સેટ ઢોસા (Set Dhosa)  
  
આ વાનગી કર્નાટક અને બેંગ્લોરમાં ખુબ જ ફેમસ છે. ત્યાના લોકો રેગ્યુલર આ વાનગીનો ઉપયોગ કરે છે એટલે તેને ટ્રેડીશનલ ઢોસા પણ કહે છે. પરંતુ એનું રીયલ નામ છે “સેટ ઢોસા”  
  
સામગ્રી :  
  
– 2 કપ ચોખા  
– 1 કપ પૌઆ  
– 1/2 કપ અડદની દાળ  
– 1/2 ટી સ્પુન મેથી  
– સાદું મીઠું (આયોડાઇઝ નહી) સ્વાદ પ્રમાણે  
– તેલ જરૂરિયાત મુજબ  
  
રીત :  
  
– ચોખા ધોઈ પુરતા પાણીમાં 5 કલાક માટે ભીંજવી દો.  
– અડદની દાળ, મેથી ધોઈ પુરતા પાણીમાં 5 કલાક માટે ભીંજવી દો.  
– પૌઆને પીસતા પહેલા ધોઈ લેવા.  
– મિક્સર માં અડદની દાળ, મેથી, મીઠું, પૌઆ એક કપ પાણી નાખી સોફટી બને ત્યાં સુધી પીસી લેવું. જરૂર પડે તો વધારે પાણી નાખી શકાય. (પાણી વધુ ન પડે તેનુ ધ્યાન રાખવુ નહી તો ખીરૂ પતલુ થઈ જશે)  
– મિશ્રણને બાઉલમાં કાઢી લો.  
– મિક્સર માં ચોખા 1/4 કપ પાણી નાખી સ્મુથ પેસ્ટ બનાવો.  
– હવે ચોખાના મિશ્રણને બીજા મિશ્રણ સાથે સારી રીતે મિક્સ કરી લો.  
– તવાને ગરમ કરી ચમચો ભરીને ખીરૂ ઠાલવો. મિશ્રણ હળવા હાથે ચોપડો. ( સાદા ઢોસાની જેમ ફેરવવું નહી)  
– તવાને થોડીવાર માટે ઢાંકી દો જેથી ઢોસો અંદરથી પણ રંધાય. પછી પલટાવીને પણ થોડું શેકો એટલે તૈયાર.  
– ઉપર સ્પાઈસી મસાલા છાંટી ગરમાગરમ ચટણી સાથે સર્વ કરો.  
  
(નોંધઃ ક્રીસ્પી ઢોસા માટે ગેસની આંચ ધીમી કરો. અને વધુ વખત માટે રાંધો.)  
  
રસોઈની રાણી : ઉર્વી સેઠિયા  
  
આપ આ વાનગી Whats App અથવા Facebook પર શેર કરી અમારો ઉત્સાહ અચૂક વધારજો.

પંજાબી સ્ટાઈલ ઢોકળીનું શાક

સામગ્રી :

૧ કપ ચણાનો લોટ  
૧.૫ કપ પાણી   
૧/૪ tsp હળદર  
૧ tsp લાલ મરચું  
૧.૫ tsp ધાણાજીરું  
મીઠું  
૧ tbsp ઘી+તેલ  
૧ tsp જીરું  
ખડા મસાલા  
ચપટી હિંગ   
૧ નંગ ઝીણી સમારેલી ડુંગળી  
૨ ટમેટાની પ્યોરી   
૧ tsp લસણ આદુની પેસ્ટ  
૧ tsp પંજાબી ગરમ મસાલો   
લીલું લસણ

રીત:

એક વાસણમાં ચણાનો લોટ,મીઠું,હળદર,લાલ મરચું,ધાણાજીરું,પાણી મિક્ષ કરવું. એક પેનમાં આ મિક્ષણને લઇ ૫ મિનીટ પકાવું.  
પછી એક પ્લેટને તેલવાળી કરી તેમાં પાથરવું,ઠંડુ થઇ જાય એટલે કાપા પાડી લેવા.

પછી એક કડાઈમાં તેલ અને ઘી લઇ જીરું,ખડા મસાલા,હિંગ,નાખવી. હવે તેમાં આદુ લસણની પેસ્ટ નાખી હલાવી લેવું,ડુંગળી નાખી સાતળવી. પછી તેમાં ટમેટાની પ્યોરી,પંજાબી ગરમ મસાલા, નાખી હલાવું.

હવે તેમાં ઢોકળી નાખી ઢાંકી સીજવા દેવું. લીલું લસણ નાખી ગાર્નીશ કરવું. તો તૈયાર છે પંજાબી સ્ટાઈલ ઢોકળીનું શાક.

રસોઈની રાણી : નૈના બેન ભોજક, સાભાર: હિરલ રાકેશ ગામી (જામનગર)

આપ આ વાનગી Whats App અથવા Facebook પર શેર કરી અમારો ઉત્સાહ અચૂક વધારજો.

જો ઘરમાં કોઈને રીંગળ ન ભાવતાં હોય તો આ વાનગી એને ખવડાવશો તો ચોક્કસ જ ભાવવા લાગશે. તો જોઈએ તેની રીત.  
  
**સામગ્રી**  
નાનાં ગોળ રીંગણ ૮થી ૧૦  
દહીંનો મસકો અથવા પનીર ૧/૨ કપ  
મરચાંની ભૂકી ૧   
૧/૨ ટીસ્પૂન હળદર   
૧ ટી સ્પૂન ધાણાજીરું   
૧ ટે.સ્પૂન  
આદું ૧ ટુકડો વાટીને  
લસણ ૮ કળી વાટીને  
ગરમ મસાલો ૧ ટીસ્પૂન  
ચોખ્ખું ઘી ૨ ટે. સ્પૂન.  
  
**ગ્રેવી માટે**  
મસાલો કરી વાટવોઃ વટાણા અથવા તુવેરના લીલવાં બાફેલાં ૧ ૧/૨ કપ  
કાંદા ૩ છીણીને  
કોપરાનું ખમણ ૨ ટે. સ્પૂન  
ધાણા ૨ ટે.સ્પૂન  
આદુ-મરચાં ૨ ટે.સ્પૂન  
લસણ ૬થી ૮ કળી  
મરી ૮થી ૧૦ દાણા  
તજ ૨ ટુકડા  
જીરું ૧/૪ ટી.સ્પૂન  
ખસખસ ૧ ટે.સ્પૂન  
કોથમીર ૧/૨ ગડી  
ચોખ્ખું ઘી ૩ ટે.સ્પૂન  
  
**રીત**

* રીંગણનાં ડીટાં આખાં રાખી સંભારિયાની જેમ ઊભા ચાર ચીરા કાપવા. મીઠાના પાણીમાં રીંગણ ૧/૨ કલાક રાખવાં. ચારણીમાં કાઢી પાણી નિતારી દેવું.
* દહીંના મસકામાં આદું, લસણની લૂગદી તથા બાકીનો મસાલો ભેળવવો.
* હાંડવાની છીછરી તપેલીમાં ઘી ગરમ મૂકી સંભાર- ભરેલાં રીંગણ છૂટાં છૂટાં મૂકવા. સાચવીને રીંગણ ચારેબાજુ પલટાવવાં. ઢાંકણ ઢાંકી રીંગણ ધીમા તાપે ચઢવા દેવાં. ઢાંકણમાં ઉપર પાણી મૂકવું. થોડી થોડી વારે રીંગણ પલટાવતાં રહેવું અને છીબામાંથી એક એક ચમચો પાણી રેડતા જવું.
* રીંગણ ચઢી જાય પછી નીચે ઉતારી બાજુ પર રાખવાં. ગ્રેવી માટે તપેલીમાં ઘી ગરમ મૂકી છીણેલો કાંદો વઘારવો.
* કાંદો ગુલાબી થાય એટલે વાટેલા મસાલાની લૂગદી નાખવી. ૫ મિનિટ મસાલો સાંતળવો. જરૂર પડે તો જરા પાણી છાંટવું.
* મસાલો સાંતળાઈ જાય અને ઘી ઉપર આવે એટલે વટાણા નાખવા. ૫ મિનિટ હલાવ્યા પછી ગરમ પાણી રેડી ગ્રેવી જરૂર પૂરતી પાતળી કરવી.
* ઉકળવા આવે એટલે તાપ ધીમો કરી સાચવીને રીંગણ કરીમાં ગોઠવી દેવાં. ધીમા તાપે ૫ મિનિટ રાખી ઉતારી લેવી. પીરસતી વખતે ઉપર કોથમીર ભભરાવવી.

તવા ભીંડી (Tava Bhindi)

સામગ્રી :

ભીંડા – ૨૫૦ ગ્રામ  
ડુંગળી – ૧ નંગ  
અજમો – ૧ ચમચી  
ધાણા પાઉડર – ૧ ચમચી  
વરિયાળીનો ભૂકો – ૧ ચમચી  
હળદર – પા ચમચી  
મરચું – પા ચમચી  
આમચૂર – પા ચમચી  
ગરમમસાલો – પા ચમચી  
મીઠું – સ્વાદ મુજબ  
તેલ – ૧ ચમચો

રીત :

સૌપ્રથમ ભીંડાને ધોઇને લૂછી લો. દરેક ભીંડાને વચમાંથી કાપો મૂકો. ડુંગળી બારીક સમારી લો. તેમાં અજમા સિવાયની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી આ મિશ્રણને ભીંડામાં ભરો. એક કડાઇમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં અજમો સાંતળો અને ભીંડા નાખો. થોડી વાર સુધી સાંતળીને ભીંડા નરમ થાય એટલે આંચ પરથી ઉતારી લો. ભીંડાને કડાઇની કિનારી પર ચડાવી દો. સર્વ કરતાં પહેલાં ફરીથી કડાઇમાં થોડું તેલ મૂકી સાંતળી લો.