



રીડર્સ રેસીપી

હમણાં પાર્ટી- પિકનિકનો માહોલ છે. તમે પણ ઘણી પાર્ટીમાં જઈ આવ્યા હશો અને વીક એન્ડમાં પાર્ટીનું આયોજન કર્યું પણ હશે તો મહેમાનોનું સ્વાગત આ વાનગીઓથી કરો.



ચીઝી આલુ બાઈટ્સ

સામગ્રી:

- 2 નંગ બાફેલા બટાકા
- 2 ટેબલસ્પૂન હંગ કર્ડ
- 1/4 કપ ચીઝ
- 1/4 કપ પનીર
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન કાળા મરી પાવડર
- 1 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ
- 1 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો

ગાર્નિશિંગ માટે:

દાડમના દાણા, બારીક સમારેલી કોથમીર, ગાજર

બેઝ માટે:

મોનેકો બિસ્કિટ

રીત:

- » મિક્સિંગ બરમાં ચીઝ અને પનીર નાખી સ્મૂથ પેસ્ટ થાય ત્યાં સુધી બ્લેન્ડ કરો. બાફેલા બટાકાને છીણીને સ્મૂથ કરી લો. એક બાઉલમાં બટાકા, હંગ કર્ડ, બ્લેન્ડ કરેલું ચીઝ-પનીર મિશ્રણ, મીઠું, મરી પાવડર, ચીલી ફ્લેક્સ અને ઓરેગાનો ઉમેરો. બધું સારી રીતે મિક્સ કરી જાડું મિશ્રણ તૈયાર કરો.
- » આ મિશ્રણને પાઇપિંગ બેગમાં નોઝલ લઈ ભરી લો. મોનેકો બિસ્કિટ પર ડીઝાઇનમાં પાઇપ કરીને મિશ્રણ મૂકો.
- » દાડમના દાણા, કોથમીર અને ગાજરથી ગાર્નિશ કરી સર્વ કરો.

ચીઝી સ્પિનચ એન્ડ કોર્ન પોપ્સ

સામગ્રી:

પાલક-રવા મિશ્રણ માટે:

- 1-1/2 કપ પાણી
- 1 કપ રવો
- 1 બાઉલ પાલક
- 5 કળી લસણ
- 2 નંગ લીલાં મરચાં
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- 1 ટીસ્પૂન જીરું પાવડર
- 1 ટીસ્પૂન તેલ

સ્ટફિંગ માટે:

- 1/4 કપ ચીઝ
- 1/4 કપ પનીર
- 1/4 કપ બારીક સમારેલાં કેસિકમ

રીત:

- 1/4 કપ સ્વીટ કોર્ન
- સ્વાદ મુજબ મીઠું
- 1/2 ટીસ્પૂન કાળા મરી પાવડર
- 1 ટીસ્પૂન ચીલી ફ્લેક્સ
- 1 ટીસ્પૂન ઓરેગાનો
- 2 ટેબલસ્પૂન બારીક સમારેલી કોથમીર

કોટિંગ માટે:

- મકાઈનો લોટ + મેંદો (સ્લરી બનાવવા માટે)
- 1/4 કપ બ્રેડ ક્રમ્બ્સ

ડેકોરેશન માટે:

- બો પાસ્તા
- કાકડીની સ્લાઇસ
- ટૂથપિક



રીત:

- » પહેલાં પાલક, લસણ અને લીલા મરચાંને પાણીમાં ઉકાળી લો. ઠંડાં થાય પછી તેની સ્મૂથ પ્યુરી બનાવો.
- » એક કઠાઈમાં પાણી ગરમ કરો. તેમાં મીઠું, જીરું પાવડર અને તેલ નાખો. હવે તેમાં રવો ઉમેરો અને સતત હલાવતાં રહો જેથી ગઢા ન થાય. મિશ્રણ જાડું થઈ જાય એટલે ગેસ બંધ કરો. હવે તેમાં પાલકની પ્યુરી ઉમેરો અને સારી રીતે મિક્સ કરી લોટ જેવું મિશ્રણ તૈયાર કરો. મિશ્રણ થોડું ઠંડું થવા દો જેથી હાથથી વાળી શકાય.
- » એક બાઉલમાં ચીઝ, પનીર, બારીક સમારેલાં કેસિકમ, સ્વીટ કોર્ન અને કોથમીર મિક્સ કરો. બધું સારી રીતે મિક્સ કરી નાના બોલ્સ વાળી લો.
- » પાલક-રવા મિશ્રણમાંથી થોડું મિશ્રણ હાથમાં લો. વચ્ચે સ્ટફિંગનો એક બોલ મૂકી ચારે બાજુથી ઢાંકીને કેક ન પડે એવા ગોળ બોલ્સ વાળો.
- » મકાઈનો લોટ અને મેંદો મિક્સ કરી મીડિયમ સ્લરી બનાવી લો. તૈયાર બોલ્સને પહેલાં સ્લરીમાં ડુબાડો અને પછી બ્રેડ ક્રમ્બ્સમાં રોલ કરો. ગરમ તેલમાં મધ્યમ તાપે બોલ્સ ગોલ્ડન બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળો. ટિશ્યુ પેપર પર કાઢી લો. ટૂથપિકમાં બો પાસ્તા અને કાકડીની સ્લાઇસ લગાવી બોલ્સ પર સજાવી ગરમાગરમ સર્વ કરો.

સ્પોન્જ કેક:

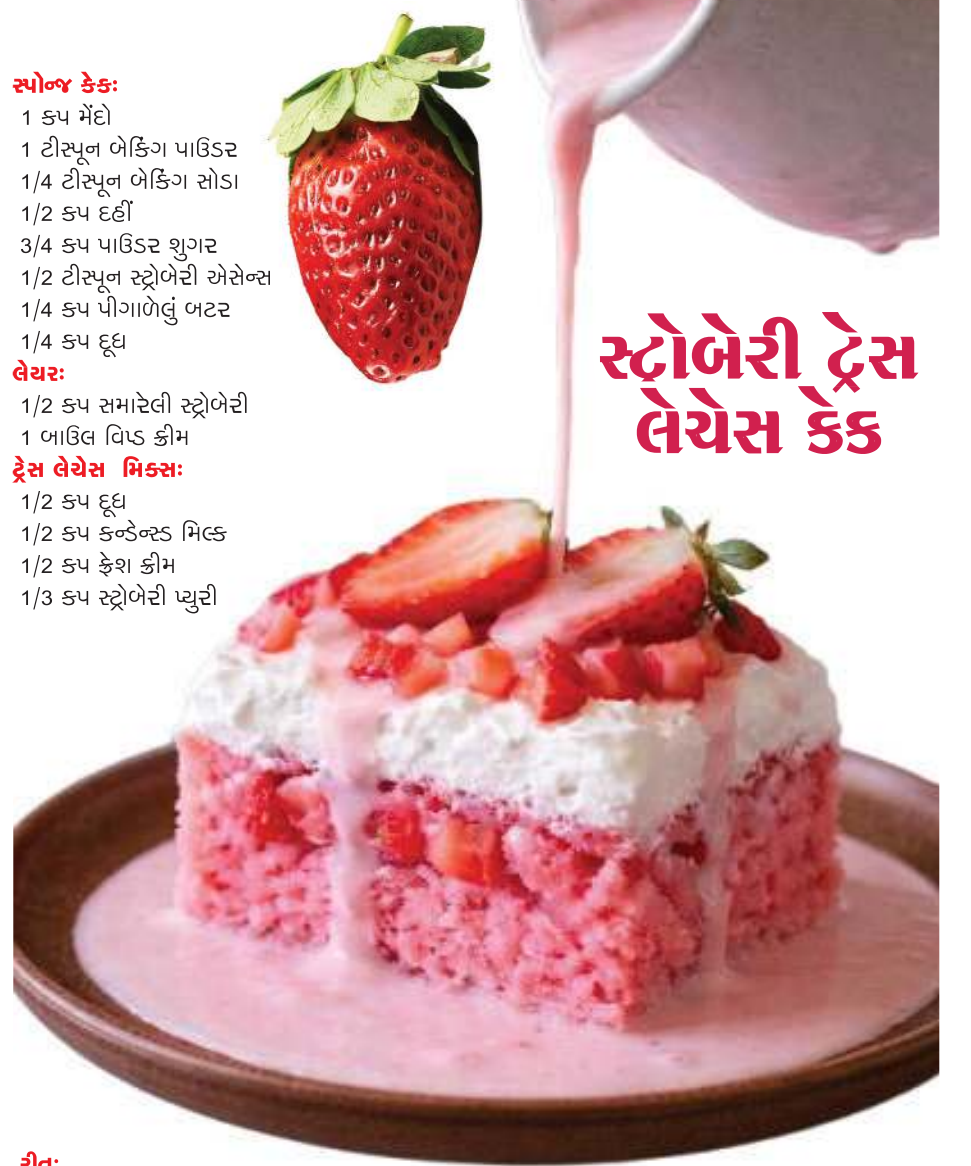
- 1 કપ મેંદો
- 1 ટીસ્પૂન બેકિંગ પાઉડર
- 1/4 ટીસ્પૂન બેકિંગ સોડા
- 1/2 કપ દહીં
- 3/4 કપ પાઉડર શુગર
- 1/2 ટીસ્પૂન સ્ટ્રોબેરી એસેન્સ
- 1/4 કપ પીગાળેલું બટર
- 1/4 કપ દૂધ

લેયર:

- 1/2 કપ સમારેલી સ્ટ્રોબેરી
- 1 બાઉલ વિપ્સ ક્રીમ

ટ્રેસ લેયેસ મિક્સ:

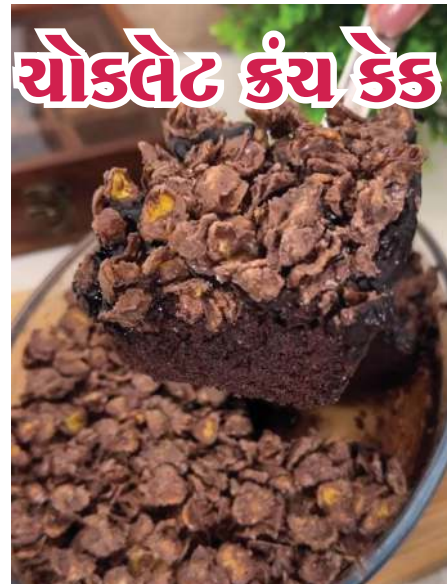
- 1/2 કપ દૂધ
- 1/2 કપ કન્ડેન્સ મિલ્ક
- 1/2 કપ ફ્રેશ ક્રીમ
- 1/3 કપ સ્ટ્રોબેરી પ્યુરી



સ્ટ્રોબેરી ટ્રેસ લેયેસ કેક

રીત:

- » બાઉલમાં દહીં અને શુગર મિક્સ કરો. તેમાં બટર, સ્ટ્રોબેરી એસેન્સ, દૂધ ઉમેરી મિક્સ કરો.
- » તેમાં મેંદો, બેકિંગ પાઉડર અને બેકિંગ સોડા ચાળીને ઉમેરી સ્મૂથ બેટર બનાવો.
- » ગ્રીસ કચેલા ટીનમાં બેટર નાખી 180C તાપમાન પર 30-35 મિનિટ બેક કરી ઠંડું થવા દો.
- » ટ્રેસ લેયેસ મિક્સની બધી સામગ્રી મિક્સ કરો.
- » કેક વચ્ચેથી અડધી કાપી બન્ને ભાગ પર ફોર્કથી છિદ્ર કરી તૈયાર મિક્સ ધીમે ધીમે રેડો. કેકના એક ભાગને મૂકી વચ્ચે સમારેલી સ્ટ્રોબેરી અને વિપ્સ ક્રીમ લગાડી ઉપર બીજું લેયર કરી ઉપર વિપ્સ ક્રીમ પાથરી સ્ટ્રોબેરી મૂકી કેકને ફ્રિજમાં 2-3 કલાક સેટ થવા મૂકો. - કેકને કાપી ડીશમાં પીસ મૂકી ઉપર ઠંડું ટ્રેસ લેયેસ મિક્સ રેડી સર્વ કરો.



ચોકલેટ કંચ કેક

- 1/2 ટેબલસ્પૂન વિનેગર
- 1/2 કપ + 2 ટેબલસ્પૂન ગરમ પાણી

ચોકલેટ ગનાશ માટે :

- 1/4 કપ ચોકલેટ
- 3 ટેબલસ્પૂન ફ્રેશ ક્રીમ
- કંચી લેયર માટે :
- 1/4 કપ મિલ્ક ચોકલેટ
- 1/4 કપ કોર્નફ્લેક્સ
- ચપટી મીઠું

રીત :

- » કુકરના ઢાંકણમાંથી સીટી કાઢી લો. તળિયે મીઠું ભભરાવી વચ્ચે રિંગ/કુકી કટર સ્ટેન્ડ તરીકે મૂકો. ધીમી આંચ પર પ્રીહીટ કરો.
- » એક બાઉલમાં મેંદો, કોકો પાવડર, બેકિંગ સોડા અને મીઠું ચાળી લો.
- » બીજા બાઉલમાં દળેલી ખાંડ અને તેલ મિક્સ કરો. પછી દહીં અને વેનિલા એસેન્સ ઉમેરો.
- » કોફી પાવડર અને ગરમ પાણી ઉમેરો.
- » સૂકી સામગ્રી મિક્સ કરી સ્મૂથ બેટર બનાવો, છેલ્લે વિનેગર ઉમેરી હળવેથી મિક્સ કરો.
- » ગ્રીસ કચેલા ટીનમાં બેટર રેડી કુકરમાં મૂકી ખૂબ ધીમી આંચ પર લગભગ 30 મિનિટ સુધી બેક કરો.
- » કેક ઠંડી થવા દો. ક્રીમ ગરમ કરી ચોકલેટ પર નાખો. સ્મૂથ થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો. કેક પર પાથરી ઠંડું કરો.
- » કન્ટી લેયર માટે મિલ્ક ચોકલેટ પીગાળી, સ્મૂથ થાય ત્યાં સુધી મિક્સ કરો. તેમાં મીઠું અને કોર્નફ્લેક્સ ઉમેરો.
- » ઠંડી કેક પર તે કંચી લેયર એક્સસરખું પાથરી સર્વ કરો.

દીપિકા હાથીવાળા