ થી ૫ કળી	ટોબેલો સોસ	- ૪ થી ૫ ટીપા
આદુ	- ૨ ટુકડા	વિનેગ્રાર	- ૧ ટી. સ્પૂન
ટ્રેટા સમારેલા	- ૩ નંગા	પનીર	- ૨ ટે. સ્પૂન
પાણી	- ૧ કપ	કેખ્ટીકમ	- ૧ ટે. સ્પૂન
મીઠું	- સ્વાદાનુસાર	ફલાવર અને ગ્રાજર કાપીને બાંદ્યા	



#### ચીટ

ચીલી ઓઇલમાં કાંદા, લસણા, આદુને જરાક વાર સાંતળો એમા ટ્રેટા મીઠું પાણી નાંખો ટ્રેટા ગળીજાય એટલે ગેસ બંધ કરો ઠંડુ પડે એટલે પીસીને ગ્રાજર ને પેન લઈને સૂપ ગરમ કરો તેમાં પેપરીકા ટોબેલો, ગ્રાજર, ફલાવર પનીર અને કેખ્ટીકમ ઉમેરો જરાક ઉકાળો વિનેગ્રાર ઉમેરો ઉપરથી લીલા કાંદા બારીક સમારેલા નાખીને સર્વ કરો.

### 7) પનીર લાજુવાબુ

#### સામગ્રી

પનીર	- ૧૦૦ ગ્રામ	માવો	- અઢી કપ
તેલ	- ૨ ટે. સ્પૂન	દૂધ	- ૧/૪ કપ
કાંદા	- ૩ નંગા	મીઠું	- સ્વાદાનુસાર
લીલા મરચાં	- ૫ નંગા	કસુરી મેથી	- ૩/૪ ટે. સ્પૂન
ગરમ મસાલા	- ૧ ટે. સ્પૂન	કેશ કીમ	- ૨ ટે. સ્પૂન
આદુ-લસણાની પેસ્ટ	- ૨ ટે. સ્પૂન	કોથમીર (સમારેલી)	- ૧ ટે. સ્પૂન
કાજુની પેસ્ટ	- ૨ ટે. સ્પૂન	કુદીનો	- ૧ ટે. સ્પૂન
દી	- ૩ ટે. સ્પૂન	જુછ	- ૧ ટી. સ્પૂન
તમાલપત્ર	- ૨ નંગા	મરચા પાવડર	- ૧ ટી. સ્પૂન

#### ચીટ

પેનમાં તેલ લઈ સમારેલા કાંદા, લીલા મરચાં, ૧/૨ ટી. સ્પૂન ગરમ મસાલો અને આદુ-લસણાની પેસ્ટ નાખો બીજુ પેનમાં દી અને તમાલપત્ર, જુછ વાયટ પેસ્ટ મરચા પાવડર, ૧/૨ ટી. સ્પૂન ગરમ મસાલો માવો, કીમ, દૂધ મીઠું અને પનીર નાખી રંધાવુ કસુરી મેથી ઉમેરો અને છેલ્લે સમારેલી કોથમીર અને કુદીનો ભાભરાવો.

### 8) ચીંઠ ફોન્ડયુ

#### સામગ્રી

મેઠો	- ૨ ટે. સ્પૂન	લીલુ મરચુ	- ૧
માખણા	- ૨ નંગા	દૂધ	- ૧ કપ
ચીંગ (પ્રોસેસડ અને ચેકર)	- ૨ પ્રકારની	પાણી	- ૧ કપ
મીઠું, મરી	- પ્રમાણાસર	બાંદેલી મકાય	- ૧ કપ

#### ચીટ

પેનમાં માખણા, મરચુ અને મેઠો મિકસ કરી થોડીક વાર રંધાવુ દૂધ ઉમેરવુ ખમરોલી ચીંગ, મીઠું, મરી, પાણી અને બાંદેલી મકાય નાખી થોડીક વાર રંધાવુ આ મીકસચરને ફોન્ડયુ પોટમાં મૂકી કીસીયી બેડ પીસીસ સાથે પીરસાવુ સાથે ગ્રાજર બોકેલી પીસીસ, બેડ સ્ટીક વીનસ્ટીક વગેરે નાખવું. લાંબો ફોન્ડયુ ફોર્ક લઈ વેજુટેનાલ અથવા પારિમાં ખોટી ફોન્ડયુમાં ડીપ કરી પીરસાવું.

### 9) સ્નેરી એપલસ્

#### સામગ્રી

અન્યુલ મીઠાઈ મેટ	- ૪૦૦ ગ્રામ	પુરણ માટે :	
દી	- ૨ ટે. સ્પૂન	ખજૂર પટ્ય	- ૧/૨ કપ
કોન્કલોર પાવડર	- ૨૦૦ ગ્રામ	દી	- ૧ ટી. સ્પૂન
કોન્કલોર	- ૩ ટે. સ્પૂન	બદામ, કાજુ	- ૩ ટે. સ્પૂન
દેડ કલર	- ૧ ઝોપ	(શેકેલી, સમારેલી)	
રોગ એસેન્સ	- ૧/૨ ટી. સ્પૂન		

#### ચીટ

નોનસ્ટીક પેનમાં કન્કલોર મિલ્ક, દી, કોન્કલોર પાવડર મૂકો મિકસ કરી ગોળો વળો ત્યા સુધી રંધાવું. ઠંડુ પડે એટલે એસેન્સ અને કલર નાખવું.

પુરણ : પેનમાં ખજૂર, દી અને શેકેલા બદામ અને કાજુ નાખી જરાક વાર રંધી ઠંડુ કરવું ખજૂરના પૂરણાવળો બોલ લઈ કોન્કલના મિકસર વડે કવર કરવું એપલનો શેપ આપી ઓરેન્જ ટ્યુબ નાખવી.

### 10) બ્રાનોલા બાર

#### સામગ્રી

ઓટસ	- ૩/૪ કપ
સાકર	- ૧ કપ
ફ્રાયકુટનો ભૂકો	- ૧/૨ કપ

#### ચીટ

ઓટસ, ફ્રાયકુટ અને મગજાતરી પેનમાં મૂકો બીજુ નોનસ્ટીક પેનમા સાકર તલોગેસ પર ઓગળની પીગળોલી સાકર અને ઉપરની બાદી સામગ્રી ચીકીની માર્ક દોલ કરો અને પીસીસ કરી સર્વ કરો.



## 16) CRUNCHY CHHEZY CORN WHEELS (JAIN)



MIYOSHI RUPAL DHIREN HARSHA  
(HALAPAR)

**INGREDIENTS:** 12 Slice brown or white wheat bread, 1 cup boiled sweet corn,  $\frac{1}{2}$  cup green Capsicum finely chopped,  $\frac{1}{4}$  cup bell paper (red or yellow capsicum) finely chopped, 50 gm cottage cheese (paneer), 3 cube cheese, 1 tspoon green chilli paste as per taste, 12 monaco busicuits, butter, salt, black pepper, chaat masala (as per taste), tomato catchup.

**FOR CHUTNEY:** Corriander bunch, 20 to 25 mint leaves, 2 to 3 green chilli as per taste, one small capsicum, 3 t spoon ground nut, lemon and salt.(required as per taste)

### Method:

**Chutney:** wash coriander leaves, mint leaves, green chilli, capsicum , first grind ground nut, then mix all the ingredients of chutney, grind it in grinder and keep aside in one bowl.

**Stuffing:** Coarsely grind boiled corn, now in one plate mix grounded corn, capsicum, bell paper, paneer, 1and half cube cheese , add to this mixture 1 table spoon green chutney, salt, black paper and chaat masala , make flat round coin shape ball and keep it in the plate.

### WHEELS Preparation:

Place the bread slice on the chopping board, cut it in round shape with sharp edge katori or round box , take  $\frac{1}{2}$  the katori water in shallow bowl mix  $\frac{1}{2}$  t spoon chutney and make chutney liquid, dip all the round bread slice in the liquid, squeeze with hand , apply chutney and butter on all the slice, now

1. Take one slice place one Monaco biscuit on it
2. Put coin shape stuffing on it
3. Again put one Monaco biscuit on it
4. Finally cover it with another slice.

We can either toast the crunchy cheesy corn wheels in the toaster or grilled it in the griller Or We can roast it in the frying pan with butter till it become golden.

**SERVING:** place all the prepared wheels in the plate , garnish it with the cheese and serve it with green chutney and tomato catchup.

This is ideal evening snacks or light meal,

**Note:** Monaco buisicuit is optional

While we cut the bread in round shape , remaining part of the bread can be used as Either we can give tadka and make bread upma , or we can use it in vegetable to thicken the gravies.,

## 17) ચોકો લાવા કેક

### સામગ્રી

રોક એન રોલ ચોકો લાવા કેક મિક્સ - ૧ પેકેટ

ચોકલેટ - ૭૫ ગ્રામ

બાટર - ૭૫ ગ્રામ

યારી - ૧૦૫ ગ્રામ



જ્યા અમિત ગર્ગ

### રીત

ચોકલેટ અને બાટર ને મિક્સ કરી માંજોવેવ માં ૧ મિનિટ માટે ગરમ કરવું પછી યારી અને ચોકો લાવા કેક મિક્સ નેગા કરી સરખું મિક્સ કરવું. તેમાં મેલ કરેલી ચોકલેટ મિક્સ કરી સરખું બીટ કરવું. મફ਼િન ના મોંડમાં પેપર કપ મૂકી લગાઓ રો ગ્રામ જેટલું જરી કપ ભરવા જાય કપ જરી લેવા પછી પીલીટેડ ઓવન માં ૧૮૦ ડિગ્રી પર ૧૫ મિનિટ માટે બેક કરવું. અને ગરમ સર્વ કરવું.

## 18) કિંગી બ્લેક ફ્લોરેસ્ટ ભન્ડે

### સામગ્રી

રોક એન રોલ ચોકલેટ મિક્સ - ૧ પેકેટ

રોક એન રોલ ટિલ્પ કીમ યાવડર - ૧ પેકેટ

ટિન ચેરી - ૧ ક્રિ

ચેરી સીરપ - ૧ ક્રિ

### સજાવટ માટે ચોકલેટ રિપસ

### રીત

ચોકલેટ કેક બનાવી ઠંડી કરી ભૂકો કરી લેવો.

ટિલ્પ કીમ યાવડર માંથી કીમ બનાવવા તેમાં ૧૦ મી.લી. ઢંડુ યારી નાખી મિક્સ કરી ૩ થી ૫ મિનિટ બીટરથી બીટ કરવું. પછી ડેઝટ ગલ્યાસમાં સૌ પ્રથમ કિમનું લેચર કરવું તેની ઉપર કેકના ભૂકો નું લેચર કરવું. ચેરી સીરપથી મોઇસાયર કરવું. ચોકલેટ રિપસ અને ચેરીથી સજાવટ કરવું.

## 19) ટાઈ કપકેક વીથ કેરેમલ સોસ

સામગ્રી

ટાઈ માટેની સામગ્રી :

કેક	- ૧ કપ
કોકો પાવડર	- દોટ ટે. સ્પૂન
ઠંકુ બટર	- ૧/૨ કપ
સાકર પાવડર	- દોટ ટે. સ્પૂન
ઠંકુ યાણી	- ૩ ટેબલ સ્પૂન

કેરેમલ સોસ માટેની સામગ્રી :

બટર	- ૩ ટે. સ્પૂન
બાઉન સુગર	- પાંચ ટે. સ્પૂન
કીમ	- પાંચ ટે. સ્પૂન
દૂધ	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
બાદમ-કાજુ	- ૧/૪ કપ

(રોસટેડ ચોપસ)

રીત

મેદો, કોકપાવડર, સાકરને વાળી લેવું. બટરના પીસ કરી તેને મેદા માં મિક્સ કરી બેડ કન્બલ જેવું કુરકર કરવું. તેમાં ઠંકુ યાણી ઉમેરી તેનો લોટ બાંધવો. તેના ગોળા વાળી ફીગ માં ૩૦ મિનિટ માટે સેટ કરવા મૂકવાં.

- ૧) નાના અથવા મોટા ટાઈ કેસમાં પોસ કરી રાખો.
- ૨) કેકની બધી સામગ્રી મીક્સ કરી બેટર બનાવી લેવું. તેને ટાઈ કેસ ની ઉપર પોર કરી બંનેવ સાથે ૧૬૦ થી ૧૮૦ ડીગ્રી પર ૨૫ થી ૩૦ મિનિટ સુધી બેક કરવું. બેક કરી ઠંકુ કરવું.
- ૩) બટર અને સાકર મિક્સ કરી ગરમ કરવું. તેને બે મિનિટ ગરમ કરી સ્લાઇફલી રૂપો કરી તેમાં ગરમ કરેલું કીમ + દૂધ મિક્સ કરી સતત હલાવતાં રહેવું. પછી નટસ મિક્સ કરીને તરતજ ટાઈ કપ કેક ઉપર પોર કરી ગરમ અથવા ઠંકુ સર્વ કરી શકાય.

## Happy Cooking

આધ્યાત્મિક સ્તરનામ :

રેખાબેન અજીત છેડા (વાંકી)  
હિંદુબેન જીતેન ગંગાર (દેશલપુર)  
નીતા રાજીવ ગંગાર ( દેશલપુર)



કેતકરી દીવેશા પેટેલ  
(ગેલાડા)



## 20) સ્વીટ મેજુક

### (A) દુ ઈન વન હલવો



જ્યોતિ ચેકાલાલ ગોપલસર  
ચીથાસર

<b>સામગ્રી</b>	બીટ છીઠોલુ	- ૧૦૦ ગ્રામ
	માવો	- ૧૦૦ ગ્રામ
	ગ્રાજર છીઠોલુ	- ૧૦૦ ગ્રામ
	બદામ પીસ્તા	- ૫૦ ગ્રામ
	મીલક મેડ	- ૧૦૦ ગ્રામ
	ચોલચી પાવડર	- ૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
	ફેશ કીમ	- ૧/૪ કપ

**રીત** પેનમા બીટ અને ગ્રાજરની છીઠા લઈ એમાં ફેશ કીમ નાંખી ઘોડીવાર ચડવા દેવું. પછી એમાં મીલક મેડ, માવો નાંખી હલાવતા જણું. જ્યા સુધી ઘરું થાય ત્યા સુધી એને હલાવવું. છેલ્લે બદામ પીસ્તા ની કરતાયા, ચોલચી પાવડર નાંખી બરાબર મિક્સ કરી હલવો તૈયાર કરવો.

### (B) મલાઈ સેન્ડવીચ

<b>સામગ્રી</b>	ગ્રાન્યુ દૂધ	- ૧ લીટર
	પાણી	- ૧/૨ કપ
	વીનેગર	- ૧ ચમ્બો
	સાકર	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
	<b>ચાસાદી માટે</b>	
	ખાંડ	- ૨૦૦ ગ્રામ
	પાણી	- ૪૦૦ એમ.એલ

**રીત** દૂધને ગરમ કરવા મુકવું. ઉભરો આવે પાણી + વીનેગર મિક્સ કરી દૂધમાં નાંખવું. પનીર અને પાણી છુટ્ટા પડે એટલે ગરણીમાં ગાળી લેવું. ઉપરથી કંકું પાણી નાંખી પનીરને બરાબર ધોઈ લેવું. કપડામાં લપેટી ૧૦ મિનિટ ફીજાા મુકવું. પછી એમાં ૧ ટેબલ સ્પૂન ખાંડ નાંખી હલકા છાયે મસણી લેવું. ચોરસ સેપમાં તૈયાર કરવું. ખાંડ અને પાણી નાંખી કુકરમાં ચાસાદી કરવા મુકવું. ખાંડ એંગારી એક ઉભરો આવે એટલે તૈયાર કરેલા પનીરના પીસીસ એમાં નાંખી બે સીટી વગડવી. કુકર કંકું પડે એટલે બીજા વાસણામાં કાટી અકધો ક. ચાસાદીમાં રહેવા દેવું પછી ચાસાદીમાંથી બધા પનીરના પીસીસ નીતારી લેવા ચોરસ પીસને વરચેથી કટ આપવું અને એમાં તૈયાર કરેલો હલવો ભરવો આ રીતે બધી સેન્ડવીચ તૈયાર કરવી.

P.T.O

## (C) ડીપીગ કરી તળવા માટે

મગદાલ - ૧ કપ (દાલને ૧ કલાક પલાણી વાટી લેવી)  
શેકેલો ચણાનો લોટ - ૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન  
તળવા માટે તેલ  
ચણાના લોટને ૧ થી ૨ મિનીટ માઈક્રોવેવ કરી શેકી લેવું. એમા પીએલી દાળના બેટરમા કીપ કરી તળી લેવું. બધી સેન્ડવીચ તળીને તૈયાર રાખવી.

## (D) રબડી

<b>સામગ્રી</b>	દૂધ	- ૧/૨ લીટર
	કોર્નફલોર	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
	ખાંડ	- ૫૦ ગ્રામ
	સીતાકુલ પલ્ય	- ૧/૨ કપ
	દૂધનોયાવડર	- ૧૨૫ ગ્રામ
	ફેશ કીમ	- ૨૦૦ ગ્રામ
	નારીયલની મલાઈ	- ૧/૪ કપ

**રીત** પેનમાં દૂધ, દૂધનો યાવડર, ખાંડ નાંખી ઉકાળવું. કોર્નફલોરને બોડા દૂધમાં એંગારી ને પછી એમાં નાંખવું. સાથે ફેશ કીમ પણ નાંખી દેવી. રબડી જેવું શીક થાય એટલે ગેસ બંધ કરી રબડીને હંડી કરવી પછી એમા સીતાકુલનો પલ્ય નાંખી બલેન્ડર થી લાફ ચર્ન કરી રબડી તૈયાર કરવી નારીયલની મલાઈના ગીણા ટુકડા રબડીમાં નાંખી એને ચીલ કરવી.

## (E) સર્વીંગ વખતે સજાવટ માટે

<b>સામગ્રી</b>	જેલી
	ચોકલેટ ફલેકસ
	સ્ટ્રોબેરી

**રીત** કાચના નાના બાઉલમાં ૧ તૈયાર કરેલી મલાઈ સેન્ડવીચ મુકવી. એની ઉપર રબડી પોર કરવી. ઉપર જેલી ચોકલેટ ફલેકસ, સ્ટ્રોબેરીથી કેકોરેટ કરી સર્વ કરવું.

## 21) પાન મિઠાઈ



<b>સામગ્રી</b>	નાગર વેલના પાન(ખાવાના)	- ૧૨ થી ૧૫
	નાળીયરનું ખમણા (ખોપરો) વાટવું	- ૧.૧/૨ વાટકી
	સાકર (જરૂર પ્રમાણે)	- ૧ વાટકી
	દુધનો પાવડર	- અડધી વાટકી
	માવો	- ૫૦ ગ્રામ

**રીત** પ્રથમ પાનને ધોઈ મિકસિયર માં કુશ કરવા કટાઈમાં કુશ કરેલા પાન નાળીયરનું ખમણા, સાકર અને માવો લઈ બરાબર હલાવવું. લયકા જેવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું અને પાન જેવો આકાર આપવો. (જરૂર હોય તો દુધ પાવડર નાખવું)

**સંજાવટ** પાન પ્લેટમાં મુકી ઉપર તૈયાર કરેલો પાન મુકવું.

## 22) કેળાના ફીઝીયા લાડુ



<b>સામગ્રી</b>	કાચા કેળા	- ૨ થી ૩
	કાજુ, બદામ	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
	ગુંડર	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
	ઇલાઈચી પાવડર	- ૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
	તળવા માટે રેલ, ઘી, બુરું સાકર	

**રીત** કેળાને છોલી ગરમ રેલમાં વેફર પાડી લેવી. વેફર ઠંડી થાય પછી મીકસ્યરમાં ભૂકો કરવો. વેફરના ભૂકોને છલવળાથી ચાળી લો. વેફરનો ભૂકો હોય એનાથી અડધી અને સાકરથી અડધું ઘી લેવું, ઘી ને ફીઝાવું થોડું હલકું થાય એટલે સાકર નાંખીને સરખું મિકસ કરવું. રેમાં કાજુ - બદામ ના ટુકડા જરાક ઘી માં શેકીને નાંખવા. ઇલાઈચી પાવડર નાંખવું. ગુંડરનો ઘી માં તળીલો અને તેનો ભૂકો કરવો. ગુંડરનો ભૂકો પણ મિકસ કરવો. બધું બરાબર મિકસ કરી નાના નાના ગોળ લાડુ વાળવા.

**સંજાવટ** લાડુ ઉપર એક બદામ ખોસીને સંજાવટ કરવું.

## 23) સ્ટ્રોબેરી હાઈડ ઓન સીક ચોકલેટ



<b>સામગ્રી</b>	દુધનો પનીર	- ૧.૧/૨ લીટર
	સાકર	- ૫ ચમચાં
	રેડ / ગ્રીન કલર, કેશરનાં તાતળાં	- ૧/૨ ટી-સ્પૂન
	આઈસ્ક્રિમ એસેંસ	
	ખાજુર	- ૧૦૦ ગ્રામ
	ઘી	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
	સુકો મેવો (બદામ, કાજુ, પીસ્ટા)	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
	કોકો પાવડર	- ૧ ટી-સ્પૂન
	કંકેન્સ મિલ્ક	- ૫૦ ગ્રામ
	વેનીલા એસેંસ	- ૩ ટીપા

**રીત** પહેલા દુધમાથી પનીર બનાવીને તેને ૧૦ મિનિટ નિતારી લેવો. પછી તેને કપડામાંથી કાઢીને કટાઈમાં સાકર નાંખીને પાણી બણી જાય ત્યાં સુધી હલાવવું પછી ઠંડુ થાય ત્યારે તેને પલ્યરની કુંડીમાં અથવા સિલબસ્ટ્રુ ઉપર સ્મૃદ્ધ થાય ત્યાં સુધી પીસવું, તેનાં લગાબગ પંચ હિસ્ટા કરી લેવા. આથ હિસ્ટામાં રેડ કલર તથા આઈસ્ક્રિમ એસેંસ નાંખીને મિકસ તૈયાર કરવું. એક હિસ્ટામાં કેશરનાં તાતળાં દુધમાં નાંખીને મિકસ કરવા. એક હિસ્ટામાં ગ્રીન કલર નાંખીને મટેરીયલ તૈયાર કરવું. પછી ખજૂરની ચોકલેટની ગોળી તૈયાર કરવી, તેના માટે ખજૂરને બારીક કાપી ઘીમાં સંતોષી લેવી, એમાં કોકો પાવડર, કંકેન્સ મિલ્ક, વેનીલા એસેંસ અને ડ્રાયક્ષૂટ નાંખીને ચોકલેટ તૈયાર કરવી. કેશરયાળી ગોળી તૈયાર કરવા એક હિસ્ટા પનીરનો લેવો. પહેલા ચોકલેટની ગોળી, તેના ઉપર કેશરની ગોળી, તેના ઉપર લાલ રંગની ગોળીમાં રટફોંગ બરીને તેને સ્ટ્રોબેરી શોપ આપો. થોડા પનીરમાં ગ્રીન કલર નાંખી પંડા માટે મિકસ તૈયાર કરો. આવી રીતે હાઈડ ઓન સીક ચોકલેટ સાથે સ્ટ્રોબેરી ત્યાર થશે.

**સંજાવટ** સુંદર સંજાવટ માટે ફેશ સ્ટ્રોબેરી, ડ્રાયક્ષૂટસ અને ગુલાબની પાંડડીઓ વાપરી શકાય.

## 24) લેચર્ડ મુસ ડિલાઇટ

<u>સામગ્રી</u>	ડાર્ક ચોકો	- ૧૦૦ ગ્રામ
	મિલ્ક ચોકો	- ૧૦૦ ગ્રામ
	અમૂલ કીમ	- ૨૦૦ ગ્રામ
	વીએક કીમ	- ૬ ટેબલ સ્પૂન
	ન્યૂટ્રેલા હેંગલનાટ પેસ્ટ	- ૩ ટેબલ સ્પૂન
	કોફી લિકચોર (ડીકોશન)	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
	સાકર	- ૪+૪ ટેબલ સ્પૂન
	પાણી	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
	મિઠીયમ ચીન ઓફલ	- ૧ નંગા
	રોજ મેરી (ફ્રાઇડ)	- ૧ ટી સ્પૂન
	બટર	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
	હેંગલનાટ	- ૪ ટેબલ સ્પૂન
	સ્ટ્રોનેરી	- ૨ - ૩
	વેનીલા કીમ	- ૩ ટેબલ સ્પૂન



મીનાલ પટેલ રાંભિયા  
ગુંડાલા

રીત

**હેંગલનાટ પલીન :** ૧ વાસણામાં સાકર ચાર ટેબલ સ્પૂન મેલ્ટ કરો. પછી એની અંદર ચાર ટેબલ સ્પૂન હેંગલનાટ મિક્સ કરો અને એક પ્લેટ પર ઢંકુ કરવા મુકો. પછી ચોકી ચોકી કશ કરીલો અને સાઈડમાં રાખો. (ચિક્કીમાં હેંગલનાટ આવવા જોઈએ.)

**ઓફલ રોજ મેરી :** ૧ વાસણામાં ચાર ટેબલ સ્પૂન સાકર અને બે ટેબલ સ્પૂન પાણી નાંખી ગેસ પર પતળી ચાસણી બાનાવો અને તરત તેમાં ચીન ઓફલના ચોરસ ટુકડા નાંખી દો. અને ૪-૫ મિનિટ ઉકાળો અને છેલ્લે એક ટેબલ સ્પૂન રોજ મેરી (ફ્રાઇડ) નાંખી એક મિનિટ રાખી ગેસ પરથી ઉતારી ઢંકુ કરવા મુકો. (ઓફલના પીસ આપ્યા રહેવા જોઈએ)

**ડાર્ક ચોકો મુસ :** ડબલ બોર્ડલાર પર ચોકો પીગાળીલો એને રૂમ ટેપ્સેચર પર આવવા દો. પછી એની અંદર ૧૦૦ ગ્રામ કીમ ફોલ્ડ કરો પછી ૩ ટેબલ સ્પૂન વીએક કીમ ફોલ્ડ કરો પછી એની અંદર બે ટેબલ સ્પૂન કોફી (ડીકોશન) લીકચોર ફોલ્ડ કરી એને સાઈડ માં રાખો.

**મિલ્ક ચોકો મુસ :** ડબલ બોર્ડલાર પર ચોકો પીગાળી લો. એને રૂમ ટેપ્સેચર પર આવવા દો. પછી એની અંદર ૧૦૦ ગ્રામ કીમ ફોલ્ડ કરો પછી ૩ ટેબલ સ્પૂન વીએક કીમ ફોલ્ડ કરો પછી ૩ ટેબલ સ્પૂન ન્યૂટ્રેલા હેંગલનાટ પેસ્ટ ફોલ્ડ કરો. અને સાઈડમાં રાખો.

**આસેન્ટલીંગ :** એ પણી જલાસ ને ફીજ માં ઢંકુ કરીલો પછી એની અંદર પહેલા હેંગલનાટ પલીન નો લેયર નાખો પછી મિલ્ક ચોકો મુસ નો લેયર નાખો. પછી ઓફલ રોજમેરી નો મિશ્રણ નાખો. પછી ડાર્ક ચોકો મુસ નો લેયર કરો અને એને સ્ટ્રોનેરી અને વીએક કીમ થી (વેનીલા) ગ્રાનીશ કરો અને ઢંકુ કરી સર્વ કરો. તો તૈયાર છે માઉષ વોર્કસ્ટીંગ ચમી કેઝર્ટ.

## 25) સ્વીટ કોર્ન

સામગ્રી કોર્ન માટે :

રવો	- અડધો વાટકો
મેદો	- ૧ ચમણો
ઘઉનો લોટ	- ૧ ચમણો
ફ્રાયકુટનો ભૂકો	- ૩ ચમણો
ચપટી મીઠું, જરૂર મુજબ પાણી, ડાર્ક ચોકલેટ, કોર્નના મોસ.	



નીતા પીલેસ ઘરોણ  
પત્રી

સ્ટફાંગ માટે :

રવો	- અડધો વાટકો
મોળો માવો	- અડધો વાટકો
બુરુ ખાંડ	- અડધો વાટકો
ફ્રાયકુટનો ભૂકો	- અડધો વાટકો
ડાર્ક ચોકલેટનો ભૂકો	- ૧ ચમણો
ડાર્ક ચોકલેટ (ઓગાળોલી)	- ૧ વાટકો
ઇલાઈચી પાવડર, જરૂર મુજબ દી	

રીત

**કોર્ન બનાવવા :** રવો, મેદો અને ઘઉનો લોટ ચાળી તેમાં ચપટી મીઠું નાંખી જરૂર મુજબ પાણી નાંખી પુરી જેવો કંઠા લોટ બાંધો. તેને પછી ની જેમ કાપા પાડીને પછી કાપો. કોર્નના મોસ ઉપર પછી રાઉન્ડમાં એકબીજાને ચોંટી જાય તે ચીરે લગાડો. આપો કોર્ન ટંકાઈ જાય પછી ગરમ તેલમાં તળી લો. આ ચીરે નાધી કોર્ન મોસ સાથે તળી લો. કરે પછી મોસ માથી કોર્ન ને છૂટા પડો. ડાર્ક ચોકલેટ ને કબલ વાસણામાં લઈ ગરમ કરો આ ઓગાળોલી ચોકલેટ થી કોર્ન ને બાશ વડે અંદર થી કોટ કરો. તેમજ કોર્ન ને સભાવત માટે જાહાર થી ચોકલેટ અડધા ભાગમાં લગાડી તેને ફ્રાયકુટના ભૂકો માં રગાદોલી કોર્ન તૈયાર કરો. અંદર એક ચમણી ડાર્ક ચોકલેટ નાંખી ફરીથી રસ્તા દીર્ઘ રાખો.

**સ્ટફાંગ માટે :** એક કંડાઈ લઈ તેમાં રવા ને દી નાખી ગુલાબી થાય ત્વાં સુધી શેકો. માવો ને આલગ કાદાઈમાં પાંચ મિનિટ સુધી શેકો. બંને હરી જાય એટલે તેમાં બુરુ ખાંડ ઉમેરો તેમાં એક ચમણો ડાર્ક ચોકલેટનો ભૂકો, બે ચમણો ફ્રાયકુટનો ભૂકો, સ્વાદ મુજબ, ઇલાઈચી નાંખી બધું બરાબર મિક્સ કરો. એટલે પુરણ તૈયાર થઈ જશે.

હવે તૈયાર કરેલા કોર્નનું પૂરણ ભરવું. સૌથી ઉપર ફ્રાયકુટનો ભૂકો નાંખી તેની ઉપર ફરીથી ઓગાળોલી ચોકલેટ ડેડો. તેને દસ મિનિટ રસ્તા દી અને તેને પ્લેટમાં સર્વ કરો.

કોર્નને તળીને આગળથી તૈયાર કરીને રાખી શકાય છે. આ કોર્ન આંદ દિવસ સુધી સારા રહે છે. આ સ્વીટ કોર્ન તરફ બાળકો આકર્ષણી ખાવા માટે લલચાય છે.

## 26) પાન પેઠા

સામગ્રી પેઠા માટે :

ચક્કણ કોળું	- ૧ કિ.ગ્રામ
ચુનાં	- ૧/૪ ટેબલ સ્પૂન
સાકર	- ૨ કપ
ગીન કલર	- થોડા ટીપાં
<b>પુરાણ માટે :</b>	

ગુલાંકદ	- ૧૦૦ ગ્રામ
કાજુના ટુકડા	- ૪ ટેબલ સ્પૂન
દુટી કુટી	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
સુકો ખોપરાનું ખમણા	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
સિલ્વર બોલ્સ, લવંગ	



નિર્મિતા વિસરીય  
વાડા

રીત

કોળુંની છાલ કાઢી બરાબર ધોઈ જાં “X” ના ટુકડા કરો. કાંચા થી તેમા કાણા પાડો. ચુનામાં પાણી નાંખી મિશ્રણ તૈયાર કરો તેમા કોળુંના ટુકડા પાંચ મિનિટ રહેવા દો. પછી બહાર કાઢી બી થી પ્રણ વાર ધોઈ સાઈડ પર મુકો. એક વાસણમાં પાણી લઈ તેમા કોળુંના ટુકડા ઉકાળો Transparent થાય એટલે બાહ્ય કાઢો. સાકર દુંગે તેટલું પાણી નાંખી સાકર ઉકાળો. તેમા ગીન કલરનાં ર થી ૩ ટીપા નાંખો. સાકર ઓગળો એટલે તેમાં કોળુંના ટુકડા નાંખી પાંચ મિનિટ ફાસ્ટ ગેસ પર હલાવો બહાર કાઢી કંડા થવા દો પછી સ્લાઇસરથી સ્લાઇસ કરો.  
હવે એક સ્લાઇસ લો તેમાં ગુલાંકદ, કાજુ, દુટી કુટી, સુકો ખોપરા, સિલ્વર બોલ્સ નાંખી પાનની જેમ ફોલ્ડ કરો વચ્ચે લવંગ ખોસી નંદ કરો.

તૈયાર છે કંડક આપે તેવા પાન પેઠા.

## 27) સ્ટફ ગુલાંબ જાંબું વીથ લચ્છા રબડી

સામગ્રી ગુલાંબ જાંબુંનો માવો

બદામની કરતાણ	- ૩૦૦ ગ્રામ
સાકર	- ૨૫૦ ગ્રામ
દૂધ	- ૧.૧/૨ લીટર
કલકટા પાન (ખાવાના / કાથો લગાડેલા)	- ૩ નંગા
ગુલાંકદ	- ૫૦ ગ્રામ
થી (તળવા માટે), સિલ્વર બોલ્સ	



દાદા કંપીલાલ લાલના  
મોટા અષાંનીયા

રીત

પાનને મીકસ્થરમાં નાંખી પેસ્ટ કરવી આ પેસ્ટમાં ગુલાંબ મિકસ કરવું. આ મિકસ ગુલાંબ જાંબું સ્ટટફનો માટે છે. પછી માવો લઈ હાથે મસળી ગોળા વાટવા વચ્ચે પાનનું મીકસ્થર સ્ટટફનો કરવું. બધા ગોળા વળાઈ જાય પછી થી માં ધીમા તાપે તળી લેવા. એક કડાઈમાં અદી કપ પાણી લેવું તેમાં સાકર નાંખી પાંચ મિનિટ ઉકાળી ચાસણી બનાવવી. ઠંડી થાય ચાસણી તેમાં ગુલાંબ જાંબું નાખવા. પાંચ મિનિટ પછી બધા ગુલાંબ જાંબું નિતારી લેવા.

એક કડાઈમાં દોટ લીટર દુધ ઉકાળવા મુકવું. ૧૫૦ ગ્રામ સાકર નાંખવી અને હલાવતા રહેવું કડાઈની બાજુમાં દુધ ચોટસે તેના લરણા કાટવા જાય ઘરું થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું ઠંડુ કરવું.  
એક બાઉલમાં પહેલા ગુલાંબ જાંબું નાખવા. ઉપર થી રંડડી નાખવી

સજાવટ

સિલ્વર બોલ્સ અને બદામ પીસ્તાની કરતાણ થી સજાવવું.

## 28) ઓટસ સચ્યારીઝ

સામગ્રી થી

ઓટસ	- ૧૧૦ ગ્રામ
નાચણી નો લોટ	- ૧૦૦ ગ્રામ
મખાના	- ૫૦ ગ્રામ
ગુંદર	- ૫૦ ગ્રામ
મિકસ ડ્રાયકૂટસ (કાજુ, બદામ, પીસ્તા, કીસાગીસ વગેરે)	- ૧૫૦ ગ્રામ
ચુંક પાવડર	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
ચીલોનીઝ કોપર	- ૨ ટેબલ સ્પૂન
ઇલાઈચી પાવડર	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
કેશર	- થોડી
મોળો માવો	- ૧૨૫ ગ્રામ
સાકર	- ૧ કપ

રીત

સૌ પ્રથમ મખાનાને શેકી પીસી લો. તેમજ ઓટસ જરા શેકી અધકચરા પીસી લો. ખંડ અને ગુંદરને પીસી લો ત્યાર બાદ એક કડાઈમાં પહેલા થી લઈ ઓટસનો અધકચરો પાવડર, મખાના પાવડર ને લઈ સંતળો. જરા સંતળાય બાદ નાચણીના લોટ, કેશરનાં તાંતરાં, ગુંદર પીસેલું, અને મોળો માવો નાંખી સરખુ હલાવી ગેસ નંદ કરો. ત્યાર બાદ ચુંક પાવડર, ડ્રાયકૂટસ, ચુકુ ખોપરા, ઇલાઈચી પાવડર બધું નાંખ્યા બાદ દળેલી ખંડ પણ નાંખો. ત્યાર બાદ તૈયાર થયેલા મિશ્રણ માથી મનગ્રમતો આકાર (રોલ અથવા મોટકમાં ભરી) આપી શકાય છે.



મિલા પંકજ ગાંધી  
વાડા

## 29) હેલ્પી બારે

<b>સામગ્રી</b>	કંડેન્સ મિલ્ક વાઈટ બટર અંજુર (કાપેલા) ખજૂર દાળીયા પાવકર શેર્ટિંગદાણાનો પાવકર (શેકેલા) અભરોટ ચેસટેક ઓટ્સ ચુકા કોપરાનું ખમણા ખરાખસ	- ૪૦૦ ગ્રામ - ૨ ટેબલ સ્પૂન - અડધો કપ - બે કપ - એક કપ - અડધો કપ - ૩ થી ૪ નંગા - અડધો કપ - એક કપ
----------------	---	--



સવિતા ચહુલ પાલા  
દોકા

## રીત

પ્રથમ ગ્રાજુની જરફી માટે કડાઈમાં એક ચમચી થી લેવું અને ગ્રાજુ પીસી ને દીમાં રેકવા. રેકાઇ જાય ત્યારે તેમાં સાકર નાંખવી. સાકર જરી જાય પછી તેમાં માવો (મલાઈ) નાખી છલાવવું. ઘર જાય ત્યારે તેમાં મેવાની કટરી નાંખી સાઈડમાં રાખો. પછી આવીજ રીતે પાઈનેપલ જરફી જનાવવી અને સાઈડમાં મુકો. પછી છેલ્લે સેમ રીતથી જ દૂધાની જરફી જનાવી સાઈડમાં મુકો. હવે પછી રનડી જનાવવી. રનડી માટે તપેલી માં ધીમી આંદે દુધ ઉકાળો. દુધ ને પોણા ભાગ જેટલું ઉકાળવું ઘર જાય એટલે સાકર ઉમેરવી અને પછી એક વાટકી માં બોડા દુધ માં કોન્ફલોર ઓગાળી દૂધના મિશ્રણ માં નાખી છલાવવું. રનડી જેવું ઘર લાગે ત્યારે જોસ થી ઉતારવું. હવે કાંચાના બાઉલમાં પહેલા ગ્રાજુની લાલ જરફી રોપ આપી ગોંઠવો ઉપર રનડી પાથરો અને બદામ કટરી છાંટો. પછી દૂધાની જીન જરફી ગોંઠવો ઉપર રનડી રેડી પીસ્તા છાંટો. અને છેલ્લે પાઈનેપલ જરફી પાથરી ઉપર રનડી રેડી બદામ પીસ્તાની કટરી છાંટી હેરી તથા ગુલાબની પચી થી ગ્રાન્નીશ કરો. આ ડિલાઈટ ખાવામાં સ્વાદિષ્ટ પીણિક તથા દેખાવવી ખૂનાજ સુંદર લાગે છે.

**રીત**  
કંડેન્સ મિલ્ક અને સફેદ બટરને ફીલાવું. પછી તેમાં અંજુર, ખજૂર, દાળીયા પાવકર, શેર્ટિંગદાણા પાવકર, અભરોટ, ઓટ્સ, ચુકા કોપરાનું ખમણા મિકસ કરી રહી છી એ મિનિટ જોસ પર મુકો. જ્યાં ચુંધી કિનારી ન છોકે ત્યાં ચુંધી છલાવવું. પછી જીસ કરેલી પ્લેટમાં પાથરી દો. ઉપર ખરાખસ છાંટો. અડધા કલાક ચુંધી રંકું કર્યાં પછી કાપા પાડો.



સવિતા પાલા નાગડા  
દોકા

## 30) મીલેનીયમ ડિલાઈટ (તિરંગી)

<b>સામગ્રી</b>	ગ્રાજુ સાકર મેવો (કાજુ, બદામ, - પીસ્તાની કટરી) માવો બનફી નં. ૧ : પાઈનેપલ સાકર કેશર દી રનડી માટે :	- ૨૫૦ ગ્રામ - ૧૦૦ ગ્રામ - ૫૦ ગ્રામ - ૫૦ ગ્રામ - ૨૫૦ ગ્રામ - ૧૫૦ ગ્રામ - ૧ ચાપટી - ૧૦૦ ગ્રામ (અંદરની માં માંને) - ૧ લીટર - ૧૦૦ ગ્રામ - ૨ ચમચી
	બનફી નં. ૨	દૂધી સાકર મલાઈ છલાઈચી જીન કલર

## રીત

### 31) લીલી મેથીની ભાજુના પૌણીક લાડુ

<b>સામગ્રી</b>	મેથીની ભાજુ માવો સાકર અડદની દાળનો લોટ ચુકા ખોપરાનું ખમણા દી ગુંડર (તળોલુ)	- ૧ ગ્રૂડી - ૨૦૦ ગ્રામ - અડધો કપ - ૨ ટેબલ સ્પૂન - ૨ ટેબલ સ્પૂન - ૨ ટેબલ સ્પૂન - ૨ ટેબલ સ્પૂન
----------------	---	--



સવિતા પીલેખ માર  
લાલાફ

મેથીની ભાજુ સાફ કરી ઘોઇને કપડા થી લુંછીને મીકસરમાં પીસી પાતળી પેસ્ટ જનાવવી. અડદની દાળને આધી ગુલાબી રોકીને પાવકર જનાવવું. માવો અને ખોપરાના ખમણાને પણ અલગ અલગ રોકી બાખવો. એક કડાઈમાં દી ગરમ કરી તેમાં મેથીની ભાજુની સ્મૃત પેસ્ટ પાણી બની જાય ત્યાં ચુંધી રોકી લેવી. પછી તેમાં માવો, ખોપરાનું ખમણા, અડદની દાળનો પાવકર, તળોલુ ગુંડર નાંખી દેવું. પછી ફ્રાયસ્કુટ પાવકર અને બધા મસાલા નાંખી દેવા. પછી બોજુ કડાઈમાં સાકરની એક તારની ચાસારી જનાવી તેમાં બધી મસાલાવાળો માવો મિકસ કરવો. લાખમાં ચોટે નહીં. પછી તેના ગોળા વાળવા. ખજૂરને એક કડાઈમાં નરમ થાય ત્યાં ચુંધી ગરમ કરવું. નરમ માવો બની જાય પછી બાળા ગોળા બનાવી મેથીના લાડુની વધમાં નાંખી માવાથી પેક કરી ગોળા વાળી લાડુ બનાવવા. ઉપર ચારોંની અને ચાંદીના વરક થી રજાવવું. ખોપરાના ખમણામાં રંગાદોળી પણ શકાય. આ લાડુમાં મેથી અને દાઢેક પ્રકારના વસ્ત્રાણ લોવાથી શિયાળામાં પીણિક ગણાય છે. અનાથી કમર નો દુખાવો પણ દુર થાય છે.

## 32) ચોકલેટ બીજ કેક વીથ સ્ટ્રોબેરી

સામગ્રી બિસ્કીટ બેગ માટે :

ડાઈઝેટીવ બિસ્કીટ	- ૬ નંગા
ચોકલેટ બિસ્કીટ	- ૧૦ નંગા
પીગળોલુ બટર	- ૧/૪ કપ
મદ્દ	- ૧ ચમચી

બેગીંક ચીગ કેક :

દૂધ	- અડધો લીટર
લીંબુનો રસ	- ૧ ટેબલ સ્પૂન
પીસેલી સાકર	- ૩ ટેબલ સ્પૂન
અમૃત કોમ ચીગ	- ૨ ટેબલ સ્પૂન

ચોકલેટ કીમ માટે :

ડાર્ક ચોકલેટ (સમારેલી)	- ૧ કપ
ફેશ કીમ	- ૧/૪ કપ
વેનીલા એસેન્સ	- અડધી ચમચી
વીડ કીમ	- અડધો કપ

સજાવટ માટે : સફેદ અને ડાર્ક ચોકલેટ ડેકોરેટીવા, સ્ટ્રોબેરી અને બીજા ફૂટ

સોયાબીનની સ્ટ્રોબેરી માટે :

સોયાબીન	- ૨૫ ગ્રામ	ખસખસ (પીળો રંગ કરેલી)	- ૧ ચમચી
કાજુનો ભૂક્કો	- ૧૦ થી ૧૨ ગ્રામ	સ્ટ્રોબેરી ઇમરગન	- ૧ ચમચી
સાકર	- ૨૦ ગ્રામ	પાણી	- જરૂર મૂજાણ
ઘી	- ૧ ચમચી	તુલસી અને કુદીનાના પાન	

રીત

બિસ્કીટ બેગ માટે : બિસ્કીટનો કરકો ભૂક્કો કાઢી બાકી ના દૂધ ને ઉકાળો. દૂધ ઉકળવા લાગે એટલે ચુલા પર થી ઉતારી અંદર લીંબુનો રસ નાખી પનીર બનાવો. વધારાનું પાણી કાઢી નાખો. તૈયાર થયેલા પનીરમાં ચાર ચમચી દૂધ અને પીસેલી સાકર નાખી મીકસરમાં સ્પૂષ્ટ બનાવો. પેસ્ટને બાઉલમાં કાઢી અંદર કીમ ચીગ નાખી મિકસ કરો. ચારથીમાં નાખી ચમચા વડે ચાળી લો.

બેગીંક ચીગ કેક માટે : ચાર ચમચી દૂધને અલગ કાઢી બાકી ના દૂધ ને ઉકાળો. દૂધ ઉકળવા લાગે એટલે ચુલા પર થી ઉતારી અંદર લીંબુનો રસ નાખી પનીર બનાવો. વધારાનું પાણી કાઢી નાખો. તૈયાર થયેલા પનીરમાં ચાર ચમચી દૂધ અને પીસેલી સાકર નાખી મીકસરમાં સ્પૂષ્ટ બનાવો. પેસ્ટને બાઉલમાં કાઢી અંદર કીમ ચીગ નાખી મિકસ કરો. ચારથીમાં નાખી ચમચા વડે ચાળી લો.



વિનાલ હથીંગ છેક  
વાંસી

**ચોકલેટ ગ્રાનીંશ માટે :** કીમ ને નોનસ્ટીક પેન માં ઉકાળો. ઉકળવા લાગે એટલે ચુલા પરથી ઉતારી ચોકલેટનો ભૂક્કો નાખી બરાબર હલાવતા રહો. બરાબર મિકસ થયા પછી ઠંડુ થવા બાજુ પર મુકી દો.

**ચોકલેટ કીમ માટે :** ચોકલેટ અને ફેશ કીમને ઉડા બાઉલમાં લઈ માઇક્રોવેવ માં High પર પચાસ સેકંડ માટે મુકો. માઇક્રોવેવ માંથી કાઢી બરાબર મિકસ કરો મીકસર માં વેનીલા એસેન્સ અને બેગીંક ચીગ કેક નાખી બરાબર હલાવો. આ મીકસર માં વીડ કીમ નાખી હળવા લાગે હલાવો.

**સ્ટ્રોબેરી કીમ માટે :** ચોકલેટ અને દૂધ ને માઇક્રોવેવ સેફુ બાઉલમાં નાખી High પર શ્રીસ સેકંડ માટે મુકો. માઇક્રોવેવ માંથી કાઢી અને બરાબર મિકસ કરો. આની અંદર કીમ ચીગ નાખી પાણું મિકસ કરો. આ મીકસર ને મોટા બાઉલમાં લઈ અંદર લીંબુનો રસ અને સ્ટ્રોબેરી ઇમરગન નાખી મિકસ કરો. હવે એમાં વીડ કીમ નાખી હળવા લાગે હલાવો.

**સોયાબીનની સ્ટ્રોબેરી માટે :** સોયાબીન ને આઠ કલાક પલાડી રાખવા. કૂકરમાં નાફી અને છોતરા કાઢી લેવા. પછી મીકસરમાં પીસી લેવા એક પેન માં ઘી નાખી સોયાબીનના ભૂક્કો ને દસ મિનિટ શેકવા. સોયાબીનનો ભૂક્કો શેકાય ત્યાં સુધી નોનસ્ટીક વાસણાં સાકર દુંગે એટલો પાણી લઈ દોટ વારની ચાસણી બનાવો. આ ચાસણીમાં સોયાબીનનો ભૂક્કો નાખી પેસ્ટ બનાવો. તેમાં કાજુનો ભૂક્કો નાખી બરાબર મિકસ કરો. આ ચાચ પછી પોટ માં કાઢીલો. ચોડો નવસેકુ ચાચ પછી એક લ્યાસટિક ની બેગ માં કાઢી તેમાં સ્ટ્રોબેરી ઇમરગન નાખી ને મસળાવું. આ ડોની નાની સ્ટ્રોબેરી બનાવો તેના પર પીળો કલર કરેલી ખસખસ છાંટવી.

**આસેન્બલ કરવાની રીત :** બિસ્કીટ બેગ પર સ્ટ્રોબેરી કીમ નાખી ને ફેલાવી દો એક થી દોટ કલાક ફીજ માં સેટ કરો. બેગ સેટ થાય એના પર ચોકલેટ કીમ નાખી એક ફીજ માં સેટ કરો. એના પર ચોકલેટ ગ્રાનીંશ નાખો દસ મિનિટ સેટ કરો. એના પર સ્ટ્રોબેરી (સોયાબીન) નાખી ચોકલેટ ને સજાવો.



## 37) નાચળી ખજૂર ની ગોળ પાપડી

<b>સામગ્રી</b>	નાચળી નો લોટ	- ૧ વાટકો	સૂંડ - ૫૦ ગ્રામ
	શહિ નો લોટ	- અડધો વાટકો	
	ચણા નો લોટ	- અડધો વાટકો	
	દી	- ૧૦૦ થી ૧૫૦ ગ્રામ	
	ગુંડર	- ૫૦ ગ્રામ	
	ગોળ	- ૨૫૦ ગ્રામ	
	ખજૂર	- ૨૫૦ ગ્રામ	સૂંડ, પીપળામુક્ત, ગંઠોળા નો પાવકર - ૫૦ ગ્રામ
	વરીયાળી	- ૫૦ ગ્રામ	આંબા હળવદર નો પાવકર - બે ચમચી



સચ્ચું શીરેન માલદે  
લુલી

**શીર્ફ** સૌ પ્રથમ કડાઈ માં ઘોડુક ગુંડર નાખી તેને શેકી તેના પર દી નાખવું અને ગુંડર ફૂલી જાય તેણું તેને બાંધાર કાઢી રંકુ કરવા દેવું અને ત્યારબાદ કડાઈ માં નાચળી નો લોટ નાખી તેને હલાવવું અને ત્યાર બાદ તેમાં ઘઉનો લોટ અને ચણાનો લોટ નાખી પ્રમાણા અનુસ્યાર દી નાખી તેને અડધો કલાક ધીમાં તાપે શેકી લેવો ત્યાર બાદ ગુંડર ને મિકસર માં ઘોડુક પીસી લેવું અને ૧૦ થી ૧૫ ટુકડા ખજૂર ના બી કાઢી તેને છાંખેલી નાના ટુકડા કરવા અને એને પણ દી ના મિશ્રણ માં શેકી તેને નાચણીના મિશ્રણ માં નાખી દેવા. ત્યાર બાદ ગેસ બંદ કરી આ મિશ્રણ ને એક મોટી થાળી માં કાઢી ૨૦-૨૫ મિનિટ રંકુ થવા દો અને કડાઈ માં ગોળ નાખી તેનો પાક કરવો અને ત્યાર બાદ નાચણી ના મિશ્રણ ને ગોળ ના પાક માં નાખી સરસ રીતે હલાવવું અને ત્યાર બાદ તેને થાળી માં નાખી તેના ઉપર વરીયાળી નો ભૂકડો નાખી તેને રંકી થવા દો. તેના સરસ કાપવા કરો અને સ્વાદિષ્ટ રીતે ખાઓ.

## 38) ફૂટ ચોકો બોલ્સ (૧૨ થી ૧૫ નંંગ)

<b>સામગ્રી</b>	કાળી ખજૂર - ૩૦૦ ગ્રામ (ખિયા વગરની)	મિકસ ફૂટ (કીવી, પાદનેપલ, સ્ટ્રોબેરી, બ્લેક ચોપસ)
	પનીર - ૨૫૦ ગ્રામ	ફ્રાયકુટ પાવકર - ૨ ટેબલ સ્પૂન
	ડાક ચોકલેટ - ૩૦૦ ગ્રામ	(કાજુ, બદામ, પીસ્તા, ખરસખા)
	મુવ્વો - ૧૦૦ ગ્રામ	



પુહમિઅ રમેશ નાગાડા  
સાધોસરા

**શીર્ફ** કીવી, પાદનેપલ, સ્ટ્રોબેરી, બ્લેક ચોપસ આ બધા ફૂટ ને જુણા સમારી લેવા પછી કાળી ખજૂર ને એસ કરી એમા ફ્રાયકુટ પાવકર મિકસ કરવું. આવા અને પનીર મિકસ કરી એસ કરવું. આપટલી તૈયારી થઈ ગયા પછી એસ કરેલી ખજૂરની બેપલી બનાવવી. એક ચમચી મિકસ ફૂટ બેપલી માં ભરીને બોલનો આકાર આપવો પછી મિકસ કરેલા માવા પનીરનો બોલની ઉપર પડ કરવું. આવી રીતે ૧૨ થી ૧૫ બોલ્સ તૈયાર કરવા. હેઠળ ડાક ચોકલેટ ને ડાબલ બોઇલ કરી એંઝાં તૈયાર કરેલા બોલ્સ ને ડિપ કરવા. પછી ફીંગ માં સેટ કરવા. સેટ થઈ જાય ત્યારે ફૂટ કાર્યરીંગ થી સંજાવટ કરવા અને પીરસવા. ફૂટમાં મિકસ કરી શકાય (જુથું સમારીને).

## 39) સચ્ચાઈંગ મોટક

### સામગ્રી (ઉપર ના પડ માટે)

દૂધી (પીએલી)	- ૧ કપ	દી	- ૧ ટેબલ સ્પૂન સ્ટાફીંગ માટે :
ગીન કલર	- ૧ ચપટી	ગોળ	- ૧/૩ કપ
દૂધ	- અડધો કપ	કેશર (પલાંગેલી)- ૮ થી ૧૦ સપી	અધિકા રીટેશા દેહિયા
રવો (શેકલો)	- ૧/૪ કપ	કાજુ, બદામ	નવાવાસ
ખાંડ	- ૩/૪ કપ	(સમારેલા)	
મોળો માવો (શેકલો)	- ૧/૪ કપ	ખોપરાનું છીણ	( ઉપરનો બાઉન ભાગ કાટેલું)

ચાંદીનો વરણ, ઇલાઈચી પાવકર

**શીર્ફ** સૌ પ્રથમ એક કડાઈ માં દી મૂકી ખોપરાનું છીણ પાંચ મિનિટ શેકવું, ત્યાર બાદ તેમાં ગોળ નાખી ઓગળો ત્યાં સુધી શેકી તેમાં કેશર ઇલાઈચી પાવકર ફ્રાયકુટ નાખી હલાવવું. હેઠળ આ મિશ્રણને રંકુ થવા માટે બીજા બાઉલ માં કાઢી લેવું રંકુ થવા પછી નાના બોલ્સ બનાવી બાજુ માં રાખવા. હેઠળ બીજું કડાઈ માં દી મૂકી તેમાં દૂધી નાખી પાણી બાળો ત્યાં સુધી હલાવવું. હેઠળ તેમાં ગીન કલર અને દૂધી નાખી પાંચ થી છ મિનિટ ફાસ્ટ ગેસ ઉપર હલાવવું. ત્યાર બાદ તેમાં રવો અને સાકર નાખી ધીમાં તાપે હલાવવા રહેવું. સાકર બરાબર ઓગળી જાય પછી તેમાં માવો નાખી મિકસ કરવો. રંકુ થવા પછી આ મિશ્રણ ના ગોળા વાળી મોદક ના આકારના મોદક માં નાખી આકાર આપવો. ચાંદી ના વરણ વડે એને સંજાવવો.

## 40) ગોળ ની કાજુકતરી

### સામગ્રી

કાજુ	- ૧ કિલો
તાડ નો ગોળ	- પોણો કિલો



ચંદ્રા હેમંત શાહ  
મેશાઈ

**શીર્ફ** કાજુ ને સાફ કરી એને કેશ કરવા ત્યાર બાદ કાજુ ને છાયા લેવા. પછી ગોળ ની દોટ વારની ચાસણી કરવી. પછી ચાસણી માં કાજુ મિકસ કરવા ત્યાર બાદ પટલા પર વણી લેવું. ત્યાર બાદ મનગમતા પીસ કરવા.

## 41) સ્વીટ ફ્લાવર

<b>સામગ્રી</b>	નાયદી નો લોટ મગ નો લોટ દારીયા નો લોટ દળોલી સાકર ગોળ ખજૂર (બાફીને કશ કરવી) ધી ખોપરાનું ખમણા બટર ર્સોય અસેન્સ ઇલાઇચી તળોલા ગુંડરનો ભૂકો	- ૨૦૦ ગ્રામ - ૨૦૦ ગ્રામ - ૧૦૦ ગ્રામ - ૧૫૦ ગ્રામ - ૫૦ ગ્રામ - ૫૦ ગ્રામ - ૨ થી ૩ ટેબલ સ્પૂન - ૨૫ ગ્રામ - ૨ થી ૩ ટીપા - થોડા દાણા - ૧/૨ કપ
----------------	---	---



જાયબેન વિશ્વાલ વેદા  
નાયદીનાર

**રીત** આ પથમ એક કડાઈમાં એક ટેબલ સ્પૂન ધી નાખી ગરમ કરો. ધી પીગળો એટલે એમાં દારીયાનો લોટ નાખી શેકો. દારીયાનો લોટ થોડો શેકાઈ જાય પછી તેમાં ખોપરાનું ખમણા નાખો. ધી છુટ પડવા લાગે ત્યારે તેને ગેસ પર થી ઉતારી એક ડિશમાં કાઢો. પછી એજ કડાઈમાં ફરી દોટ ચમચી જેટલું ધી નાખી મગ નો લોટ શેકો. જરૂર લાગે તો થોડો ધી ઉમેરી શકો. લોટ શેકાવા આવે એટલે તેમાં ગુંડરનો ભૂકો નાખો આ લોટ ને પણ બીજુ ડિશમાં કોઠો. ત્યાર બાદ દારીયાના શેકેલા લોટ માં ૫૦ ગ્રામ જેટલી સાકર ઉમેરી મિક્સ કરો તેમાં ૨ થી ૩ ટીપા બટરર્સોય અસેન્સ નાં નાખો આ મિશ્રણને એક સાઇડ ઉપર રહેવા હો. ત્યાર બાદ મગના લોટ માં પણ બાયેલી સાકર નાખી ભેગું કરો. ફરી ગેસ પર કડાઈ રાખી તેમાં નાયદી નો લોટ અને એકદમ થોડું ધી નાખી શેકો. તેમાં બાફીને છુદ્દો કરેલી ખજૂર નાખો. એક બીજુ કડાઈ માં ગોળ નાખી ગેસ ચાલુ કરો. ગોળ પીગળો એટલે એમાં નાયદી અને ખજૂર નો મિશ્રણ નાખી ગેસ વંદ કરો. બધું ભેગું કરી તેને પણ ડિશ માં કાઢો થોડું ન્દૂ થાય એટલે નાયદીના મિશ્રણ માંથી એક ગોળો લઈ તેને ફ્લાવર નો શેપ આપો. તેની વચ્ચે દારીયાનાં લોટ નો નાના બોલ જેવું બનાવી ફ્લાવર ની વચ્ચે દાખાવો. ત્યાર બાદ મગ ના લોટ નું મિશ્રણ લઈ થોડો દાંડી જેવો શેપ આપી ફ્લાવર ની નીચે દાખાવો. છેલ્લે દારીયા ના બોલ ની વચ્ચે ૨ થી ૩ ઇલાઇચી ના દાણા થોડાડો. આવીજ રીતે બાકી નાં મિશ્રણ માંથી ફ્લાવર બનાવો. બધા ફ્લાવર બનાવી એક ડિશ માં સજાવો.

## 42) સ્ટફ ઐલડા

### સામગ્રી

ગુંડર (કાઢી)	- ૫૦ ગ્રામ	સફર્ફાંગ માટે :
પીસેલી સાકર	- ૧૦૦ ગ્રામ	માવો - ૫૦ ગ્રામ
દૂધ	- ૨ થી ૩ ચમચી	બદામ - ૧૦ નંગા
ચોખા નો લોટ	- ૧ ચમચી	પીસ્તા - ૧૦ નંગા
ધી	- પ્રમાણસર	કાજુ - ૨૦ નંગા
		ઇલાઇચી - પ્રમાણસર
		પીસેલી સાકર - ૨૦ ગ્રામ



વિભાવબેન કુંઘરજુ શાહ  
બાકા

**રીત** ૫૦ ગ્રામ ગુંડર ને આઇન્ડર માં આઇન્ડ કરીને બારીક લોટ બનાવવો. એને ચાળાદીથી ચાળીને તેમાં એક ચમચી ચોખા નો લોટ મિક્સ કરી તથા દૂધ નાખીને ભાખરી જેવો કડક બાંધવો. એની પછી નાની નાની પુરી વાફીને ધીમાં તળવી. પછી તેમાં સ્ટફ બરીને તેની ૩૦ થી ૩૫ પુરી તૈયાર કરી તેના ઉપર દળોલી સાકર ભભરાવી પ્લેટ માં રાખવી આ રીતે સ્ટફ પેલાં ત્યાર થશે.

**સ્ટફ ની રીત :** માવા ને ધીમાં તાપે બદામી કલર નો થાય તથા સુધી શેકવો. પછી તેમાં બદામ, પીસ્તા તથા કાજુ નો અધકર્યો ભૂકો મિક્સ કરવો તથા તેમાં જેટલો માવા નો પ્રમાણ એટલીજ પીસેલી સાકર નાખી ને તથા સાથે ઇલાઇચીનો ભૂકો પ્રમાણસર મિક્સ કરીને તળોલી પુરી માં ઉપર પીસેલી ખાડ તથા સાથે ઇલાઇચી નાં ભૂકો થી ચાચ્ય રીતે સજાવટ કરીને ડિશ માં સર્વ કરી શકાય છે.

**ઉપયોગ :** આ એક સ્પેશીયલ રિચાયં પાક છે. એ કેટલીયમ જેવા પોષક તત્ત્વો થી બરપુર છે આ વાનગી ખાવા માં લહેજાદાર તથા નાયીન્ય પૂર્ણ લાગે છે.

## 43) ગ્રીન વટાળાના ફિલ્લીયા લાડુ

### સામગ્રી

ગ્રીન વટાળા	- ૫૦૦ ગ્રામ	સજાવટ માટે :
પીસેલી ખાડ	- ૩૦૦ ગ્રામ	બદામ, પીસ્તા, કાજુ, તથા ઇલાઇચી
ધી	- ૩૦૦ ગ્રામ	મેરાંય ભાવેશ શાહ બાકા



**રીત** પ્રથમ ગ્રીન વટાળાને બે કલાક પણી માં પલાણી દેવા. બે કલાક પછી બાહ્ય કાઢી ને કપડાં પર ચુકાવી દેવા. આલા નીલા ચુકવેલા વટાળાને આઇન્ડરમાં આઇન્ડ કરીને ચાળી હેવા. પછી ધી અને પણી નો ધાનો આપીને એ લોટ નો બારીક રહ્યો બનાવવો. પછી ધી વગર ધીમાં તાપે શેકવો. શેકાઈ જાય પછી ચાળી માં ધી તથા સાકરની હંલકી (કુરોલી) ફીલા બનાવીને રવા જેવી વટાળાનો લોટ મિક્સ કરવો. એના લાડુ બનાવવા.

બદામ, પીસ્તા કાજુ તથા ઇલાઇચી નાં ભૂકો થી એને સજાવટ કરવું. આ પ્રીફિક લાડુ જુદુ માં ખુલાજ પ્રીફિક લોચ છે. કચ્છની આ એક સ્પેશિયલ વાનગી છે. આ વાનગી ખાવા થી શરીર તંદુરસ્ત રહે છે.

## 44) ચીકુ ચોકો કપ

<b>સામગ્રી</b>	ચીકુ
દૂધી (બાફુલી)	- 3 નંગા
માવો	- આડધો કપ
ઘી	- 100 ગ્રામ
ખજૂર નો ગોળા / સાકર	- 1 ટેબલ સ્પૂન
વેનીલા એસેન્સ	- 40 ગ્રામ
ચોકો ચંકસ	- 3 ટીપા
ડાર્ક ચોકલેટ	- 1 ટેબલ સ્પૂન
પેપર કપ	- 40 ગ્રામ
	- 8 થી 10 નંગા



ઘણન કૃગરાચિ માવા  
તલવાવા

### રીત

પૂર્વ તૈયારી : દૂધી ખમણી ને બાફી લેવી. ચીકુની બારીક ચીરી કરવી માવા ને ચાળી લેવું.

ચોકો કપ બનાવવા માટે : ડાર્ક અને વ્હાઇટ ચોકલેટ અલગ અલગ વેસલમાં મેલ્ટ કરવું. પેપર કપની અંદર ડાર્ક અને વ્હાઇટ ચોકલેટને વારા ફરતી વાશની મદદ વડે સ્પેડ કરવી. પછી કપ માં નીચે ચોકો ડાર્ક ચોકલેટને બરાબર સ્પેડ કરવું. બધા કપમાં આ રીતે સ્પેડ કરવા પછી ફીઝ માં સેટ કરવા મૂકવા. પાંચ મિનિટ પછી કાઢો ફરીથી બીજો કોટ કરવો. ફરી ફીઝ માં પાંચ મિનિટ સેટ કરવા મૂકવા. સેટ થયા પછી અનમોંડ કરવા.

ચિકુ ચોકો કપ બનાવવા માટે સમય 10 મિનિટ : માવા ને 1/2 ટેબલ સ્પૂન ઘી માં ને થી ગ્રામ મિનિટ શેકવું પછી એક વેસલ માં કાઠીલો. પછી ખમણોલી દૂધી અને ચિકુ મિક્સ કરી પાંચ થીસાત મિનિટ ગેસ ઉપર હલાવવું. બારીક સમારેલુ ગોળ નાખી પાંચ મિનિટ હલાવો. પછી 1/2 ટેબલ સ્પૂન ઘી નાખવું આખરોટ ના ટુકડા અને માવો નાખી મિક્સ કરી ગેસ બંદ કરવો. પછી વેનીલા એસેન્સ, ચોકો ચંકસ નાખી મિક્સ કરો ટંકુ થયા પછી ચોકો કપ માં ભરો અને છેલ્લે આખરોટ થી ગ્રાનીશ કરો.



## 45) ૨ છન ૧ નુકલ્સ વીથ વેજુટેબલ છન સેજવાન સોસ

### સામગ્રી

પૌંથાના નુકલ્સ માટે :  
પૌંથાનો લોટ - ૧ બાઉલ  
ગરમ પાણી - ૧ ચમચી  
(મરચાની પેસ્ટ વાળુ)  
કોન્ફલોર - ૧ ચમચી  
મીઠું - સ્વાદ પ્રમાણે

### મિક્સ વેજુટેબલ માટે :

કોબી (ખમણેલી)	- ૧ કપ	સેજવાન સોસ માટે :	
કેપ્સીકમ (ગીન, પીળા, લાલ) -	૧ કપ	લસાણ (સમારેલુ)	- ૨ ટે. સ્પૂન
ગાજર (લાંબા કાપેલા)	- ૧ કપ	કેપ્સીકમ (જુયુ સમારેલુ) -	૧ નંગા
કાંદો (ચુધારેલો)	- ૧ નંગા	કાંદો (જુયુ સમારેલુ)	- ૧ નંગા
સેજવાન સોસ	- ૧ થી ૨ ચમચા	શેલેરી (જુયુ સમારેલી)	- ૨ સ્ટીક
લાલ મરચું (કાશમીરી)	- ૧ ચમચી	કાંદા ના પાન (લીલા)	- ૧ જૂડી
આજુનોમોટો	- ૧ ચપટી	(જુયુ સમારેલા)	
ટોમેટો સોસ	- અડધો કપ	વીનેગર	- ૨ ટે. સ્પૂન
વધાર માટે તેલ	- ૪ ચમચા	આજુનોમોટો	- ૧ થી સ્પૂન
લીલા કાંદા (પાન સાથે સમારેલા)		ટોમેટો કેચપ	- ૧ કપ
અંદુ મરચાની પેસ્ટ		સાકર	- ૨ કપ
		તેલ	- ૨ ચમચા
		મરચું (કાશમીરી)	- ૧ ચમચી
		મીઠું	- સ્વાદ પ્રમાણે

### રીત

નુકલ્સ બનાવવા માટે : સૌ પ્રથમ પૌંથાના લોટ માં કોન્ફલોર નાખી મરચા વાળા પાણીથી લોટ બંધો. સેવ ના સંચામાં બરી સંચાયી ચાપી ચાળાઈ અથવા ઘાળી માં સેવ પાડી વરાળાથી ટોકળાની જેમ બાફી લેવી સેવ બફાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડી કરવી.

ઓવીજ રીતે નાયદાની નુકલ્સ બનાવવી.

સેજવાન સોસ બનાવવા માટે : એક પેન માં તેલ ગરમ કરવા મૂકો. એમાં લસાણ, કેપ્સીકમ, કાંદા નાખી હલાવવું. સેલરી સ્ટીક, અંજુનોમોટો, સાકર, વીનેગર નાખવું. મીઠું, લાલ મરચું નાખી પાંચ મિનિટ પછી ટોમેટો કેચપ નાખી હલાવી ગેસ બંધ કરવું.

મિક્સ વેજુટેબલમાં નુકલ્સ : એક પેન માં તેલ મૂકી અંદુ મરચાની પેસ્ટ નાખી. અંજુનોમોટો નાખવો. ગાજર, કાંદા, કેપ્સીકમ, કોબી નાખી સાતળવું. પછી બંને સેવ નાખી હલાવવું.

ટોમેટો સોસ, સેજવાન સોસ, લાલ મરચું પાવકર, મીઠું, સાકર નાખી હલાવવું. છેલ્લે કાંદાના પાન નાખી ગેસ બંધ કરવો. અને કોથમીર થી ચાર્નીશ કરવું.

આ રેસ્ટીલી જ વ્યક્તિ માટે થશે અને ૧ કલાક નો સમય લાગશે.



## 46) પાલક મેકોની મેજુક

### સામગ્રી

મેકોની	- ૫૦ ગ્રામ
મકાઈ	- ૫૦ ગ્રામ
ટેમેટા	- ૪ નંગા
કેપ્સીકમ (ગીન, પીળા, લાલ)	- ૨ ટે. સ્પૂન
લાલ જુયા સમારેલા)	

સાલસા ડીપ માટે :

ટેમેટા	- ૪૦૦ ગ્રામ
કેપ્સીકમ	- ૧ નંગા
ટોમેટો સોસ	- ૩ ટે. સ્પૂન
ઓરીગેનો	- ૧ ટી સ્પૂન
પેપરીકાના	- ૨ ટી સ્પૂન
લાલ મરચાનો ભૂકો	- ૧ ટી સ્પૂન
બેસલ અને સેલરીના પાન - થોડા	લીનેગર
બાટર	તેલ
મેદાની પેસ્ટ, કોન્ફલોરની સ્લાચી,	સાકર
ટોસ્ટનો ભૂકો, તળા માટે તેલ, મીઠું સ્વાદજુસાર	- ૧ ટી સ્પૂન



નિશાની જતીન શાહ  
ચાચા

### રીત

મેકોની અને મકાઈને મીઠું નાખી પ્રેશર કુકરમાં એક સીટીલો બાફી લેવા. ટેમેટા ને બંલાચ કરી છાલ કાઢી મીકસરમાં પીસીને ગાળી લેવા. બાટર માં કેપ્સીકમ ને બે મિનિટ સાંતળી એમાં ટેમેટાની ખુરી નાખી ઘણું થાય ત્યાં સુધી રંધવું. ઘણું થાય એટલે ટોમેટો સોસ, ઓરીગેનો, પેપરીકા, મીઠું, બેસલ અને સેલરીના પાનને જુયા સમારી પછી એમાં નાંખી રંધવું. મેકોની અને મકાઈ નાખી મિક્સ કરી ઠંડુ થવા દેવું. પાલકના પાન ને વરાળાથી ચારણી માં ૧ મિનિટ માટે બાફી લેવું. કોન્ફલોરની સ્લાચીમાં મીઠું, ઓરીગેનો અને પેપરીકા નાખવું. પાલકના પાન માં તૈયાર મીકસર મૂકી વાળીને મેદાની પેસ્ટથી બંધ કરવું. સ્લાચીમાં બોળીને ટોસ્ટના ભૂકો માં રાગોળી ગરમ તેલ માં તળાવું અને ગરમ ગરમ સાલસા ડીપ થાયે પીરસવું.

સાલસા ડીપ બનાવવા : ટેમેટાને બે થી અણ મિનિટ ગરમ પાણીમાં મૂકી પછી એની છાલ કાઢી એમણુંથી અડધા ટેમેટાની ખુરી બનાવવી અને અડધા ટેમેટાને જુયા સમારવા. કેપ્સીકમ અને સેલરીના પાનને જુયા સમારવા. એક પેન માં તેલ ગરમ કરી એમાં કેપ્સીકમ અને સેલરીને સાંતળવું. એમાં જુયા સમારેલા ટેમેટા નાખી એક થી બે મિનિટ સાતળવું અને પછી બાકી ની બધી સામગ્રી નાખી ઘણું થવા દેવું. છેલ્લે એ ડીપ ને ઠંડુ કરવા રાખવું.

























## *SPECIAL THANKS TO*



# **VARDHMAN GRAPHICS**

- Four Color Printing
- Screen Printing
- Offset Printing
- Flex Banner
- Vinyl Banner
- One-Way Vision Banner
- Digital Printouts
- Designing
- Scaning
- D.T.P

**Tel : 64204451**

**Mob : 9819969516**

E-mail : [vardhmangraphicsparel@gmail.com](mailto:vardhmangraphicsparel@gmail.com)

**Shop No. 7, Laxmi Cottage, Dr. B.A. Road, Parel, Mumbai - 400 012.**