

# Recipes

Dhairya Patel

April 27, 2023 – July 1, 2023

# Contents

<b>I ફરસાણ (Salty Savoury Snacks)</b>	<b>1</b>
1 સુરતી લોચો (Surti Locho) . . . . .	2
2 વાટી દાળનાં ખમણ (Vati Dalna Khaman) . . . . .	3
<b>II મીઠાઈ (Sweets)</b>	<b>4</b>
3 નાન ખટાઈ (Nan Khatai) . . . . .	5
<b>III શાક (Shaak)</b>	<b>6</b>
4 ટામેટા બટાકા (Tameta Bataka) . . . . .	7
5 રીંગણ બટકા (Ringan Bataka) . . . . .	8
<b>IV કઢોળ (Beans)</b>	<b>9</b>
6 છોલે ચાના (Chole Chana) . . . . .	10
7 રાજમા (Rajma) . . . . .	11
8 અડદની દળ (Udad ni Dal) . . . . .	12
9 Mixed Bean Soup . . . . .	13
<b>V પંજાબી (Punjabi)</b>	<b>14</b>
10 પનીર (Paneer) . . . . .	15
11 આલૂ પરાઠા (Aloo Paratha) . . . . .	16
<b>VI South Indian</b>	<b>17</b>
12 ઈડલી/ઇદડા/ઉત્તપ્પા Batter (Idli/Idada/Uttappa Batter) . . . . .	18

<b>VII</b>	<b>Other</b>	<b>19</b>
13	Banana Loaf . . . . .	20

## **Part I**

### **ફરસાણ (Salty Savoury Snacks)**

# Recipe 1

## સુરતી લોચો (Surti Locho)

---

### Ingredients

- 1 વાડકી ચણાની દળ.
- 1 મુઠી અડદની દળ.
- 1 મુઠી ચોખા.
- 2 મુઠી પૌવા.

### Procedure

1. સાથે મીક્સ કરી 4 વાગે પલાળવું.
2. 5 વાગે કૃશ.
3. 1/2 ચમચી સોડા અને 1 ચમચી દહીં નાખી કશ કરવું.
4. ઇદડા કરતા ઢીલું રાખવું.
5. ઢાંકીને મૂકવું.
6. સવારે મીઠું, આદુ-મરચું, અને હળદર નાખવું.
7. વાઘરીયામાં 1/2 વાઘરીયું તેલ ગરમ કરી થોડો ઇનો ... ખીરામાં નાખવો.
8. સોડા ... ચમચી ગરમ તેલમાં નાખી તેલ ખીરામાં નાખી હંકાવવું.
9. થાળી મુકવી.

## Recipe 2

### વાટી દાળનાં ખમણ (Vati Dalna Khaman)

---

#### Ingredients

- 1 cup ચણાની દળ.
- 1 મૂઠી ચોખા.
- 1 મૂઠી અડદની દળ.

#### Procedure

1. રાત્રે પલાળવું.
2. સવારે 1 ચમચા દરીમાં વાટવું.
3. સમરમાં 6 કલાક, વિન્ટરમાં 8 કલાક આથો લાવવો.
4. ફ્રિજમાં મૂઠી બીજે દિવસે બનાવવા.
5. 1 મોટો ચમચો તેલ, હીંગ.
6. 3 tbsp હળદર મીઠું, લીલા મરચા, 1 tbsp eno.

## **Part II**

### **મીઠાઈ (Sweets)**

# Recipe 3

## નાન ખટાઈ (Nan Khatai)

---

### Ingredients

- 1 lb butter.
- 4 cups મેંદો.
- 2 tsp baking powder.
- 1 cup sugar.
- ઈલાયચી.
- ...
- Handful બદામ નો ભૂકો.

### Procedure

1. Mix sugar and butter.
2. Mix flour and baking powder separately. Fluff.
3. ચારણીથી ... ચાર વાર ...
4. લોટમાં ..., ઈલાયચી, બદામનો ભૂકો નાખવો.
5. લોળનું મિક્સ અને sugar-butter વાળું મિક્સ ભેગું કરી લેવું.
6. 120 હુવા વાળવા.
7. Bake at 350°F for 15 minutes.
8. બદામી કાતરી ઉપર ભભરાવવી.



# **Part III**

## **શાક (Shaak)**

# Recipe 4

## ટામેટા બટાકા (Tameta Bataka)

---

### Ingredients

- 2 tomatoes and 1 potato, chopped.
- Oil.
- રાઈ.
- જેરુ.
- હિંગ.
- લાલ મરચું.
- હળદર.
- ધાણાજીરું.
- Salt.

### Procedure

1. Set instant pot to sauté at normal heat, and add oil.
2. When instant pot shows hot, add રાઈ, જેરુ, હિંગ. Then add the vegetables and some water. Add લાલ મરચું, હળદર, ધાણાજીરું and salt.
3. Close instant pot and pressure cook on high for 15 minutes. When you open pot, the vegetables and water may look separate. Gently mix together to thicken the gravy (the tomatoes will be very soft and easily get crushed into the gravy.)

## Recipe 5

### રીંગણ બટકા (Ringan Bataka)

---

#### Ingredients

Same as ટામેટા બટકા except with 1/2 large રીંગણ replacing 1 potato.

#### Procedure

Same as ટામેટા બટકા.

# **Part IV**

## **နဲလဲ (Beans)**

# Recipe 6

## છોલે ચાના (Chole Chana)

---

### Ingredients

- 1 cup છોલે ચાના.
- 1 large tomato and 1/2 large onion.
- Salt.
- Oil.
- રાઈ.
- જેરુ.
- તમાલપત્ર.
- હિંગ.
- લાલ મરચું.
- હળદર.
- ઘાણાજીરું.
- ચણાનો મસાલો.
- 1 green chili pepper.
- 3 cloves of garlic or garlic powder.

### Procedure

1. Soak the ચાના over night.
2. Purée tomatoes and onion together.
3. Set instant pot to sauté at normal heat, and add oil.
4. When instant pot shows hot, add રાઈ, તમાલપત્ર, જેરુ, હિંગ. Optionally add a green chili pepper cut in two halves. Then add the tomato-onion purée. Add લાલ મરચું, હળદર, ઘાણાજીરું, ચણાનો મસાલો and salt. Add 5 cloves of garlic finely chopped, or garlic powder. Let this simmer for a little bit.
5. Add ચાના and water. Then close instant pot and pressure cook on high for 40 minutes. When you open pot, crush some of the beans against the wall of the pot and mix them into the gravy to thicken it.

# Recipe 7

## રાજમા (Rajma)

---

### Ingredients

Same as છોલે ચાના except with રાજમા and રાજમા મસાલા instead of છોલે ચાના and ચાના મસાલા, respectively.

### Procedure

Same as છોલે ચાના except with રાજમા and રાજમા મસાલા instead of છોલે ચાના and ચાના મસાલા, respectively.

# Recipe 8

## અડદની દળ (Udad ni Dal)

---

### Ingredients

- 1 cup અડદની દળ.
- Salt.
- Oil.
- રાઈ.
- વઘારનું મરચું.
- હળદર.
- દહીં.
- આદુ મરચું.
- 3 cloves of garlic or garlic powder.

### Procedure

1. Wash અડદની દળ, then add to instant pot with water and salt.
2. Pressure cook for 10 minutes at high pressure.
3. When the pressure cooking is finished, open the pot and set it to sauté at medium heat.
4. Add હળદર, દહીં, આદુ મરચું and garlic or garlic powder to the pot.
5. Separately do વઘાર with oil and રાઈ. When રાઈ pops, add વઘારનું મરચું.
6. Add the વઘાર to the pot.

# Recipe 9

## Mixed Bean Soup

---

### Ingredients

- Bean mix.
- Oil.
- રાઈ.
- જેરુ.
- લીંબડો.
- હિંગ.
- વઘાર નું મરચું.
- લાલ મરચું.
- હળદર.
- ઘાણાજીરું.
- Salt.
- 5 cloves of garlic or garlic powder.

### Procedure

1. Soak mixed beans over night.
2. Set instant pot to sauté at normal heat, and add oil.
3. When instant pot shows hot, add રાઈ, જેરુ, લીંબડો, હિંગ, વઘાર નું મરચું, soaked beans, લાલ મરચું, હળદર, ઘાણાજીરું, salt and either 5 cloves of garlic finely chopped or garlic powder.
4. Close instant pot, cancel sauté and pressure cook on high for 40 minutes.



**Part V**  
**ਪੰਜਾਬੀ (Punjabi)**

# Recipe 10

## પનીર (Paneer)

---

### Ingredients

- 1 litre milk.
- 1 lemon.

### Procedure

1. Add 1 litre of milk and 1 lemon to instant pot, and mix.
2. Set instant pot to pressure cook on low pressure for 4 minutes, or high pressure for 2 minutes.
3. Let pressure release for 10 minutes after pressure cooking is finished before opening the instant pot.
4. Drain the water.

# Recipe 11

## આલૂ પરાઠા (Aloo Paratha)

---

### Ingredients

- 4 medium big potatoes.
- 1 finely chopped onion.
- Oil.
- Salt.
- Paneer.
- લાલ મરહક.
- આદુ મરચું.
- ઘાણાજીરું.
- હળદર.
- 1/2 lemon juice.
- પરાઠાનો લોટ.

### Procedure

1. Pressure cook potatoes for 5 whistles, then mash.
2. Mix all ingredients except પરાઠાનો લોટ gently.
3. Make small પરાઠાનો from પરાઠાનો લોટ, and fill it the potato mix.
4. Put પરાઠા on તવા and put oil on one side. Cook like પરાઠા on low flame.

# **Part VI**

## **South Indian**

# Recipe 12

## ઈડલી/ઇદડા/ઉત્તપ્પા Batter (Idli/Idada/Uttappa Batter)

---

### Ingredients

- 1/2 cup અડદની દળ.
- 1/2 cup rice.
- 1/2 ક્યુપિ thick પોદા.
- 3/4 spoon મેથીના દાણા.
- 2 spoons દહીં.
- આદુ મરચું (ઇદડા).
- Salt (ઇદડા)
- Eno (ઇદડા and ઈડલી).
- Diced vegetables (ઉત્તપ્પા).

### Procedure

1. Soak અડદની દળ, rice, thick પોદા and મેથીના દાણા after washing three times, for at least 6-8 hours (soak it in the morning).
2. Drain out excess water from soaked mixture (in the evening).
3. Blend together mixture with 2 spoons દહીં.
4. Mix batter with spatula, and keep it covered overnight. Then the batter is ready. For ઈડલી/ઇદડા/ઉત્તપ્પા specifically:
  - (a) Add આદુ મરચું and salt for ઈદડા.
  - (b) Add 1/3 spoon eno and warm water to make ઈદડા and ઈડલી fluffy.
  - (c) Add vegetables and salt for ઉત્તપ્પા.
5. Save batter up to a week in the refrigerator.

# **Part VII**

## **Other**

# Recipe 13

## Banana Loaf

---

### Ingredients

- 2 - 3 ripe bananas.
- 1 1/2 cups of white flour.
- 1 tsp vanilla extract.
- 1/3 cups of melted butter.
- 3/4 cups of sugar.
- 1 ચમચો sour cream.
- 1 tsp baking soda.
- A pinch of salt.

### Procedure

1. Mash bananas.
2. Add butter, then mix.
3. Add baking soda and salt, then mix.
4. Add sugar, sour cream and vanilla, then mix.
5. Add white flour, then mix.
6. Bake at 350°F for 1 hour 10 min.