



101 क्विक & ईज़ी लॉकडाउन रेसिपीज़



मेरी
सहेली[®]
की प्रस्तुति

₹60

१

राइस एंड चीज़ फ्रिट्स

सामग्री: १ कप चावल (पका हुआ), २ टेबलस्पून चीज़ (कढ़कस किया हुआ), २ हरी मिर्च (कटी हुई), १ टीस्पून हरा धनिया (कटा हुआ), १ टीस्पून गाजर (कढ़कस की हुई), २ टेबलस्पून दही (फैंटा हुआ), आधा टीस्पून चिली फ्लेक्स, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाकर गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी या शेज़वान सॉस के साथ सर्व करें.



२

चिली पोटैटोज़

सामग्री: ३ आलू (छीलकर फिंगर्स या बड़े टुकड़ों में काट लें), आधा-आधा कप मैदा और कॉर्नफ्लोर (२ टीस्पून अलग रखें), तेल आवश्यकतानुसार, २ टीस्पून लहसुन (कटा हुआ), अदरक का १ टुकड़ा (कटा हुआ), २-३ हरी मिर्च (कटी हुई), २ टीस्पून सोया सॉस, १ टीस्पून विनेगर, १/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, नमक स्वादानुसार, १-२ हरी प्याज़ (कटी हुई)।

विधि: पोटैटो फिंगर्स को धोकर सुखा लें। बाउल में मैदा, कॉर्नफ्लोर और पानी डालकर पतला घोल बनाएं। कड़ाही में तेल गरम करके पोटैटो फिंगर्स को घोल में डुबोकर सुनहरा होने तक तल लें। कड़ाही में २ टीस्पून तेल गरम करके लहसुन, हरी मिर्च और अदरक डालकर भून लें। सोया सॉस, विनेगर, नमक और आधा कप पानी डालकर उबाल लें। २ टीस्पून कॉर्नफ्लोर को पानी में घोलकर उबले मिश्रण में मिलाएं। ग्रेवी के गाढ़ा होने पर आंच से उतार लें। तले हुए पोटैटो फिंगर्स डालकर अच्छी तरह मिक्स करें। हरी प्याज़ से सजाकर सर्व करें।



३

कैबेज-चीज़-ब्रेड स्टिक्स

सामग्री: स्टिक्स के लिए: २ कप ब्रेड का चूरा, १/४ कप पत्तागोभी (बारीक कटी हुई), १ टेबलस्पून हरा धनिया (बारीक कटा हुआ), आधा कप चीज़ (कट्टूकस किया हुआ), १ टीस्पून हरी मिर्च का पेस्ट, नमक और शक्कर स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

अन्य सामग्री: २ टेबलस्पून मैदा, चुटकीभर नमक, आधा कप ब्रेड का चूरा.

विधि: स्टिक्स बनाने की सारी सामग्री (तेल का छोड़कर) को मिलाकर लंबे-लंबे स्टिक्स बनाएं. मैदे में नमक और आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बना लें. इन स्टिक्स को मैदे के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. गरम तेल में क्रिस्पी होने तक तल लें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.





४

चीज़ फिंगर्स

सामग्री: १ कप मैदा, आधा टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, २०० ग्राम मोज़रेला चीज़, १ कप ब्रेड का चूरा, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: मैदे में लाल मिर्च पाउडर, नमक और कालीमिर्च पाउडर मिलाकर गाढ़ा घोल बना लें. चीज़ को आधा इंच मोटे और २ इंच लंबे टुकड़ों में काटें. इन टुकड़ों को मैदे के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेटकर फिर से घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे की कोटिंग करके फ्रिज में आधे घंटे के लिए रखें. कड़ाही में तेल गरम करके इन फिंगर्स को डीप फ्राई करें. हरी चटनी और टोमैटो सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.

५

पनीर मालपुआ

सामग्री: १०० ग्राम पनीर क्यूब्स, ३ टेबलस्पून खोआ,
८ टीस्पून दूध, १ टीस्पून शक्कर, १/४ टीस्पून इलायची पाउडर,
२ टेबलस्पून मैदा, १ कप घी, थोड़े-से कटे हुए बादाम-पिस्ता.

चाशनी के लिए: १-१ कप पानी और शक्कर,
थोड़ा-सा केसर, १/४ टीस्पून इलायची पाउडर.

विधि: मिक्सर में पनीर क्यूब्स, खोआ और ४ टीस्पून दूध डालकर
गाढ़ा घोल बनाएं. इसमें शक्कर पाउडर, मैदा, इलायची पाउडर और
बचा हुआ दूध डालकर अच्छी तरह फेंट लें. कड़ाही
में घी गरम करके १ टेबलस्पून घोल डालें.
दोनों तरफ से धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें.

चाशनी के लिए: पैन में पानी और शक्कर डालकर उबाल
लें. केसर और इलायची पाउडर डालकर गाढ़ा होने तक
उबाल लें. मालपुओं को चाशनी में डालकर
१०-१५ मिनट तक डुबोकर रखें. मालपुओं को डिश में रखकर कटे
हुए ड्रायफ्रूट्स से गार्निश करके सर्व करें.



६

मार्गारिटा पिज़्ज़ा

सामग्री: मार्गारिटा सॉस के लिए: ५ टमाटर (ब्लांच करके कटे हुए), १ हरी प्याज़ (कटी हुई), १-१ टीस्पून लहसुन का पेस्ट, ऑरिगेनो, लाल मिर्च पाउडर और राई पाउडर, थोड़ी-सी बेसिल लीव्स (कटी हुई), २ टीस्पून कैप्सिको सॉस, ३ टेबलस्पून टोमैटो सॉस, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

अन्य सामग्री: १ पिज़्ज़ा बेस.

टॉपिंग के लिए: ब्लैक ऑलिव्स और शिमला मिर्च (बारीक कटे हुए), उबला हुआ कॉर्न और कद्दूकस किया हुआ चीज़ (चारों थोड़ी-थोड़ी मात्रा में).

विधि: सॉस की सभी सामग्री को मिक्स करके हैंड ब्लेंडर से ब्लेंड कर लें. पैन में डालकर गाढ़ा होने तक पकाएं. मार्गारिटा सॉस को पिज़्ज़ा बेस पर स्प्रेड करके चीज़ बुरकें. प्रीहीट अवन में २०० डिग्री से. पर चीज़ पिघलने तक बेक करें. टॉपिंग की सामग्री से सजाकर सर्व करें.



७

क्रिस्पी फ्रेंच फ्राइज़

सामग्री: १ आलू, ३ टीस्पून कॉर्नफ्लोर, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, चाट मसाला, तलने के लिए तेल.

विधि: आलू को छीलकर धो लें. पतले-लंबे टुकड़ों में काटकर ठंडे पानी में रखें, ताकि आलू का रंग न बदले. एक पैन में पानी और नमक डालकर उबालें. आलू के स्लाइसेस डालकर अधपका होने तक उबालें. पानी निधारकर कपड़े पर रखकर सुखाएं. कॉर्नफ्लोर मिलाकर आधे घंटे तक फ्रिजर में रखें. कड़ाही में तेल गरम करके तेज़ आंच पर फ्राइज़ को तल लें. आंच से उतारकर ठंडा होने दें. सर्व करने से पहले दोबारा गोल्डन ब्राउन होने तक तलें. कालीमिर्च पाउडर और चाट मसाला डालकर सर्व करें.



८

चीज़ी अनियन रिंग्स

सामग्री: २ प्याज़ (गोलाई में कटे हुए), ४ टेबलस्पून बेसन, २ टेबलस्पून चीज़ (कढ़कस किया हुआ) आधा-आधा टीस्पून अजवायन और धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, नमक और चाट मसाला स्वादानुसार, १/४ टीस्पून अमचूर पाउडर, तलने के लिए तेल.

विधि: अनियन रिंग्स और तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिलाएं. आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर घोल बनाएं. पैन में तेल गरम करके एक-एक अनियन रिंग्स को घोल में डुबोकर गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. टोमैटो केचअप के साथ गरम-गरम सर्व करें.





९

पास्ता इन रेड सॉस

सामग्री: २ कप पास्ता (उबला हुआ), २ टीस्पून तेल, ३-४ लहसुन (कटे हुए), १/४ कप प्याज़ (कटा हुआ), आधा कप शिमला मिर्च (कटी हुई), २ कप टोमैटो प्यूरी, थोड़े-से बेसिल लीव्स, नमक स्वादानुसार, थोड़ा-सा चीज़ (कढ़कस किया हुआ).

विधि: कड़ाही में तेल गरम करके लहसुन और प्याज़ डालकर भून लें. शिमला मिर्च डालकर भून लें. टोमैटो प्यूरी और बेसिल लीव्स डालकर पकाएं. ३-४ मिनट बाद पास्ता और नमक डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. ग्रेवी के गाढ़ा होने पर चीज़ मिलाएं. गरम-गरम सर्व करें.



१०

बेकड चीज़ गार्लिक बम

सामग्री: कवरिंग के लिए: २ कप मैदा, १ टेबलस्पून शक्कर, डेढ़ टीस्पून गार्लिक पाउडर, १/४ टीस्पून नमक, ढाई टीस्पून बेकिंग पाउडर, ५ टेबलस्पून बटर, ३/४ कप ठंडी छाछ.

फिलिंग के लिए: १५० ग्राम मोज़रेला चीज़ (डेढ़ इंच के मोटे टुकड़ों में कटा हुआ).

ब्रशिंग के लिए: २ टेबलस्पून बटर, नमक आवश्यकतानुसार, थोड़े-से पार्सले लीव्स (कटी हुई), लहसुन की ३ कलियां (कुटी हुई).

विधि: अवन को २०० डिग्री से. पर प्रीहीट करें. बेकिंग ट्रे पर पार्चमेंट शीट (वैक्स पेपर) लगाकर रखें. कवरिंग बनाने के लिए सारी सामग्री को मिलाकर गूंध लें. १० मिनट तक ढंककर फ्रिज में रखें. गुंधे हुए मैदे की मोटी लोई लेकर मोज़रेला चीज़ क्यूब्स रखकर अच्छी तरह से सील करें. इन्हें बेकिंग ट्रे में रखकर १५-१८ मिनट तक अवन में बेक करें.

ब्रशिंग के लिए: पैन में बटर पिघलाकर नमक, पार्सले लीव्स और लहसुन डालकर सुनहरा होने तक भून लें. आंच से उतार लें. ब्रश की सहायता से गार्लिक बम पर लगाकर सर्व करें.

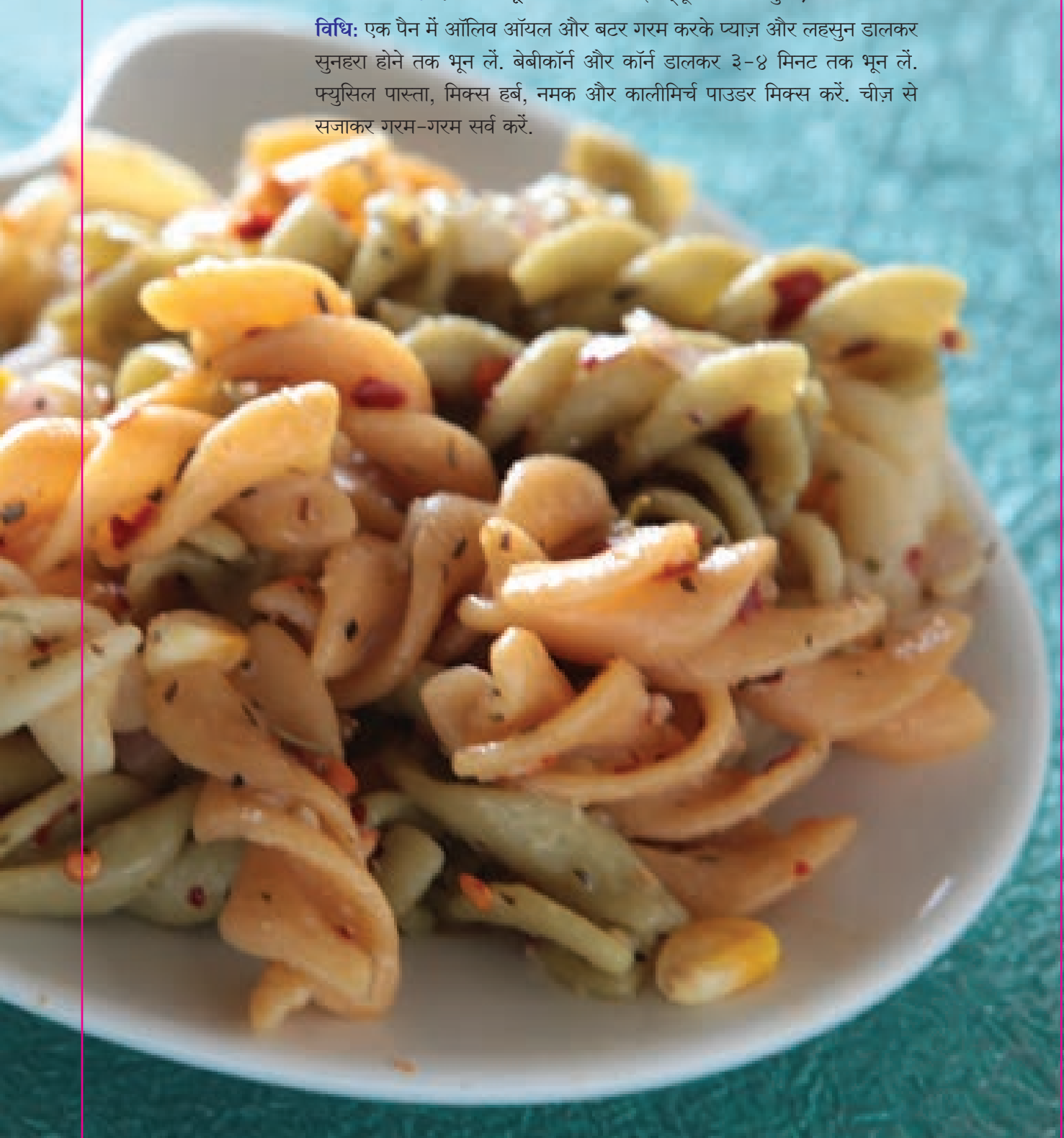
११

कॉर्न पार-ता

सामग्री: डेढ़ कप फ्रुसिल पास्ता (उबला हुआ), १/४ प्याज़ और १/४ टीस्पून लहसुन (दोनों बारीक कटे हुए), ३ टेबलस्पून बेबीकॉर्न (उबले व स्लाइस में कटे हुए), १/४ कप कॉर्न, १ टेबलस्पून बटर, १-१ टीस्पून ऑलिव ऑयल और मिक्स हर्ब, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, थोड़ा-सा चीज़ (कद्दूकस किया हुआ).

सर्विंग के लिए: १ टेबलस्पून पार्मेसन चीज़ (कद्दूकस किया हुआ).

विधि: एक पैन में ऑलिव ऑयल और बटर गरम करके प्याज़ और लहसुन डालकर सुनहरा होने तक भून लें. बेबीकॉर्न और कॉर्न डालकर ३-४ मिनट तक भून लें. फ्रुसिल पास्ता, मिक्स हर्ब, नमक और कालीमिर्च पाउडर मिक्स करें. चीज़ से सजाकर गरम-गरम सर्व करें.





१२

इटालियन स्पेगेटी

सामग्री: २०० ग्राम स्पेगेटी (उबली हुई), २ टेबलस्पून ऑलिव ऑयल, ३ कली लहसुन (कटे हुए), ३ प्याज़ (कटे हुए), २०० ग्राम टोमैटो प्यूरी, १ टेबलस्पून चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), १ टीस्पून चिली फ्लेक्स, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, २ टेबलस्पून फ्रेश क्रीम.

विधि: २ प्याज़ को बारीक काट लें. बचे हुए प्याज़ और लहसुन को पीसकर पेस्ट बना लें. एक पैन में ऑलिव ऑयल गरम करके कटा हुआ प्याज़ और प्याज़-लहसुन का पेस्ट डालकर २ मिनट तक भून लें. टोमैटो प्यूरी, नमक और चिली फ्लेक्स डालकर ५ मिनट तक उबालकर आंच से उतार लें. स्पेगेटी को फ्रेश क्रीम और चीज़ से सजाएं. उपरोक्त बनाए हुए टोमैटो सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.



१३

कॉर्न टोस्ट

सामग्री: ४ ब्रेड की स्लाइसेस, १ कप व्हाइट सॉस, १ कप उबले हुए कॉर्न, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, बटर आवश्यकतानुसार.

विधि: ब्रेड पर बटर लगाकर टोस्ट करें. व्हाइट सॉस में कॉर्न, नमक व कालीमिर्च पाउडर मिलाकर फेंट लें. टोस्ट पर कॉर्न वाला मिश्रण फैलाकर ग्रिल करें. टोमैटो सॉस के साथ सर्व करें.

१४

तेज हाका नूडल्स

सामग्री: २-२ कप शिमला मिर्च, प्याज़, गाजर, पत्तागोभी और हरी प्याज़, १ टीस्पून लहसुन (सभी बारीक कटे हुए), २ कप बीन्स स्प्राउट्स, १ पैकेट हाका नूडल्स (उबले हुए).

सीजनिंग के लिए: आधा-आधा टीस्पून कालीमिर्च पाउडर और शक्कर, नमक स्वादानुसार, ३ टीस्पून सोया सॉस, तेल आवश्यकतानुसार.

विधि: पैन में १ टीस्पून तेल गरम करके लहसुन डालकर भून लें. शिमला मिर्च और प्याज़ डालकर २-३ मिनट तक तेज़ आंच पर भून लें. बची हुई सब्जियां, नूडल्स और सीजनिंग की सामग्री मिलाकर ३-४ मिनट तक भून लें. गरम-गरम सर्व करें.

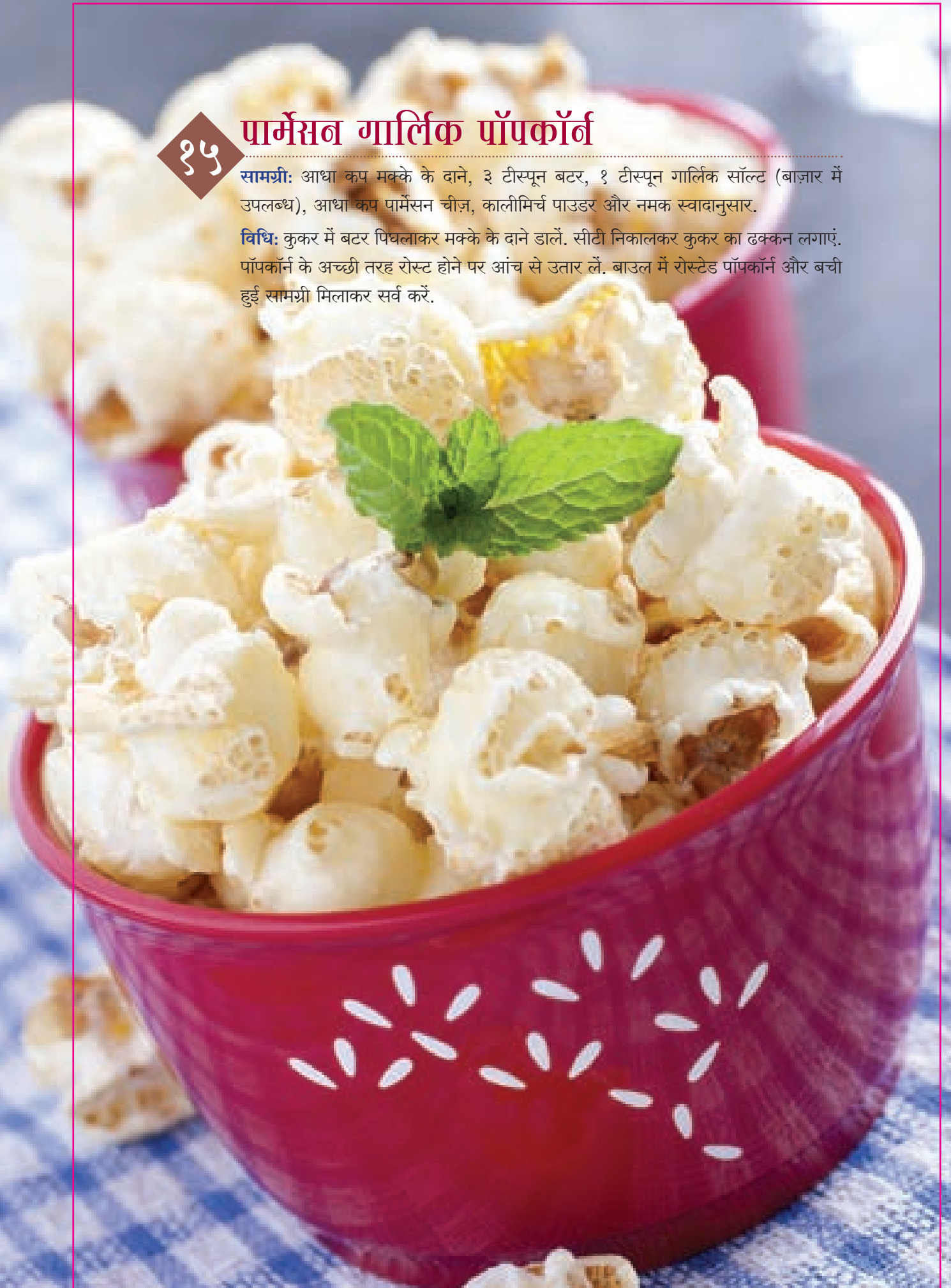


१५

पार्मेसन गार्लिक पॉपकॉर्न

सामग्री: आधा कप मक्के के दाने, ३ टीस्पून बटर, १ टीस्पून गार्लिक सॉल्ट (बाज़ार में उपलब्ध), आधा कप पार्मेसन चीज़, कालीमिर्च पाउडर और नमक स्वादानुसार.

विधि: कुकर में बटर पिघलाकर मक्के के दाने डालें. सीटी निकालकर कुकर का ढक्कन लगाएं. पॉपकॉर्न के अच्छी तरह रोस्ट होने पर आंच से उतार लें. बाउल में रोस्टेड पॉपकॉर्न और बची हुई सामग्री मिलाकर सर्व करें.





१६

अमेरिकन चॉप्सुई

सामग्री: ४०० ग्राम नूडल्स (उबले हुए), २ कप कटी हुई मिक्स वेजीटेबल्स (पत्तागोभी, गाजर और फ्रेंचबीन्स), २ टेबलस्पून लहसुन (कटा हुआ).

साँस के लिए: डेढ़ कप वेजीटेबल स्टॉक, १-१ टेबलस्पून शक्कर, कॉर्नफ्लोर और चिली साँस, २ टीस्पून विनेगर, १ टेबलस्पून चिली साँस, २ टेबलस्पून टोमैटो केचअप, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, २ बूँदें रेड फूड कलर, तेल आवश्यकतानुसार- सारी सामग्री को मिक्स करें.

विधि: १०० ग्राम उबले हुए नूडल्स को गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. एक अन्य पैन में २ टीस्पून तेल गरम करके लहसुन डालकर भून लें. मिक्स वेजीटेबल्स और बचे हुए उबले नूडल्स डालकर २-३ मिनट तक भून लें. साँस की सामग्री मिलाकर ३-४ मिनट तक पकाएं. आंच से उतारकर तले हुए नूडल्स से सजाकर सर्व करें.

१७

मैक्सिकन ग्रिल्ड सैंडविच

सामग्री: १० ब्रेड की स्लाइसेस, ३ टेबलस्पून बटर, १-१ प्याज़, टमाटर, उबला आलू और हरी मिर्च (चारों कटे हुए), १ कप कॉर्न (उबले हुए), आधा कप चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), २-२ टेबलस्पून टोमैटो सॉस और चिली सॉस, १ कप व्हाइट सॉस, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: प्याज़, टमाटर, आलू, हरी मिर्च, कॉर्न, आधा चीज़, व्हाइट सॉस, नमक और कालीमिर्च पाउडर को मिक्स कर लें. ब्रेड की स्लाइसेस को टोस्ट करके उसके एक तरफ़ बटर लगा लें. उस पर व्हाइट सॉस और सब्जियों वाला मिश्रण फैलाएं. ऊपर से बचा हुआ चीज़ बुरककर टोमैटो और चिली सॉस डाल लें. प्रीहीट अवन में १६० डिग्री से. पर चीज़ पिघलने तक बेक कर लें. गरम-गरम सर्व करें.





१८

मंचूरियन नूडल्स

सामग्री: ४०० ग्राम उबले हुए नूडल्स, १ कप बारीक कटी हुई मिक्स वेजीटेबल्स (पत्तागोभी, गाजर और फ्रेंचबीन्स), १-१ टेबलस्पून लहसुन व अदरक, १ टीस्पून हरी मिर्च (तीनों बारीक कटे हुए), २ टीस्पून सोया सॉस, १ टीस्पून चिली सॉस, १ टीस्पून विनेगर, आधा टीस्पून शक्कर, २ हरी प्याज़ (बारीक कटी हुई), २ टेबलस्पून बारीक कटा हरा धनिया, ४ टेबलस्पून तेल, आधा कप वेजीटेबल स्टॉक, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: पैन में तेल गरम करके वेजीटेबल्स, लहसुन, अदरक और हरी मिर्च डालकर ३ मिनट तक भून लें. नूडल्स और बची हुई सारी सामग्री मिलाकर तेज़ आंच पर ३-५ मिनट तक स्टर फ्राई करें. गरम-गरम सर्व करें.



१९

क्रिस्पी ब्रेड बॉल्स

सामग्री: ८ स्लाइस ब्रेड, ३ आलू उबले और मैश किए हुए, १ हरी मिर्च बारीक कटी हुई, आधा टीस्पून अदरक का पेस्ट, आधा-आधा टीस्पून हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला पाउडर, १/४ टीस्पून अजवायन, २ टेबलस्पून पुदीना बारीक कटा हुआ, नमक स्वादानुसार, थोड़ा-सा ब्रेड क्रंब्स, तलने के लिए तेल.

विधि: ब्रेड को छोड़कर बाकी सारी सामग्री मिला लें. ब्रेड को पानी में डुबोकर तुरंत निकालकर एक्स्ट्रा पानी निचोड़ लें. आलूवाला मिश्रण भरकर बॉल का शेप दें. गर्म तेल में सुनहरा होने तक तल लें.

२०

चीज़ ऑन टोस्ट

सामग्री: ३-३ ब्रेड और चीज़ की स्लाइसेस, १ चीज़ क्यूब (कटूकस किया हुआ), ३ टमाटर, ४ ब्लैक ऑलिव और ३ टेबलस्पून मिक्स कलरवाली शिमला मिर्च (बारीक कटी हुई), १ टेबलस्पून बटर, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: ब्रेड की स्लाइसेस पर बटर लगाकर गरम तवे पर सेंक लें. टोस्ट पर चीज़ स्लाइस रखकर कटी हुई सब्जियां रखें, नमक, कालीमिर्च पाउडर और चीज़ बुरककर प्रीहीट अवन में चीज़ पिघलने तक बेक करें.



२१

पोटैटो पॉकेट्स

सामग्री: ३ आलू (उबले व मैश किए हुए), १ टेबलस्पून बटर, १ प्याज़ (कटा हुआ), आधा कप मैदा, १ टेबलस्पून तेल, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: पैन में २ टेबलस्पून बटर पिघलाकर प्याज़ डालकर नरम होने तक भून लें. आंच से उतारकर उबले आलू में मिलाएं. इसमें नमक व कालीमिर्च पाउडर मिक्स करें. एक बाउल में मैदा, नमक और तेल डालकर अच्छी तरह से मिक्स करें, ताकि गांठें न रहें. धीरे-धीरे पानी मिलाते हुए नरम गूंथ लें. १० मिनट तक ढंककर रखें. दोबारा गूंथे और छोटी-छोटी लोई लेकर आलू की स्टफिंग करके किनारों को दबाकर बंद करें. चिकनाई लगी बेकिंग ट्रे में रखकर प्रीहीट अवन में सुनहरा होने तक बेक करें. डिप के साथ सर्व करें.





२२

कॉर्न पिज़्ज़ा

सामग्री: १ पतला क्रस्ट पिज़्ज़ा बेस, आधा टेबलस्पून चिली सॉस, १ टेबलस्पून टोमैटो केचअप, आधा कप मोज़रेला चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), २ टेबलस्पून कॉर्न-पेस्तो मिक्सचर, आधा कप बेबीकॉर्न (टुकड़ों में काटकर ब्लांच किए हुए), नमक स्वादानुसार, थोड़ा-सा बटर ग्रीसिंग के लिए.

कॉर्न-पेस्तो मिक्सचर के लिए: आधा कप टिन स्वीट कॉर्न, २ टेबलस्पून पेस्तो सॉस (रेडीमेड), नमक स्वादानुसार.

सर्विंग: बेकिंग ट्रे में बटर लगाकर पिज़्ज़ा बेस रखें. टोमैटो केचअप और चिली सॉस फैलाकर उस पर कॉर्न-पेस्तो मिक्सचर फैलाएं. बेबीकॉर्न और मोज़रेला चीज़ फैलाकर नमक बुरकें. प्रीहीट अवन में २०० डिग्री से. पर १०-१५ मिनट बेक कर लें.

इंस्टेंट ब्रेड ढोकला

सामग्री: ४ स्लाइस ब्रेड, आधा कप रवा, ३/४ कप दही, २ टीस्पून तेल, आधा-आधा टीस्पून अदरक और हरी मिर्च का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, आधा कप पानी, १ टीस्पून फ्रूट सॉल्ट.

छौंक के लिए: २ टीस्पून तेल, आधा-आधा टीस्पून राई और जीरा, थोड़े-से करीपत्ते, १/४ टीस्पून तिल, चुटकीभर हींग, १ हरी मिर्च (लंबाई में कटी हुई), आधा कप पानी, आधा टीस्पून शक्कर, चुटकीभर नमक, १ टेबलस्पून नींबू का रस.

गार्निशिंग के लिए: २-२ टीस्पून नारियल कद्दूस किया हुआ और हरा धनिया.

विधि: ब्रेड को ब्लेंडर में ब्लेंड करके चूरा बना लें. इसमें रवा, दही, तेल, अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट, नमक, हल्दी पाउडर और पानी मिलाकर घोल बना लें. इसमें फ्रूट सॉल्ट मिलाकर चिकनाई लगी थाली में घोल डालकर १५ मिनट तक स्टीम में पकाएं. अब छौंक तैयार करें. कड़ाही में तेल गर्म करके राई-जीरा, हरी मिर्च, करीपत्ते, तिल और हींग डालें. आधा कप पानी, शक्कर और चुटकीभर नमक मिलाकर गैस बंद करें. ढोकले को मनचाहे शेप में काटकर उस पर छौंक डालें. नारियल और हरा धनिया से गार्निश करके सर्व करें.





२४

चीज़-कॉर्न बॉल्स

सामग्री: २ आलू (उबले व मैश किए हुए), १ कप कॉर्न (उबले हुए), आधा कप कद्दूकस किया हुआ चीज़, आधा-आधा टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, ऑरिगेनो और फ्रेश बेसिल लीव्स, लहसुन की ३ कलियों का पेस्ट, ४ टेबलस्पून मैदा, तलने के लिए तेल.

विधि: तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाकर गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी या टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.

नोट: चीज़-कॉर्न बॉल्स को बेक भी कर सकते हैं. इसके लिए प्रीहीट अवन में २०० डिग्री से. पर चीज़-कॉर्न बॉल्स को १५-२० मिनट तक बेक करें.

२५

मेयोनीज़ सैंडविच

सामग्री: ४ ब्रेड की स्लाइसेस, बटर आवश्यकतानुसार.

मेयोनीज़ बनाने के लिए: २०० ग्राम फ्रेश क्रीम, २ टीस्पून तेल, १ टीस्पून राई दाल, ३ टीस्पून शक्कर पाउडर, २ टीस्पून नींबू का रस, आधा टीस्पून नमक, १/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर.

स्टफिंग के लिए: २ कप बारीक कटी हुई मिक्स वेजीटेबल्स (पत्तागोभी, गाजर और शिमला मिर्च), आधा टीस्पून अदरक का पेस्ट, १-२ हरी मिर्च (कटी हुई).

विधि: मेयोनीज़ बनाने की सारी सामग्री को मिलाकर बीटर से अच्छी तरह फेंट लें. ब्रेड के किनारे काटकर बटर लगाकर अलग रखें. स्टफिंग की सामग्री को मिक्स करें. उसमें स्वादानुसार मेयोनीज़ मिलाएं और १ घंटे तक फ्रिज में ठंडा करने के लिए रखें. ब्रेड की स्लाइस पर लगाकर त्रिकोना काट लें और सर्व करें.

नोट: आप चाहें तो रेडीमेड मेयोनीज़ भी इस्तेमाल कर सकते हैं.





२६

नूडल्स समोसा

सामग्री: नूडल्स के लिए: १ कप नूडल्स उबला हुआ, लहसुन की २ कलियों का पेस्ट, १-१ प्याज़, शिमला मिर्च और गाजर, १ कप पत्तागोभी कटी हुई (चारों बारीक कटे हुए), २ टीस्पून सोया सॉस, १ टेबलस्पून विनेगर, नमक स्वादानुसार, १ टेबलस्पून तेल.

कवरिंग के लिए: २ कप मैदा, १ कप आटा, २ टेबलस्पून तेल, १ टीस्पून अजवायन, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: कवरिंग की सभी सामग्री को मिलाकर थोड़ा सख्त आटा गूंध लें और १५-२० मिनट तक ढंककर रख दें. नूडल्स स्टफिंग बनाने के लिए कड़ाही में तेल गर्म करके लहसुन और प्याज़ डालकर भूनें. शिमला मिर्च, गाजर और पत्तागोभी डालकर तेज़ आंच पर २-३ मिनट तक भूनें. नूडल्स, नमक, सोया सॉस और विनेगर मिलाकर दो मिनट और भूनें. अब गूंधे हुए मैदे से लोई लेकर बेलें. इसमें स्टफिंग करके समोसे का शेप दें. गर्म तेल में सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी के साथ गरम-गरम सर्व करें.

ब्रिस्टो टोस्ट

सामग्री: १२ ब्रेड की स्लाइसेस, १ टेबलस्पून बटर, टोमैटो केचअप आवश्यकतानुसार.

फिलिंग के लिए: १/४ कप चीज़ स्प्रेड, आधा कप सेब और पाइनेप्पल कटे हुए, आधा कप उबले व कटे हुए गाजर और आलू, १-१ टीस्पून राई पाउडर और ऑरिंगेनो, नमक स्वादानुसार.

विधि: फिलिंग की सारी सामग्री मिक्स कर लें. थोड़े-से मिश्रण को ब्रेड की एक स्लाइस पर रखकर दूसरे स्लाइस से कवर कर दें. सारे सैंडविच इसी तरह से बना लें. थोड़ा-सा बटर लगाकर सैंडविच को ग्रिल कर लें. टोमैटो केचअप या हरी चटनी के साथ सर्व करें.



२८

पोटैटो मफिंस

सामग्री: ३ कप उबले व मैश किए हुए आलू, ६०-६० ग्राम मैदा और बटर, १/४ कप दूध, १ टीस्पून विनेगर, १ कप चीज़ (कढ़कस किया हुआ), १ टीस्पून बेकिंग सोडा, आधा-आधा टीस्पून जायफल पाउडर और कालीमिर्च पाउडर, २ अंडे का घोल.

विधि: अवन को १८० डिग्री से. पर प्रीहीट करें. चीज़ को छोड़कर सारी सामग्री को बाउल में अच्छी तरह मिक्स करें. आइस्क्रीम स्कूप से मिक्सचर को चिकनाई लगे मफिन कप में डालें. ऊपर से कढ़कस किया हुआ चीज़ बुरकें. प्रीहीट अवन में १८० डिग्री से. पर २०-२२ मिनट तक बेक करें.





२९

पोहा फिरनी

सामग्री: ३/४ कप पोहा, ३ कप दूध, ३ टेबलस्पून शक्कर, १ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर (२ टीस्पून दूध में घोल लें), १ कप बारीक कटे मिक्स फ्रूट्स, गार्निशिंग के लिए २ टेबलस्पून बादाम.

विधि: पोहे को धीमी आंच पर २ मिनट तक क्रिस्पी होने तक भून लें और मिक्सर में पीसकर पाउडर बना लें. मोटी तलीवाले पैन में दूध उबालें. थोड़ी देर उबालने के बाद इसमें शक्कर और पोहा पाउडर मिलाकर ४-५ मिनट तक उबालें. कॉर्नफ्लोर का घोल मिलाकर लगातार चलाते हुए २-३ मिनट और उबालें. ठंडा होने पर एक घंटे के लिए फ्रिज में रखें. अब सर्विंग बाउल में पहले कटे हुए मिक्स फ्रूट रखें. उस पर फिरनी डालें. बादाम से सजाकर सर्व करें.



३०

सूजी-ओट्स लॉलीपॉप

सामग्री: १ कप सूजी, आधा कप ओट्स पाउडर, आधी शिमला मिर्च (कटी हुई), १ गाजर (कद्दूकस की हुई), १ प्याज़ (कटा हुआ), आधा कप पनीर (मैश किया हुआ), २ हरी मिर्च (कटी हुई), १ टीस्पून अदरक का पेस्ट, २-२ टीस्पून गाढ़ा दही (पानी निथारा हुआ) और कॉर्नफ्लोर, आधा-आधा टीस्पून चाट मसाला और रेड चिली फ्लेक्स, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. २० मिनट तक फ्रिज में रखें. चिकनाई लगे हाथों से मिश्रण लेकर लंबे-लंबे रोलस बनाएं. कड़ाही में तेल गरम करके इन्हें सुनहरा होने तक तल लें. स्टिक लगाकर टोमैटो केचअप और हरी चटनी के साथ सर्व करें.

३१

ब्रेड मेदू वड़ा

सामग्री: ६ ब्रेड स्लाइस, ३/४ कप दही, आधा कप चावल का आटा, १/४ कप सूजी, आधा टीस्पून जीरा, आधा प्याज़ बारीक कटा हुआ, १ इंच अदरक का टुकड़ा बारीक कटा हुआ, थोड़ा-सा बारीक कटा हरा धनिया, ५-६ करीपत्ते, २ हरी मिर्च कटी हुई, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: ब्रेड के छोटे-छोटे टुकड़े कर लें. इसमें चावल का आटा, सूजी, दही, जीरा, प्याज़, अदरक, हरी मिर्च, हरा धनिया, करीपत्ते और नमक मिलाकर गाढ़ा घोल बना लें. अगर घोल सूखा लगे, तो थोड़ा-सा दही और मिला लें. इसके मेदू वड़ा बनाकर तल लें. चटनी या सांबर के साथ सर्व करें.





३२

चीज़ी नूडल्स कटलेट

सामग्री: २०० ग्राम नूडल्स (उबले हुए), १/४ कप चीज़ (कट्टूकस किया हुआ), नमक और चाट मसाला स्वादानुसार, ६ आलू (उबले व मैश किए हुए), ब्रेड की ४ स्लाइसेस का चूरा, ३ हरी मिर्च (कटी हुई), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), तलने के लिए तेल.

विधि: कवरिंग के लिए: आलू, ब्रेड का चूरा और नमक को अच्छी तरह मिक्स करें, ताकि आलू की गुठलियां न रहें.

स्टफिंग के लिए: नूडल्स, चीज़, हरी मिर्च, चाट मसाला, हरा धनिया और नमक मिलाएं. चिकनाई लगे हाथों पर थोड़ा-सा आलूवाला मिश्रण फैलाएं. नूडल्सवाला मिश्रण रखकर अच्छी तरह से सील करते हुए टिककी बनाएं. कड़ाही में तेल गरम करके टिककियों को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें.

पनीर स्टाफ्ड ब्रेड फ्रिट्स

सामग्री: ब्रेड की १२ स्लाइसेस (किनारे कटे हुए), आधा लीटर दूध, ४ टेबलस्पून सूजी, तलने के लिए तेल.

पनीर भुर्जी के लिए: २०० ग्राम पनीर (मैश किया हुआ), १ आलू (उबला व मैश किया हुआ), २ हरी मिर्च (कटी हुई), १-१ टीस्पून जीरा, अमचूर पाउडर और गरम मसाला पाउडर, १ टेबलस्पून तेल, १ प्याज़ (कटा हुआ), नमक स्वादानुसार, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ).

विधि: पनीर भुर्जी बनाने के लिए: पैन में तेल गरम करके जीरे का छौंक लगाएं. जीरे के तड़कने पर हरी मिर्च और मैश किया पनीर डालें. अमचूर पाउडर, गरम मसाला पाउडर और नमक मिलाकर २ मिनट तक भून लें. आंच से उतारकर ठंडा करें. एक दूसरे बाउल में पनीर भुर्जी, कटा प्याज़, मैश किया आलू और हरा धनिया मिलाकर मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाएं. एक थाली में दूध डालें. दूध में ब्रेड की स्लाइस को भिगोकर हाथों से दबाकर निचोड़ लें. पनीर भुर्जी बॉल रखकर अच्छी तरह से कवर करें. सूजी में बॉल को अच्छी तरह लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके बॉल्स को सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.



३४

पोहा-मटर समोसा

सामग्री: स्टफिंग के लिए: ३/४ कप भिगोया हुआ पोहा, ३/४ कप उबली हुई हरी मटर (सूखी मटर लें), आधा टीस्पून जीरा, १/४ टीस्पून हींग, आधा कप कटा हुआ प्याज़, २ टीस्पून बारीक कटी हरी मिर्च, ५-७ करीपत्ते, आधा टीस्पून हल्दी पाउडर, २ टीस्पून नींबू का रस, १ टेबलस्पून शक्कर, १ टेबलस्पून तेल, २ टेबलस्पून हरा धनिया, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

अन्य सामग्री: १८ समोसा पट्टी (आप चाहें तो मैदे से घर में ही कवरिंग बना सकते हैं), २ टेबलस्पून मैदा (थोड़ा-सा पानी मिलाकर पेस्ट बना लें), तलने के लिए तेल.

विधि: कड़ाही में तेल गरम करके जीरा और हींग डालें. प्याज़, हरी मिर्च और करीपत्ता डालकर एक मिनट तक भूनें. अब हरी मटर, पोहा और स्टफिंग की बची हुई सारी सामग्री मिलाकर थोड़ी देर भून लें. ठंडा होने पर १८ भागों में डिवाइड करें. अब समोसा पट्टी को तिकोना मोड़कर स्टफिंग करके समोसा बनाएं. किनारों को मैदे के पेस्ट से चिपकाएं. धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें.



३५

सूजी कचौरी

सामग्री: कवरिंग के लिए: १ कप सूजी, १ टेबलस्पून तेल, नमक स्वादानुसार, २ कप पानी, तलने के लिए तेल.

स्टफिंग के लिए: ४ आलू (उबले व मैश किए हुए), १ प्याज़, अदरक का १ टुकड़ा, थोड़ा-सा हरा धनिया और २ हरी मिर्च (चारों बारीक कटे हुए), आधा कप हरी मटर (उबली हुई), १ टेबलस्पून तेल, १ टीस्पून धनिया पाउडर, आधा-आधा टीस्पून गरम मसाला पाउडर, अमचूर पाउडर और लाल मिर्च पाउडर, १/४ टीस्पून जीरा, नमक स्वादानुसार.

विधि: कवरिंग के लिए: पैन में पानी, नमक और तेल मिलाकर गरम करें. धीरे-धीरे सूजी डालते जाएं. लगातार चलाते हुए सूजी का पानी सूखने तक पकाएं. आंच से उतारकर ठंडा होने दें. चिकनाई लगे हाथों से सूजी को आटे की तरह गूंथ लें.

स्टफिंग के लिए: पैन में तेल गरम करके जीरे का छौंक लगाएं. प्याज़, अदरक व हरी मिर्च डालकर सुनहरा होने तक भून लें. बची हुई सारी सामग्री मिलाकर १-२ मिनट तक भून लें. आंच से उतारकर ठंडा होने दें. गुंधे हुए सूजी की मोटी लोई लेकर १ टीस्पून स्टफिंग करें और अच्छी तरह से सील कर दें. कड़ाही में तेल गरम करके कचौरियों को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी व इमली-खजूर की मीठी चटनी के साथ सर्व करें.

पार्मेसन रोज़मेरी पोटैटो चिप्स

सामग्री: २ आलू, डेढ़ टेबलस्पून रोज़मेरी हर्ब्स (बारीक कटी हुई), डेढ़ कप पार्मेसन चीज़ (कढ़कस किया हुआ), ऑलिव ऑयल आवश्यकतानुसार, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: आलू को धोकर पतले-पतले स्लाइस में काट लें. टिशू पेपर पर आलुओं को फैलाकर १५ मिनट तक रखें. बाउल में आलू के स्लाइसेस, ऑलिव ऑयल, नमक, कालीमिर्च पाउडर और रोज़मेरी हर्ब्स को अच्छी तरह मिक्स करें. बेकिंग ट्रे में बेकिंग शीट लगाकर ब्रश की सहायता से तेल लगाएं. आलुओं की लेयर फैलाकर अवन में ४०० डिग्री से. पर ४० मिनट तक बेक करें.

नोट: चाहें तो बेकिंग के दौरान आखिरी ५ मिनट में अवन से निकालकर चिप्स पर पार्मेसन चीज़ बुरकें. फिर दोबारा अवन में चीज़ पिघलने तक बेक करें.



३७

चीज़ी-ब्रेड रोल

सामग्री: ६ ब्रेड स्लाइस, आधा कप मोज़रेला चीज़ कढ़कस किया हुआ, २ आलू उबले हुए, आधा प्याज़ और थोड़ा-सा हरा धनिया दोनों बारीक कटे हुए), १ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, आधा-आधा टीस्पून गरम मसाला पाउडर और अमचूर पाउडर, ३/४ टीस्पून चाट मसाला, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

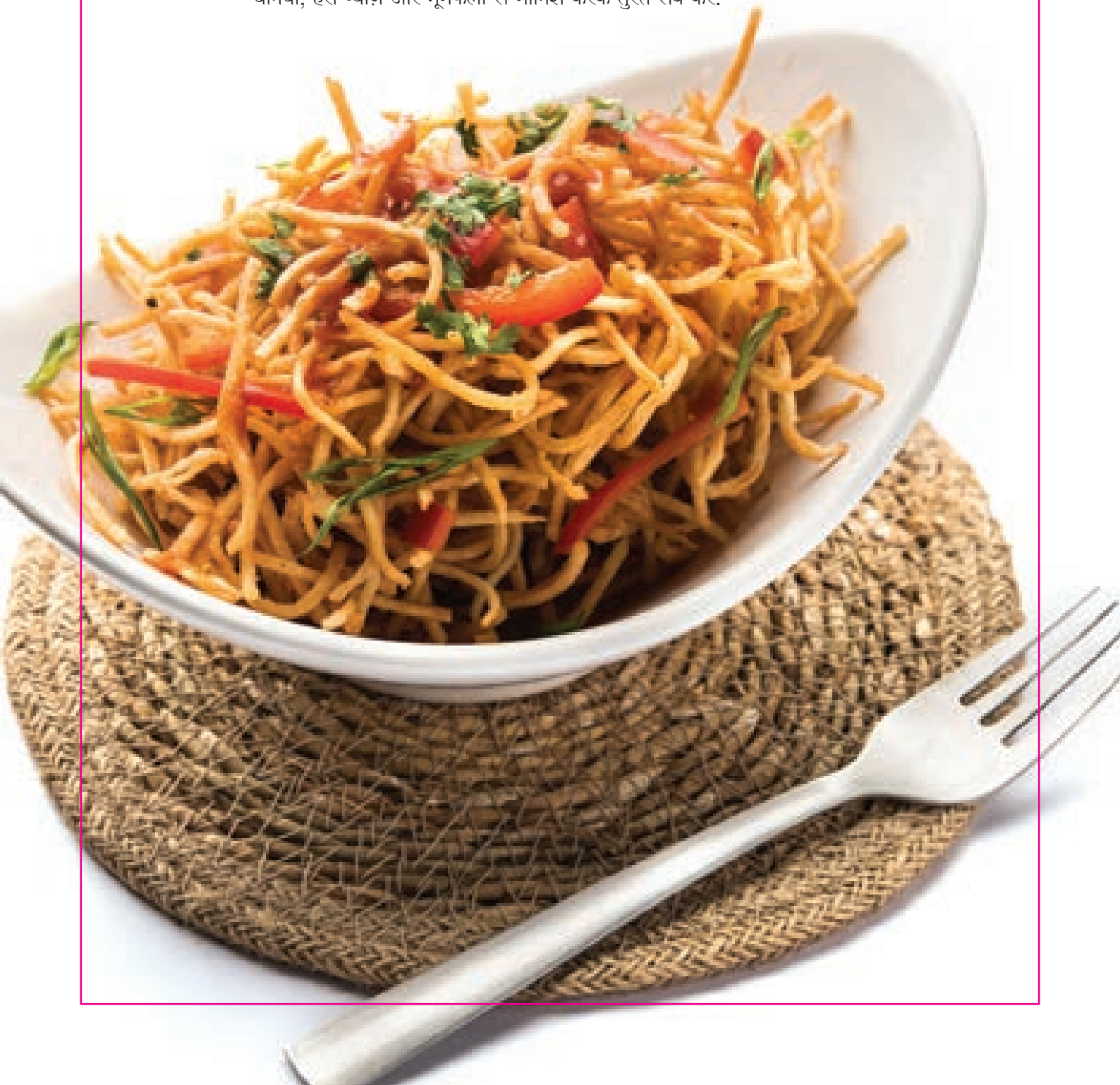
विधि: ब्रेड को छोड़कर सारी सामग्री मिला लें. अब ब्रेड के किनारे काटकर हल्का-सा बेल लें. बीच में चीज़वाली स्टफिंग रखकर मोड़ दें. किनारों को पानी से चिपकाएं. गर्म तेल में क्रिस्पी होने तक तल लें.



क्रिस्पी नूडल्स चाट

सामग्री: ८०० ग्राम हक्का नूडल्स, आधा-आधा कप पत्तागोभी, गाजर और शिमला मिर्च, १ कप फ्रेंचबीन्स, ३/४ कप हरी प्याज़, १ टेबलस्पून लहसुन, २ टीस्पून टोमैटो सॉस, २ टीस्पून ग्रीन चिली सॉस, १ टेबलस्पून नींबू का रस, १ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, थोड़ा-सा हरा धनिया, आधा टीस्पून शक्कर, नमक स्वादानुसार, १ कप तेल.

विधि: पानी में तेल और नमक डालकर नूडल्स को उबाल लें. ठंडे पानी से नूडल्स को धोकर थोड़ी देर पंखे के नीचे रखें, ताकि पानी अच्छी तरह सूख जाए. अब नूडल्स को तेल में क्रिस्पी होने तक तल लें. आप चाहें तो मार्केट से फ्राइड नूडल्स भी ले सकते हैं. एक दूसरे पैन में २ टेबलस्पून तेल गरम करके सारी सब्जियां, लहसुन, शक्कर, नमक और कालीमिर्च पाउडर मिलाकर १ मिनट तक भूनें. नींबू का रस मिलाएं. इसे फ्राइड नूडल्स पर डालें. चिली सॉस और टोमैटो सॉस डालें. हरा धनिया, हरी प्याज़ और मूंगफली से गार्निश करके तुरंत सर्व करें.



अचारी पनीर टिकका

सामग्री: २५० ग्राम पनीर (२ इंच मोटे व चौकोर टुकड़ों में कटा हुआ), २ हरी शिमला मिर्च (बड़े टुकड़ों में कटी हुई), आधा टीस्पून गरम मसाला पाउडर, २ टेबलस्पून दही (पानी निथारा हुआ), २ टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, १-१ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, राई, जीरा, कलौंजी, अजवायन और सोंफ, १/४ टीस्पून मेथीदाना, ४ साबूत लाल मिर्च, १ नींबू का रस, तेल आवश्यकतानुसार (ग्रिलिंग के लिए).

विधि: पैन में सारे साबूत मसालों को डालकर खुशबू आने तक भून लें. ठंडा होने पर मिक्सर में बारीक पीस लें. मेरिनेशन के लिए बाउल में दही, अदरक-लहसुन का पेस्ट, गरम मसाला पाउडर, नमक, नींबू का रस और पिसा पाउडर मसाला मिक्स करें. पनीर क्यूब्स और शिमला मिर्च को मेरिनेट करके ३० मिनट तक ढंककर फ्रिज में रखें. मेरिनेटेड पनीर को सीक पर लगाएं. ब्रश की सहायता से तेल लगाएं और प्रीहीट अवन में सुनहरा होने तक ग्रिल करें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.

नोट: चाहें तो नॉनस्टिक पैन में थोड़ा-सा तेल लगाकर तेज़ आंच पर सुनहरा होने तक भून सकते हैं.



पोहा कुरकुरे

सामग्री: १ कप उबला और मेश किया हुआ आलू, १/३ कप पोहा, १/३ कप मैदा, आधा कप पुदीना, आधा-आधा टीस्पून भुना हुआ जीरा पाउडर, बारीक कटी हरी मिर्च और नींबू का रस, नमक स्वादानुसार.

विधि: आलू, पुदीना, जीरा पाउडर, नींबू का रस और नमक मिलाकर बॉल्स बनाएं. पोहे को मिक्सी में पीसकर पाउडर बना लें. मैदे में थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बना लें. अब आलू के बॉल्स को पहले मैदे के घोल में डुबोएं, फिर पोहे के पाउडर से कोटिंग करें और धीमी आंच पर कुरकुरा होने तक तलें. टोमैटो सॉस के साथ सर्व करें.



४१

क्रिस्पी पोटैटो-कॉर्न पकौड़ा

सामग्री: डेढ़ कप कॉर्न (उबले हुए), १ कप आलू (उबले व मैश किए हुए), आधा कप प्रोसेस्ड चीज़ (कढ़कस किया हुआ), २ हरी मिर्च (कटी हुई), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), नमक स्वादानुसार, २ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, तलने के लिए तेल।

विधि: तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें। कड़ाही में तेल गरम करके मीडियम साइज़ के पकौड़े डालें। धीमी आंच पर पकौड़ों को सुनहरा व क्रिस्पी होने तक तल लें। हरी चटनी के साथ सर्व करें।



४२

ब्रेड रसमलाई

सामग्री: १० स्लाइस ब्रेड, २ लीटर दूध, ४ बर्फी, १ कप शक्कर, ४ टेबलस्पून घी, गार्निशिंग के लिए बादाम और पिस्ता, चुटकीभर केसर, सिल्वर वर्क, गुलाब की पंखुड़ियां.

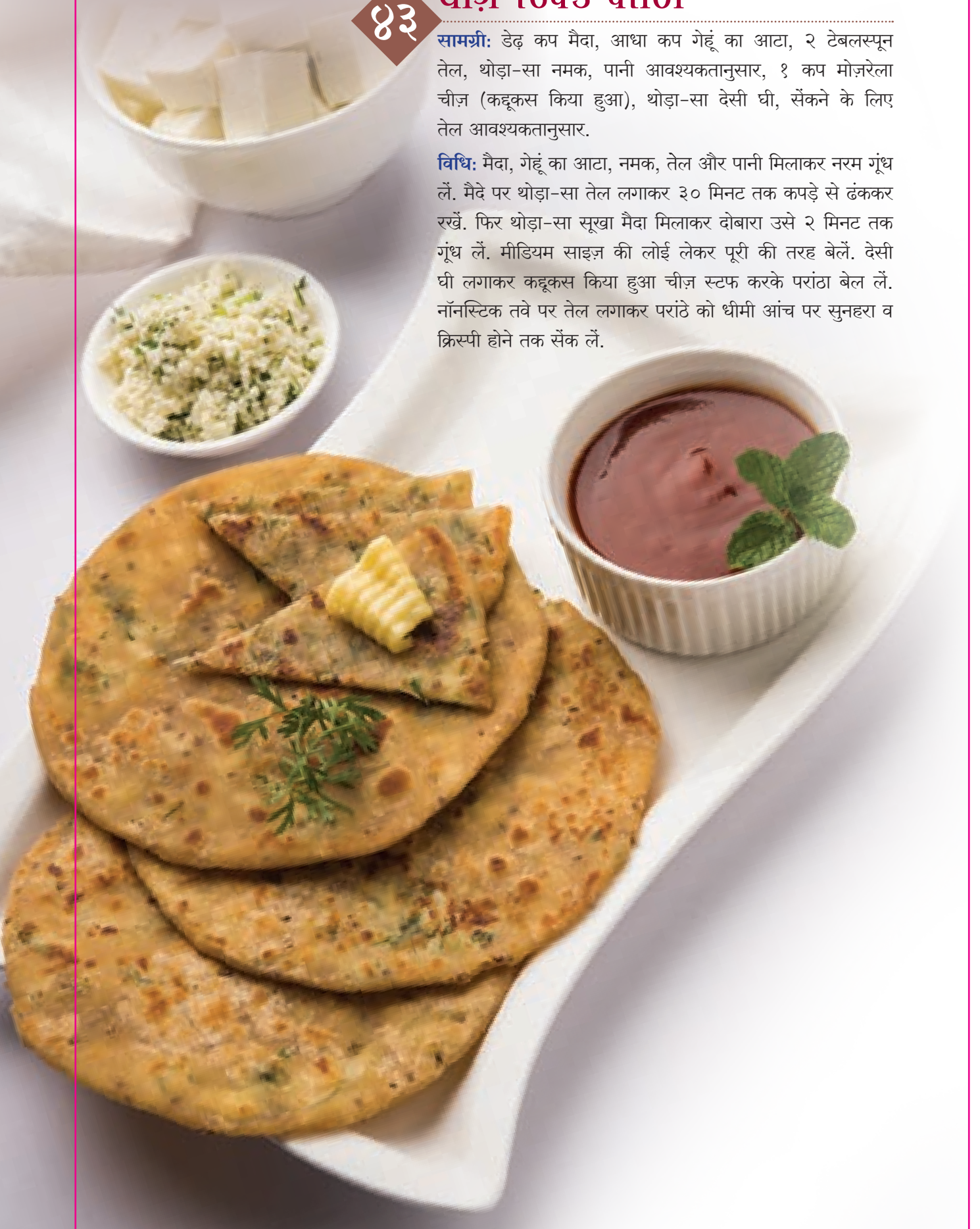
विधि: कटोरी से ब्रेड के छोटे गोल टुकड़े काट लें. आधा कप शक्कर में पानी मिलाकर चाशनी बना लें. दूध को गाढ़ा होने तक उबालें. इसमें बर्फी और बची हुई शक्कर मिलाकर उबालें. तवा गर्म करके ब्रेड के टुकड़ों को घी लगाकर अच्छी तरह सेंकें. अब इन्हें चाशनी में डुबोकर निकाल लें. बची हुई चाशनी को रसमलाई में मिला लें. अब ब्रेड के टुकड़ों को रसमलाई में मिला लें. बादाम, पिस्ता और केसर बुरकें. सिल्वर वर्क और गुलाब की पंखुड़ियों से गार्निश करके सर्व करें.



चीज़ स्टफ़्ड परांठा

सामग्री: डेढ़ कप मैदा, आधा कप गेहूं का आटा, २ टेबलस्पून तेल, थोड़ा-सा नमक, पानी आवश्यकतानुसार, १ कप मोज़रेला चीज़ (कढ़कस किया हुआ), थोड़ा-सा देसी घी, सेंकने के लिए तेल आवश्यकतानुसार.

विधि: मैदा, गेहूं का आटा, नमक, तेल और पानी मिलाकर नरम गूंथ लें. मैदे पर थोड़ा-सा तेल लगाकर ३० मिनट तक कपड़े से ढंककर रखें. फिर थोड़ा-सा सूखा मैदा मिलाकर दोबारा उसे २ मिनट तक गूंथ लें. मीडियम साइज़ की लोई लेकर पूरी की तरह बेलें. देसी घी लगाकर कढ़कस किया हुआ चीज़ स्टफ़ करके परांठा बेल लें. नॉनस्टिक तवे पर तेल लगाकर परांठे को धीमी आंच पर सुनहरा व क्रिस्पी होने तक सेंक लें.





४४

पनीर पॉपकॉर्न

सामग्री: सवा कप पनीर (१ इंच के टुकड़ों में कटे हुए), १/४ कप मैदा, डेढ़ टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, ३/४-३/४ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, ड्राइड हर्ब्स और गरम मसाला पाउडर, आधा टीस्पून दरदरी पिसी हुई कालीमिर्च.

क्रस्ट के लिए: आधा कप ब्रेड का चूरा, नमक स्वादानुसार, १/४ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर- सारी सामग्री को मिलाकर अलग रखें.

विधि: बाउल में पनीर क्यूब्स को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं. पनीर क्यूब्स को घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरेवाले मिक्सचर में अच्छी तरह से लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. गरम-गरम पॉपकॉर्न को शेज़वान सॉस या चिली गार्लिक सॉस के साथ सर्व करें.



४५

व्हाइट पोहा ढोकला

सामग्री: आधा कप दरदरा पिसा हुआ पोहा (चिवड़ा), आधा कप सूजी, १ कप दही, १ टीस्पून हरी मिर्च का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, १ टीस्पून फ्रूट सॉल्ट, १ टेबलस्पून तेल, आधा टीस्पून राई, चुटकीभर हींग, गार्निशिंग के लिए हरा धनिया।

विधि: दही में १ कप पानी मिलाकर अच्छी तरह फेंट लें. पोहा, सूजी, हरी मिर्च का पेस्ट और नमक मिलाकर १० मिनट के लिए ढंककर रख दें. स्टीम करने से पहले फ्रूट सॉल्ट और २ टीस्पून पानी मिलाकर हल्का-सा फेंट लें और चिकनाई लगी थाली में फैलाकर १५ मिनट तक स्टीम में पकाएं. अब एक छोटी कड़ाही में तेल गरम करके राई-हींग का छौंक तैयार करें और ढोकले पर डाल दें. ठंडा होने पर चौकोर टुकड़ों में काटकर हरे धनिया से गार्निश करके हरी चटनी के साथ सर्व करें.



४६

खा दाल टिक्की

सामग्री: ३/४ कप सूजी, डेढ़ कप बची हुई कोई भी दाल (मूंगदाल, चनादाल), आधा टीस्पून राई, १ प्याज (बारीक कटा हुआ), १/४ कप गाजर (कद्दूकस की हुई), २ हरी मिर्च (कटी हुई), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), आधा कप ब्रेड का चूरा, नमक स्वादानुसार, आधे नींबू का रस, तेल आवश्यकतानुसार.

विधि: कड़ाही में सूजी को १-२ मिनट तक भूनकर निकाल लें. पैन में तेल गरम करके राई का छौंक लगाएं. प्याज, हरी मिर्च और गाजर डालकर १ मिनट तक भून लें. बची हुई दाल डालकर २-३ मिनट तक पकाएं. भुनी हुई सूजी और नमक मिलाकर पानी सूखने तक पकाएं. हरा धनिया मिलाकर आंच से उतारकर फ्रिज में १५-२० मिनट तक रखें. ब्रेड का चूरा और नींबू का रस मिलाकर टिक्की बनाएं. नॉनस्टिक पैन में तेल लगाकर टिक्कियों को दोनों तरफ से सुनहरा व क्रिस्पी होने तक सेंक लें. हरी चटनी के साथ गरम-गरम सर्व करें.



४७

मिनी पोटेटो समोसा

सामग्री: कवरिंग के लिए: डेढ़ कप मैदा, २ टेबलस्पून तेल, नमक स्वादानुसार.

स्टफिंग के लिए: ३ आलू (उबले व मैश किए हुए), २ टेबलस्पून हरी मटर (उबली हुई), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), २ हरी मिर्च (कटी हुई), अदरक का १ टुकड़ा (बारीक कटा हुआ), १ टीस्पून धनिया पाउडर, आधा-आधा टीस्पून भुना हुआ जीरा पाउडर, अमचूर पाउडर, गरम मसाला पाउडर और लाल मिर्च पाउडर, तलने के लिए तेल.

घोल के लिए: २ टीस्पून मैदा और थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं.

विधि: कवरिंग के लिए: सारी सामग्री को मिक्स करें. आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर नरम मैदा गूंध लें. ढंककर १० मिनट तक रखें.

स्टफिंग के लिए: पैन में २ टीस्पून तेल गरम करके हरी मटर, अदरक, हरी मिर्च, हरा धनिया, आलू, नमक, सारे पाउडर मसाले मिलाकर भून लें. गुंधे हुए मैदा की लोई लेकर मीडियम साइज़ की रोटी बेलें. २ भागों में काट लें. एक भाग को कोन की तरह मोड़कर १ टीस्पून स्टफिंग करें. किनारों को मैदे के घोल से चिपकाएं. कड़ाही में तेल गरम करके समोसों को धीमी आंच पर सुनहरा व क्रिस्पी होने तक तल लें. हरी चटनी और मीठी चटनी के साथ गरम-गरम सर्व करें.



४८

डबल चीज़ वेज पिज़्ज़ा

सामग्री: २ पतले क्रस्ट पिज़्ज़ा बेस, १/४ कप टोमैटो सॉस, आधा कप मोज़रेला चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), बटर आवश्यकतानुसार.

टॉपिंग के लिए: थोड़ा-सा ऑलिव ऑयल, आधा-आधा कप बेबीकॉर्न और मशरूम, १/४-१/४ कप शिमला मिर्च और टमाटर (दोनों कटे हुए), ४ सनड्राइड टोमैटो, आधा टीस्पून लहसुन, १ टेबलस्पून मिक्स हर्ब, नमक स्वादानुसार.

अन्य सामग्री: १ कप चीज़ सॉस (रेसिपी मैक्सिकन पिज़्ज़ा देखें).

विधि: टॉपिंग के लिए एक पैन में ऑलिव ऑयल गरम करके लहसुन और हर्ब डालकर भून लें. बची हुई सामग्री डालकर भून लें. पिज़्ज़ा बेस पर चीज़ सॉस फैलाएं. टॉपिंग वाला मिश्रण रखकर टोमैटो सॉस और चीज़ बुरकें. बेकिंग ट्रे में बटर लगाकर पिज़्ज़ा बेस रखें और प्रीहीट अवन में २०० डिग्री से. पर १० मिनट तक बेक करें.

४९

पास्ता इन स्पिनेच

सामग्री: २ कप पास्ता (उबला हुआ), २ टीस्पून बटर, ३-४ कलियां लहसुन की, १ टीस्पून मैदा, २ कप पालक (कटा हुआ), १ कप दूध, नमक व कालीमिर्च पाउडर और ऑरिगेनो (तीनों स्वादानुसार).

विधि: पैन में बटर पिघलाकर लहसुन डालकर भून लें. मैदा डालकर खुशबू आने तक भून लें. पालक डालकर अच्छी तरह से भून लें. दूध डालकर ग्रेवी के गाढ़ा होने तक पकाएं. नमक, कालीमिर्च पाउडर, ऑरिगेनो और उबला पास्ता डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. आंच से उतारकर गरम-गरम सर्व करें.



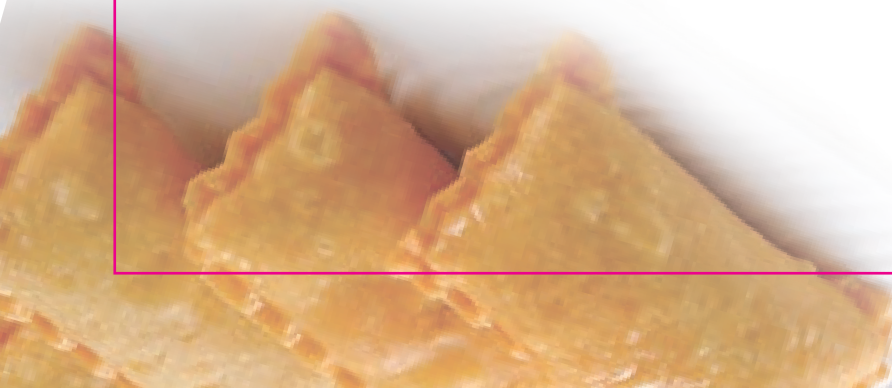


५०

स्पेगेटी रोल्स

सामग्री: २ कप स्पेगेटी (उबली हुई), २ कप दूध, ४ टीस्पून बटर, ५ टीस्पून मैदा (सॉस बनाने के लिए), १०० ग्राम चीज़ (कढ़कस किया हुआ), ३ हरी मिर्च और १/४ कप हरा धनिया (दोनों बारीक कटे हुए), आधा कप मैदा (घोल बनाने के लिए), नमक स्वादानुसार, १/४ कप ब्रेड का चूरा, तलने के लिए तेल.

विधि: एक पैन में बटर पिघलाकर मैदा डालकर खुशबू आने तक भून लें. धीरे-धीरे दूध मिलाते हुए चलाएं, ताकि गुठलियां न बनने पाएं. गाढ़ा होने तक पकाएं. आंच से उतारकर ठंडा होने दें. ठंडा होने पर स्पेगेटी, हरी मिर्च, हरा धनिया, नमक और चीज़ डालकर रोल्स बनाएं. एक अन्य बाउल में मैदा, आवश्यकतानुसार पानी और थोड़ा-सा नमक डालकर घोल बनाएं. इन रोल्स को घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके सुनहरा होने तक तल लें. टोमैटो सॉस के साथ सर्व करें.



चीज़-पनीर बॉल्स

सामग्री: बॉल्स बनाने के लिए: २५० ग्राम पनीर (कट्टूकस किया हुआ), १०० ग्राम चeddar चीज़ (१ इंच के क्यूब्स में कटा हुआ), १-१ टीस्पून तंदूरी मसाला पाउडर, अमचूर पाउडर और धनिया पाउडर, आधा-आधा टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, गरम मसाला पाउडर और जीरा पाउडर, २ टीस्पून बेसन, १-१ टेबलस्पून मैदा और कॉर्नफ्लोर, चुटकीभर कालीमिर्च पाउडर, १ हरी मिर्च (कटी हुई), तलने के लिए तेल.

अन्य सामग्री: १००-१०० ग्राम मैदा और कॉर्नफ्लोर, २०० ग्राम ब्रेड का चूरा, चुटकीभर कालीमिर्च पाउडर और नमक स्वादानुसार.

विधि: बॉल्स बनाने के लिए: चeddar चीज़ को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर गूंध लें. चिकनाई लगे हाथों पर थोड़ा-सा मिक्सचर फैलाएं. चeddar चीज़ क्यूब्स रखकर अच्छी तरह से कवर करके बॉल्स को ३० मिनट तक फ्रीज़र में रखें. घोल बनाने के लिए मैदा, कॉर्नफ्लोर और थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं. एक प्लेट में ब्रेड का चूरा, नमक और कालीमिर्च पाउडर मिलाकर अलग रखें. चीज़ बॉल्स को घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके धीमी आंच पर चीज़ बॉल्स को सुनहरा होने तक तल लें.





५२

पोटैटो लटके

सामग्री: २ आलू, आधा कप प्याज़ (बारीक़ कटा हुआ), १ अंडा (फैंटा हुआ), नमक स्वादानुसार, ३/४ कप ऑलिव ऑयल.

विधि: आलू का छिलका निकालकर कढ़कस कर लें. ठंडे पानी में ५ मिनट तक डुबोकर रखें. पानी निथार लें. सूती कपड़े पर ग्रेटेड आलू और प्याज़ रखें. कपड़े को रोल करके ट्विस्ट करें, ताकि उनका अतिरिक्त पानी निकल जाए. बाउल में अंडे का घोल, प्याज़-ग्रेटेड आलू और नमक डालकर फेंट लें. नॉनस्टिक पैन में ऑलिव ऑयल लगाकर १ टेबलस्पून अंडे-आलू का घोल फैलाकर धीमी आंच पर सुनहरा होने तक सेंक लें. ५ मिनट बाद दूसरी तरफ़ पलटकर सुनहरा होने तक सेंक लें. आंच से उतारकर टिशू पेपर पर रखें.

नोट: यदि बेकड पोटैटो लटके खाना चाहते हैं, तो पैनकेक को ग्रीहीट अवन में २०० डिग्री फेरेनहाइट पर ३० मिनट तक बेक करें.

पिज़्ज़ा सैंडविच

सामग्री: २ ब्रेड स्लाइस, ४ टीस्पून पिज़्ज़ा सॉस, ४ स्लाइस टमाटर, ६ ऑलिव, ४ स्लाइस जलापिनो, प्याज़ के कुछ स्लाइस, १/४-१/४ टीस्पून चिली फ्लेक्स और मिक्स हर्ब, थोड़ा-सा कढ़कस किया हुआ चीज़, १ टीस्पून बटर.

विधि: ब्रेड पर पहले पिज़्ज़ा सॉस लगाएं. टमाटर, प्याज़, ऑलिव, जलापिनो की स्लाइसेस रखें. चीज़, चिली फ्लेक्स और मिक्स हर्ब स्प्रेड करें. दूसरी ब्रेड स्लाइस रखें. बटर लगाकर दोनों तरफ़ से अच्छी तरह सेंकें.





५४

चीज़-ब्रेड पकौड़ा

सामग्री: ब्रेड की १६ स्लाइसेस, २ कप बेसन, आधा कप चीज़ (कढ़कस किया हुआ), आधा कप मोज़रेला चीज़ (कढ़कस किया हुआ), १/४ टीस्पून बेकिंग सोडा, ४ हरी मिर्च (कटी हुई), तलने के लिए तेल, १-१ पीली, लाल व हरी शिमला मिर्च (बारीक कटी हुई), नमक स्वादानुसार, १ टीस्पून हल्दी पाउडर.

विधि: बाउल में कटी हुई तीनों शिमला मिर्च, दोनों चीज़, नमक और हरी मिर्च को मिक्स करें. एक अन्य बाउल में बेसन, नमक, हल्दी पाउडर, बेकिंग सोडा और आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं. ब्रेड की एक स्लाइस पर चीज़वाला मिक्सचर फैलाकर दूसरी स्लाइस से कवर करें. हल्के हाथ से दबाकर त्रिकोना काट लें. कड़ाही में तेल गरम करें. स्टफ़्ड ब्रेड को बेसन के घोल में डुबोकर गरम तेल में धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी के साथ गरम-गरम चीज़ ब्रेड पकौड़ा सर्व करें.



५५

नूडल्स मोमोज़

सामग्री: कवरिंग के लिए: १ कप मैदा, २ टीस्पून तेल, नमक स्वादानुसार, ट्रे में रखने के लिए गोभी का एक पत्ता.

स्टफिंग के लिए: १ कप पत्तागोभी कद्दूकस की हुई, १ कप गाजर बारीक कटी हुई, १ प्याज़ बारीक कटा हुआ, १ पैकेट इंस्टेंट नूडल्स, २ कलियां लहसुन बारीक कटा हुआ, १ टेबलस्पून विनेगर, १ टेबलस्पून चिली सॉस, २ टीस्पून तेल, नमक स्वादानुसार.

विधि: मैदे में तेल और नमक मिलाकर गूंध लें और ढंककर रख दें. कड़ाही में तेल गरम करके लहसुन और प्याज़ डालकर भूनें. पत्तागोभी और गाजर डालकर तेज़ आंच पर भूनें. थोड़ा-सा पानी मिलाकर उबाल आने दें. नूडल्स, नमक, विनेगर और चिली सॉस डालकर उसका पानी अच्छी तरह सूखने तक पकाएं. अब मैदे की छोटी-छोटी पूरियां बेलकर स्टफिंग भरकर मोमोज़ का आकार दें और १५ मिनट तक स्टीम में पकाएं. सॉस के साथ सर्व करें.

पोहा-चीज़ बॉल्स

सामग्री: २ कप पोहा, २ बारीक कटा प्याज़, १-१ टेबलस्पून अदरक और लहसुन का पेस्ट, १ टीस्पून हरी मिर्च का पेस्ट, ३ टेबलस्पून कढ़कस की हुई गाजर, १ उबला और कढ़कस किया हुआ आलू, १० चीज़ क्यूब्स (१ सें.मी. के पीस में कटे हुए), १ टीस्पून जीरा पाउडर, आधा-आधा टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला पाउडर और अमचूर पाउडर, तलने के लिए तेल, नमक स्वादानुसार.

विधि: पोहे को धोकर पानी निथारकर थोड़ी देर रख दें, ताकि वो फूल जाए. अब चीज़ और तेल को छोड़कर सारी सामग्री मिला लें. थोड़ा-थोड़ा मिश्रण लेकर बॉल बनाएं. इसमें चीज़ स्टफ करके दोबारा बॉल का शेप दें और सुनहरा होने तक तल लें. आप चाहें तो अप्पे पैन में थोड़ा-थोड़ा तेल लगाकर भी इसे क्रिस्पी होने तक सेंक सकती हैं.





५७

सूजी-चीज़ स्टिक्स

सामग्री: आधा कप सूजी (रवा), २ कप दूध, ३/४ कप चीज़, १ टेबलस्पून बटर, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, आधा कप कॉर्नफ्लोर (२ टेबलस्पून पानी में घोला हुआ), १ कप ब्रेड का चूरा.

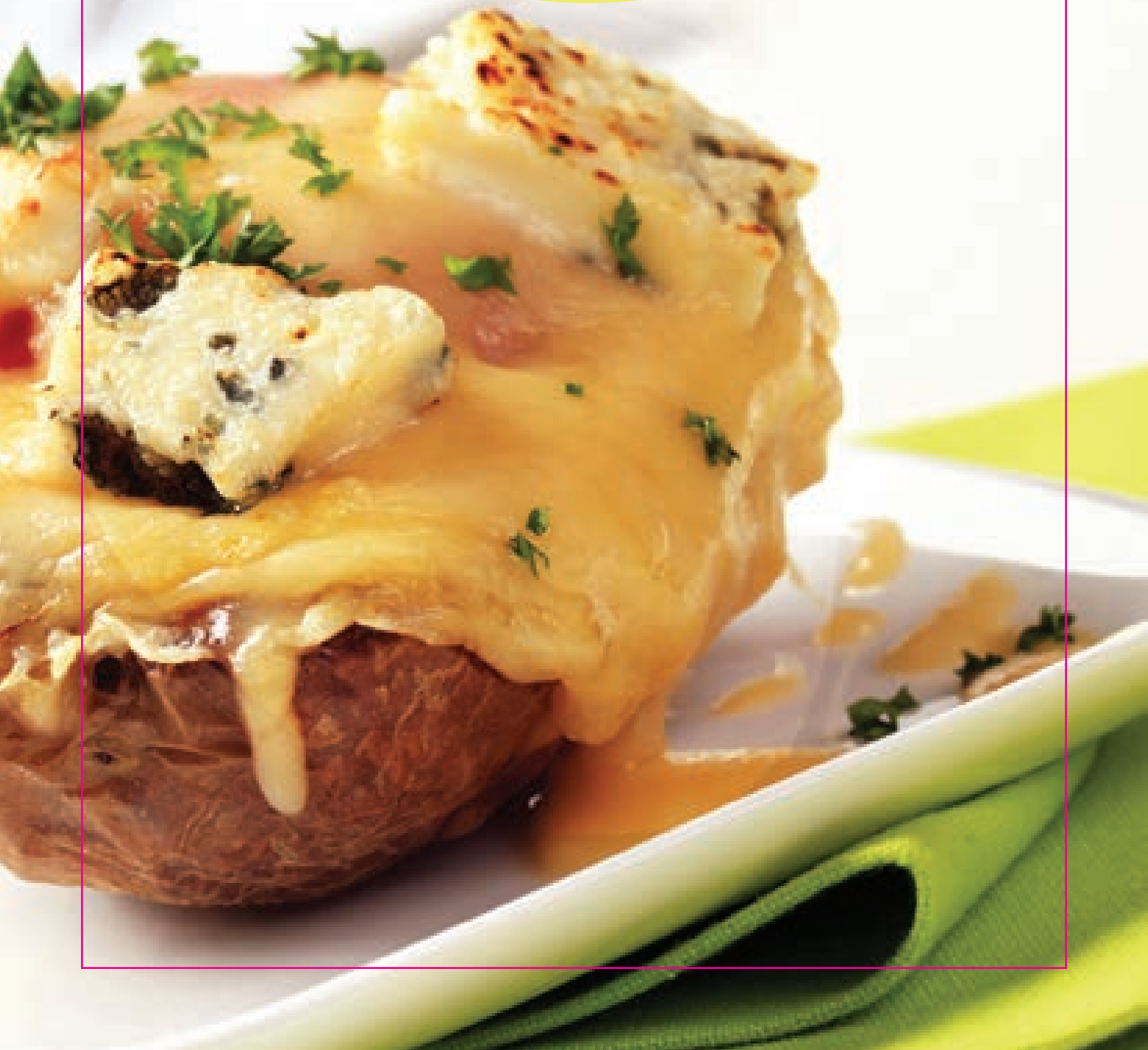
विधि: कड़ाही में बटर पिघलाकर सूजी डालकर २ मिनट तक भून लें. नमक, कालीमिर्च पाउडर, दूध और चीज़ मिलाकर ढंककर पकाएं. सूजी के नरम होने पर आंच से उतार लें. ठंडा होने पर चिकनाई लगी थाली में फैलाकर फ्रिज में १५ मिनट तक सेट होने के लिए रखें. फ्रिज से निकालकर ४ इंच लंबी स्ट्रिप में काट लें. कॉर्नफ्लोर के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.

५८

चिली चीज़ पोटैटो बाइट

सामग्री: ५ आलू (मीडियम साइज के), ३-४ हरी मिर्च (कटी हुई), आधा कप चीज़ (कढ़कस किया हुआ), नमक स्वादानुसार, सॉर क्रीम गार्निशिंग के लिए.

विधि: अवन को ४०० डिग्री फेरेनहाइट पर प्रीहीट करें. चीज़ को अवन में पिघला लें. पैन में पानी गरम करके आलुओं को नरम होने तक पकाएं. नरम होने पर आंच से उतार लें. ठंडा होने पर आलुओं को २ भागों में काट लें. एक-एक भाग को स्कूप से खोखला करें. उसमें नमक और कटी हुई हरी मिर्च बुरककर चिकनाई लगी बेकिंग ट्रे में रखें. १० मिनट तक प्रीहीट अवन में बेक करें. अवन से निकालकर आलुओं में पिघला हुआ चीज़ भरें. सॉर क्रीम से टॉपिंग करके सर्व करें.



५९

वेज नूडल्स पनीर बॉल

सामग्री: आधा-आधा कप गाजर और फूलगोभी कद्दूकस की हुई, १ कप पनीर कद्दूकस किया हुआ, २ टीस्पून हरी मिर्च का पेस्ट, आधा टीस्पून लहसुन का पेस्ट, आधा कप मैदा, थोड़ा-सा क्रश किया हुआ हक्का नूडल्स या राइस नूडल्स, तलने के लिए तेल, नमक स्वादानुसार.

विधि: गाजर, फूलगोभी, पनीर, हरी मिर्च का पेस्ट, लहसुन का पेस्ट और नमक मिलाकर मिश्रण के १० बॉल्स बनाएं. मैदे में आधा कप पानी मिलाकर गाढ़ा पेस्ट बना लें. वेजीटेबल पनीर बॉल्स को मैदे के पेस्ट में डुबोकर नूडल्स से कवर करें. तेल गर्म करके सुनहरा होने तक तल लें. शेज़वान सॉस के साथ सर्व करें.



ग्रिल्ड पनीर विद स्पाइसी पेपर गार्लिक सॉस

सामग्री: ग्रिल्ड पनीर के लिए: २०० ग्राम पनीर (स्लाइसेस में कटे हुए), ४ टेबलस्पून ऑलिव ऑयल, १ टीस्पून ड्राइड ऑरिगेनो, नमक स्वादानुसार.

स्पाइसी पेपर गार्लिक सॉस के लिए: १ टीस्पून पैपरिका, आधा-आधा टीस्पून कालीमिर्च पाउडर और लहसुन का पेस्ट, २ टीस्पून कॉर्नफ्लोर, २ टेबलस्पून टोमैटो केचअप, नमक स्वादानुसार.

विधि: नॉनस्टिक पैन में ऑलिव ऑयल गरम करके ऑरिगेनो और नमक डालें. पनीर के स्लाइसेस को दोनों तरफ से धीमी आंच पर सुनहरा होने तक सेंक लें.

स्पाइसी पेपर गार्लिक सॉस के लिए: सारी सामग्री को मिलाकर पैन में डालकर लगातार चलाते हुए ३-४ मिनट तक पकाएं. गाढ़ा होने पर आंच से उतार लें. ग्रिल्ड पनीर के साथ सर्व करें.



६१

पोहा लड्डू

सामग्री: १ कप पोहा, १ कप शक्कर, मुट्ठीभर काजू के टुकड़े, २ इलायची, २-३ टेबलस्पून कढ़कस किया हुआ नारियल, ८-९ टीस्पून घी.

विधि: पोहा, शक्कर, काजू, इलायची और नारियल को एक साथ मिक्सी में पीस लें. घी पिघलाकर मिलाएं और लड्डू बना लें.



६२

रवा केक

सामग्री: १-१ कप सूजी, दूध, पिसी हुई शक्कर और गाढ़ा दही, ४ टेबलस्पून देसी घी, १ टीस्पून बेकिंग पाउडर, २-३ बूंदें वेनीला एसेंस, थोड़े-से मिक्स ड्रायफ्रूट्स (किशमिश, काजू, बादाम, अखरोट).

विधि: अवन को १८० डिग्री से. पर प्रीहीट करें. बाउल में सूजी, देसी घी, वेनीला एसेंस, बेकिंग पाउडर, ड्रायफ्रूट्स, शक्कर, दही और दूध मिलाकर २-३ मिनट तक फेंट लें. मिक्सचर को चिकनाई लगे केक टिन में डालें. कटे हुए बादाम स्लाइसेस से गार्निश करें. प्रीहीट अवन में १८० डिग्री से. पर ३५-४० मिनट तक बेक करें.

नोट: चाहें तो दही की जगह २ अंडे का घोल बनाकर मिलाएं.





६३

बेकड गार्लिक पोटैटोज़

सामग्री: ३ आलू (बड़े व चौकोर टुकड़ों में कटे हुए), १/४ कप ऑलिव ऑयल, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, लहसुन की कलियां ७-८ (कुटी हुई), २ टेबलस्पून पार्सले लीव्स (क्रश की हुई).

विधि: अवन को ४०० डिग्री फेरेनहाइट पर प्रीहीट करें. बाउल में आलू, ऑलिव ऑयल, नमक, कालीमिर्च पाउडर और कुटा हुआ लहसुन डालकर टॉस करें. बेकिंग ट्रे में बेकिंग शीट लगाकर आलू की लेयर फैलाएं और प्रीहीट अवन में ४५-५० मिनट तक बेक करें. बीच-बीच में अवन से निकालकर पलटें. सुनहरा व क्रिस्पी होने पर अवन से निकाल लें. पार्सले लीव्स से गार्निश करके सर्व करें.



६४

सेसमे-ब्रेड पेटिस

सामग्री: ८-१० ब्रेड स्लाइस, ४ टेबलस्पून गाढ़ा दही, १ प्याज़ बारीक़ कटा हुआ, ३ हरी मिर्च बारीक़ कटी हुई, १ टीस्पून काला तिल, ३ टेबलस्पून सफ़ेद तिल, आधा टीस्पून शक्कर, आधा टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, १ टेबलस्पून कॉर्नफ़्लोर, नमक स्वादानुसार, तेल आवश्यकतानुसार.

विधि: ब्रेड के किनारे काट लें. अब इसे पानी में डुबोकर तुरंत निकालकर पानी निचोड़ लें. इसे एक बाउल में रखें और कुछ सूखे ब्रेड को मैश करते हुए मिलाएं. इसमें प्याज़, दही और हरी मिर्च मिलाएं. अब इसमें सफ़ेद और काला तिल, शक्कर, लाल मिर्च पाउडर, नमक और कॉर्नफ़्लोर मिलाकर १०-१५ मिनट तक ढंककर रख दें. अब इसके छोटे-छोटे पेटिस बनाएं और तवे पर तेल लगाकर दोनों तरफ़ से गोल्डन ब्राउन होने तक सेंक लें.

६५

चिली चीज़ टोस्ट

सामग्री: व्हाइट ब्रेड की ४ स्लाइसेस, २ टेबलस्पून बटर, ४ कलियां लहसुन की (कटी हुई), २ हरी मिर्च (बारीक कटी हुई), आधा कप मोज़रेला चीज़ (कढ़कस किया हुआ), आधा टीस्पून चिली फ्लेक्स.

विधि: अवन को २०० डिग्री से. पर प्रीहीट करें. बाउल में बटर, हरी मिर्च और लहसुन को मिलाकर १-२ मिनट तक फेंट लें. ब्रेड की एक स्लाइस पर दोनों तरफ़ से बटरवाला मिक्स्चर लगाएं. कढ़कस किया हुआ चीज़ और चिली फ्लेक्स बुरककर प्रीहीट अवन में १० मिनट तक ब्रेड को बेक करें. तिकोना काटकर सर्व करें.



नूडल्स स्प्रिंग रोल

सामग्री: कवरिंग के लिए: १ कप मैदा, २ टीस्पून तेल, १/४ टीस्पून नमक.

स्टफिंग के लिए: १ कप उबले हुए नूडल्स, १/४ कप पनीर, आधा कप बारीक कटी पत्तागोभी, १/३ कप हरी मटर, १/४ कप बारीक कटी शिमला मिर्च, २ बारीक कटी हरी मिर्च, आधा टीस्पून अदरक का पेस्ट, १ टीस्पून नींबू का रस या विनेगर, १ टीस्पून सोया सॉस, १/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, नमक स्वादानुसार, तेल आवश्यकतानुसार, थोड़ा-सा मैदे का गाढ़ा घोल.

विधि: मैदे में तेल और नमक मिलाकर गरम पानी से आटा गूंथ लें और ढंककर १०-१५ मिनट के लिए रख दें. कड़ाही में तेल गरम करके अदरक का पेस्ट और हरी मिर्च डालकर भूनें. मटर, शिमला मिर्च और पत्तागोभी डालकर २ मिनट और भूनें. बची हुई सारी सामग्री मिलाकर थोड़ी देर भूनें. मैदे की पतली-पतली रोटियां बेलकर दोनों तरफ से हल्का-सा सेंक लें. इन रोटियों पर स्टफिंग फैलाकर रोल करें. किनारों को मैदे से चिपकाएं और गर्म तेल में क्रिस्पी होने तक तल लें. आप चाहें तो इसे सेंक भी सकते हैं.



शेज़वान पनीर फिंगर्स

सामग्री: १५० ग्राम पनीर, २-२ टेबलस्पून शेज़वान सॉस (रेडीमेड) और टोमैटो सॉस, १ टेबलस्पून हरे लहसुन की पत्तियां (कटी हुई), ३-४ कलियां लहसुन की (कटी हुई), आधा टीस्पून सोया सॉस, १ टीस्पून कॉर्नफ्लोर, ब्रेड की २ स्लाइसेस का चूरा, १ टेबलस्पून सफ़ेद तिल (भुने हुए).

डिप के लिए: १ टेबलस्पून चीज़ क्रीम, २ टेबलस्पून दही (पानी निथारा हुआ)- दोनों को मिलाकर फेंट लें.

विधि: पनीर स्लाइसेस को १ इंच मोटे और ४ इंच लंबे स्टिक्स के आकार में काट लें. बाउल में शेज़वान सॉस, टोमैटो सॉस, लहसुन की पत्तियां, कटा लहसुन, कॉर्नफ्लोर और सोया सॉस मिलाएं. पनीर स्टिक्स को सॉस मिक्चर में लपेट लें. फिर ब्रेड के चूरे में अच्छी तरह से रोल करें. नॉनस्टिक पैन में थोड़ा-सा तेल गरम करें. धीमी आंच पर सुनहरा होने तक सेंक लें. पनीर स्टिक्स पर ब्रश की सहायता से टोमैटो सॉस लगाकर थोड़ा-सा तिल बुरकें. पलटकर दूसरी तरफ से सेंक लें. हरे लहसुन से गार्निश करके चीज़ क्रीम-दहीवाले डिप के साथ गरम-गरम सर्व करें.



६८

पोहा वड़ा

सामग्री: १ कप पोहा, १/४ कप गाढ़ा दही, नमक स्वादानुसार, आधा प्याज़ बारीक़ कटा हुआ, १ हरी मिर्च बारीक़ कटी हुई, १ टीस्पून अदरक का पेस्ट, थोड़े-से करीपत्ते, २ टेबलस्पून हरा धनिया बारीक़ कटा हुआ, २ टेबलस्पून चावल का आटा, तलने के लिए तेल.

विधि: पोहे को धोकर अच्छी तरह पानी निथार लें. इसमें दही और नमक मिलाकर १० मिनट के लिए रख दें. अब इसमें सारी सामग्री मिलाकर बॉल्स बनाएं. हल्का-सा चपटा करके सुनहरा होने तक तल लें. साँस के साथ गरम-गरम सर्व करें.



६९

पनीर-सूजी नगेट्स

सामग्री: नगेट्स के लिए: १ कप पनीर (मैश किया हुआ), ५ टेबलस्पून सूजी, नमक और चाट मसाला स्वादानुसार, आधा टीस्पून धनिया पाउडर, ४ टेबलस्पून ब्रेड का चूरा, २ हरी मिर्च (कटी हुई), १-१ टेबलस्पून मैदा और कॉर्नफ्लोर, १-१ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर और गाढ़ा दही (पानी निथारा हुआ)

अन्य सामग्री: थोड़ा-सा ब्रेड का चूरा (कोटिंग के लिए), तलने के लिए तेल.

विधि: नगेट्स बनाने की सारी सामग्री को मिलाएं. चिकनाई लगे हाथों से थोड़ा मिश्रण लेकर नगेट्स बनाएं. इन नगेट्स को ब्रेड के चूरे में लपेटकर फ्रिज में १५ मिनट तक रखें. कड़ाही में तेल गरम करके नगेट्स को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी और टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.

पोटैटो लॉलीपॉप

सामग्री: ३०० ग्राम आलू, १ प्याज़, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), १ कप ब्रेड का चूरा (१ टेबलस्पून कोटिंग के लिए अलग रखें), १-१ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, पैपरिका और धनिया पाउडर, २ टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, १ टेबलस्पून नींबू का रस, १ अंडे का घोल.

विधि: बाउल में आलू, प्याज़, ब्रेड का चूरा, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, नमक, अदरक-लहसुन का पेस्ट और नींबू का रस मिलाकर मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाएं. एक बाउल में ब्रेड का बचा हुआ चूरा और पैपरिका मिक्स करके अलग रखें. पोटैटो बॉल्स को अंडे के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. गरम तेल में सुनहरा होने तक तल लें. डिप के साथ सर्व करें.



७१

ब्रेड-चीज़ बॉल

सामग्री: २ आलू उबले और मैश किए हुए, २ स्लाइस ब्रेड, १ हरी मिर्च बारीक कटी हुई, १ टीस्पून अदरक का पेस्ट, २ टेबलस्पून हरा धनिया बारीक कटा हुआ, १ टीस्पून कालीमिर्च दरदरी पिसी हुई, १ टीस्पून जीरा पाउडर, १० क्यूब्स चीज़, १ कप ब्रेड क्रंब्स, नमक स्वादानुसार.

कॉर्नफ्लोर घोल के लिए: २ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, २ टेबलस्पून मैदा, १ टीस्पून दरदरी कुटी हुई कालीमिर्च, नमक स्वादानुसार.

विधि: आलू में हरी मिर्च, अदरक का पेस्ट, हरा धनिया, कालीमिर्च पाउडर, जीरा पाउडर और नमक मिला लें. इसमें ब्रेड के छोटे-छोटे टुकड़े करके मिलाएं. इस मिश्रण के बॉल बनाएं. हर बॉल में चीज़ क्यूब स्टाफ करके दोबारा बॉल का शेप दें. इसे कॉर्नफ्लोर के घोल में डिप करके ब्रेड क्रंब में रोल करें. थोड़ी देर के लिए फ्रिज में रख दें. सुनहरा होने तक तल लें.





७२

चीज़ जिनी डोसा

सामग्री: ३ कप डोसे का घोल, $\frac{1}{3}$ - $\frac{1}{3}$ कप प्याज़ और शिमला मिर्च, आधा-आधा कप पत्तागोभी और गाजर (दोनों अलग-अलग कढ़कस की हुई), $\frac{3}{4}$ कप टमाटर (कटे हुए), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), $\frac{1}{4}$ - $\frac{1}{4}$ कप शेज़वान चटनी, रेड चिली सॉस (ऐच्छिक) और टोमैटो केचअप, डेढ़ टीस्पून गरम मसाला पाउडर, साढ़े चार टीस्पून चाट मसाला, बटर और तेल आवश्यकतानुसार, आधा कप चीज़ (कढ़कस किया हुआ)।

विधि: बाउल में कटी हुई शिमला मिर्च, प्याज़, पत्तागोभी, गाजर, टमाटर और हरा धनिया मिक्स करके अलग रखें। पैन में एक टेबलस्पून बटर पिघलाकर मिक्स वेजीटेबल्स को तेज़ आंच पर एक मिनट तक भून लें। एक-एक करके शेज़वान सॉस, टोमैटो केचअप, रेड चिली सॉस (ऐच्छिक), गरम मसाला पाउडर और चाट मसाला डालें। पोटैटो मैशर से मैश करके आंच से उतार लें। नॉनस्टिक तवे को धीमी आंच पर गरम करें। पानी की छींटें मारकर कपड़े से पोंछ लें। एक टेबलस्पून डोसे का घोल फैलाएं। एक टेबलस्पून मिक्स वेजीटेबल्स का मिश्रण फैलाकर धीमी आंच पर ढंककर पकाएं। कढ़कस किया हुआ चीज़ बुरककर डोसे को क्रिस्पी होने तक पकाएं। चीज़ के पिघलने पर पिज़्ज़ा कटर से डोसे को टुकड़ों में काटकर रोल करें। नारियल चटनी के साथ गरम-गरम जिनी डोसा सर्व करें।



७३

रॉक एन रोल

सामग्री: आधा कप नूडल्स, आधा टीस्पून लहसुन (कड़कस किया हुआ), आधा कप मिक्स सब्जियां बारीक कटी हुई, १ टेबलस्पून अंकुरित मूंग, १ टीस्पून विनेगर, आधा टीस्पून सेव, १ टीस्पून सोया सॉस, तेल आवश्यकतानुसार, नमक स्वादानुसार.

कवरिंग के लिए: १ कप मैदा, आधा कप कॉर्नफ्लोर (पानी मिलाकर पेस्ट बनाएं), १ टीस्पून नमक, १ टेबलस्पून तेल.

विधि: कवरिंग की सभी सामग्री (कॉर्नफ्लोर पेस्ट को छोड़कर) को मिलाकर आटा गूंथ लें और अलग रख दें. नूडल्स को पानी में उबालें, फिर ठंडे पानी से धोकर अलग रख दें. अब पैन में तेल गरम करके लहसुन भूनें. फिर सभी सब्जियां डालकर १ मिनट तक भूनें. नूडल्स, अंकुरित मूंग, नमक, विनेगर, सेव और सोया सॉस डालें. फिर इस मिश्रण को आंच से उतारकर ठंडा होने दें. अब आटे की छोटी-छोटी लोइयां लेकर पतली और छोटी रोटियां बेलकर तवे पर सेंक लें. रोटियों को चौकोर आकार में काटकर उन पर नूडल्सवाला मिश्रण फैलाएं और रोल करें. रोटि के किनारों को कॉर्नफ्लोर पेस्ट से सील करें और तेल में डीप फ्राई कर लें. टोमैटो सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.



७४

क्रिस्पी पनीर बार

सामग्री: १०० ग्राम पनीर, १-१ टीस्पून हरी चटनी और इमली-खजूर की मीठी चटनी.

घोल के लिए: १ टीस्पून मैदा, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), पानी आवश्यकतानुसार, नमक स्वादानुसार, उड़द दाल के २ पापड़, तलने के लिए तेल.

विधि: उड़द दाल के पापड़ को ग्राइंडर में डालकर क्रश कर लें. पनीर को एक इंच मोटे और चार इंच लंबे स्लाइसेस में काट लें. एक स्लाइस पर हरी चटनी लगाकर दूसरी स्लाइस से कवर करके सैंडविच बनाएं. इसी तरह से एक और स्लाइस पर मीठी चटनी लगाकर दूसरी स्लाइस से कवर करते हुए दूसरा सैंडविच बनाएं. घोल बनाने के लिए मैदा, नमक, हरा धनिया और थोड़ा सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं. पनीर सैंडविच को घोल में डुबोकर पापड़ के चूरे में अच्छी तरह से लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके पनीर सैंडविच को सुनहरा होने तक तल लें. मस्टर्ड सॉस और पास्ता सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.

स्पाइसी योगर्ट पोहा

सामग्री: २ कप पोहा, १ कप दही, आधा टेबलस्पून मूंगफली, १ टीस्पून चना दाल, आधा टीस्पून उड़द दाल, आधा-आधा टीस्पून जीरा-राई, २ साबूत लाल मिर्च, चुटकीभर हींग, ३ करीपत्ते, २-२ टीस्पून बारीक कटी हरी मिर्च और अदरक, चुटकीभर हल्दी पाउडर, २ टेबलस्पून तेल, नमक स्वादानुसार, थोड़ा-सा हरा धनिया.

विधि: पोहे को अच्छी तरह धोकर पानी निथार लें. दही में नमक मिलाकर अच्छी तरह फेंट लें. इसमें भिगोया हुआ पोहा और थोड़ा-सा पानी मिलाकर एक तरफ़ रखें. कड़ाही में तेल गरम करके मूंगफली को तलकर निकाल लें. अब उसी तेल में चना दाल, उड़द दाल, जीरा-राई, हींग, करीपत्ते, हरी मिर्च, साबूत लाल मिर्च, अदरक और हींग डालकर भूनें. जब चना दाल गोल्डन रंग की हो जाए, तो हरी मिर्च, अदरक और हल्दी पाउडर मिलाकर २ मिनट तक भूनें. अब इसे पोहा-दहीवाले मिश्रण में मिला दें. हरे धनिया और फ्राई की हुई मूंगफली से गार्निश करके सर्व करें.



अनियन रवा डोसा

सामग्री: आधा-आधा कप सूजी और चावल का आटा, २ टेबलस्पून मैदा, १-१ हरी मिर्च और प्याज़ (कटा हुआ), थोड़े-से करीपत्ते, अदरक का १ टुकड़ा (बारीक कटा हुआ), ढाई कप पानी/छाछ, आधा टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), नमक स्वादानुसार.

अन्य सामग्री: १ टीस्पून तेल, आधा टीस्पून राई, १ टीस्पून जीरा, सेंकने के लिए तेल.

विधि: बाउल में सूजी, चावल का आटा, मैदा, हरी मिर्च, अदरक, प्याज़, हरा धनिया और कालीमिर्च पाउडर मिलाएं. पैन में तेल गरम करके पहले राई का छौंक लगाएं. राई के तड़कने पर जीरा और करीपत्ते डालें. जीरे के सुनहरा होने पर आंच से उतार लें और छौंक को सूजीवाले मिक्स्चर में मिलाएं. नमक और आवश्यकतानुसार पानी/छाछ मिलाकर फेंटें, ताकि गांठें न रहें. १५-२० मिनट तक ढंककर रखें. नॉनस्टिक तवे पर तेल लगाकर कपड़े/कटे हुए प्याज़ की स्लाइस से रब करें. १ टेबलस्पून घोल डालकर फैलाएं. ऊपर से तेल लगाएं. धीमी आंच पर दोनों तरफ से क्रिस्पी होने तक सेंक लें. नारियल चटनी के साथ सर्व करें.



७७

पोटैटो गार्लिक टिक्का

सामग्री: १० बेबी पोटैटोज़ (२ भागों में कटे हुए), १ कप शिमला मिर्च और २ प्याज़ (बड़े व चौकोर टुकड़ों में कटे हुए), १० काजू (भिगोकर १ टेबलस्पून पानी मिलाकर पीस लें), १ टेबलस्पून लहसुन का पेस्ट, ३/४ कप गाढ़ा दही, २-२ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर और धनिया पाउडर, १-१ टीस्पून अदरक का पेस्ट और कसूरी मेथी, १ टेबलस्पून नींबू का रस, नमक स्वादानुसार, तेल आवश्यकतानुसार, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ).

विधि: अवन को १८० डिग्री से. पर प्रीहीट करें. पैन में पानी गरम करके बेबी पोटैटोज़ को १० मिनट तक नरम होने दें. बाउल में काजू का पेस्ट, अदरक-लहसुन का पेस्ट, दही, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, कसूरी मेथी, नमक और नींबू का रस मिलाएं. इसमें बेबी पोटैटोज़, शिमला मिर्च और प्याज़ को मेरिनेट करके ३० मिनट तक रखें. मेरिनेटेड आलू-शिमला मिर्च-प्याज़ को सींक पर लगाकर ब्रश से तेल लगाएं. प्रीहीट अवन में २० मिनट तक बेक करें. हरी चटनी के साथ गरम-गरम सर्व करें.

७८

रपाइसी ब्रेड ६५

सामग्री: ३ ब्रेड स्लाइस, तलने के लिए तेल.

मसाला पेस्ट के लिए: आधा कप मैदा, १/४ कप कॉर्नफ्लोर, आधा टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, १ टीस्पून कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर, आधा-आधा टीस्पून धनिया पाउडर और गरम मसाला पाउडर, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, १ टेबलस्पून टोमैटो सॉस, नमक स्वादानुसार.

छौंक के लिए: १ टीस्पून तेल, ३/४ टीस्पून राई, १ इंच अदरक का टुकड़ा, ३ कली लहसुन, ३ हरी मिर्च, थोड़े-से करीपत्ते, १ टेबलस्पून चिली सॉस, आधा टीस्पून दरदरी कुटी हुई कालीमिर्च, ३ टेबलस्पून पानी, गार्निशिंग के लिए हरा धनिया और १० काजू भुने हुए.

विधि: ब्रेड के किनारे काटकर क्यूब्स में काट लें. मसाला पेस्ट की सारी सामग्री मिलाकर पेस्ट बना लें. ब्रेड क्यूब्स को पेस्ट से अच्छी तरह कोटिंग करके तल लें. अब छौंक तैयार करें. कड़ाही में एक टीस्पून तेल गरम करके राई का छौंक लगाएं. अब बारीक कटा अदरक-लहसुन डालकर हल्का-सा भूनें. हरी मिर्च और करीपत्ता डालकर एक मिनट तक भूनें. चिली सॉस, कालीमिर्च पाउडर और पानी डालकर उबालें. इसमें फ्राइड ब्रेड डालकर अच्छे से मिक्स करें. हरा धनिया और काजू से गार्निश करके सर्व करें.



७९

चीज़ फ्राइज़

सामग्री: ४ आलू (छिले, पतले व लंबाई में कटे हुए), २ टीस्पून रेड चिली सॉस, आधा-आधा कप मोज़रेला और चेडार चीज़ (दोनों अलग-अलग कटूकस किए हुए), १-१ टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, चाट मसाला, पैपरिका और चिली फ्लेक्स, तलने के लिए तेल, नमक स्वादानुसार (ऐच्छिक).

विधि: पोटेटो फ्राइज़ बनाने के लिए कड़ाही में तेल गरम करके आलू को धीमी आंच पर तल लें. कड़ाही से निकालकर टिश्यू पेपर पर फैलाएं. १० मिनट बाद दोबारा आलू को कड़ाही में सुनहरा होने तक तल लें. आंच से उतारकर अलग रखें. चीज़ी सॉस बनाने के लिए पैन में १ टीस्पून तेल गरम करके अदरक-लहसुन का पेस्ट डालकर सुनहरा होने तक भून लें. चिली सॉस, नमक और पैपरिका डालकर १-२ मिनट तक पकाएं. मोज़रेला और चेडार चीज़ डालकर धीमी आंच पर गाढ़ा होने पर तक पकाएं. डिश में तले हुए आलुओं की लेयर फैलाएं. चीज़ी सॉस डालकर ऊपर से चाट मसाला और चिली फ्लेक्स बुरककर सर्व करें.

सर्विंग: पोटेटो फ्राइज़ को डिश में रखकर ऊपर से चीज़ सॉस डालें. चाट मसाला और चिली फ्लेक्स बुरककर सर्व करें.



८०

नूडल्स पकौड़ा

सामग्री: २०० ग्राम हक्का नूडल्स, १-१ गाजर और शिमला मिर्च बारीक कटे हुए, आधा कप पत्तागोभी बारीक कटी हुई, १ हरी मिर्च बारीक कटी हुई, १ प्याज़ बारीक कटा हुआ, आधा कप बेसन, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: नूडल्स को उबाल लें. इसमें सारी सामग्री मिलाकर पकौड़े बनाकर तल लें. शेज़वान चटनी के साथ गरम-गरम सर्व करें.



८१

स्पेगेटी पनीर बॉल्स

सामग्री: १०० ग्राम स्पेगेटी (उबली हुई), २०० ग्राम पनीर (दरदरा मैश किया हुआ), १/४ कप चीज़ (कटूकस किया हुआ), २ कप दूध, २ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, आधा कप मैदा, ४ हरी मिर्च, ४ कलियां लहसुन की, थोड़ा-सा ब्रेड का चूरा, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: मिक्सर में हरी मिर्च और लहसुन का दरदरा पेस्ट बनाएं. कॉर्नफ्लोर और दूध मिलाकर घोल बनाएं. पैन में तेल गरम करके लहसुन-हरी मिर्च का पेस्ट डालकर सुनहरा होने तक भून लें. कॉर्नफ्लोर का घोल डालकर गाढ़ा होने तक पकाएं. उबली हुई स्पेगेटी, नमक, पनीर, चीज़ और मैदा डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. आंच से उतारकर ठंडा होने दें. चिकनाई लगे हाथों से मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके इन बॉल्स को सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी या टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.



८२

पोहा-कॉर्न उपमा

सामग्री: २ कप पोहा, २५० ग्राम स्वीटकॉर्न दरदरे पिसे हुए, २-२ टीस्पून उड़द दाल और राई, २ टेबलस्पून काजू, आधा कप कढ़ूकस किया हुआ नारियल, १ बड़ा प्याज़, आधा इंच अदरक का टुकड़ा, आधा टीस्पून शक्कर, १ कप खट्टा छाछ, ८ हरी मिर्च, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, चुटकीभर हींग, ७-८ करीपत्ते, २ टेबलस्पून घी, १ टेबलस्पून नींबू का रस, नमक स्वादानुसार.

विधि: कड़ाही में घी गर्म करके उड़द दाल, राई, हींग, करीपत्ते, प्याज़ और काजू डालकर भूनें. कॉर्न डालकर भूनें. पानी और छाछ डालकर सुखने तक पकाएं. अदरक, हरी मिर्च और नारियल को पीसकर पेस्ट बना लें. इसे कॉर्नवाले मिश्रण में मिलाकर भूनें. आखिर में भिगोया हुआ पोहा, नमक, शक्कर और नींबू का रस मिलाकर अच्छी तरह चलाएं. गरम-गरम सर्व करें.



८३

इंस्टेंट रवा वड़ा

सामग्री: १ कप सूजी, आधा कप दही, ३ टेबलस्पून पानी, अदरक का १ टुकड़ा (कटा हुआ), थोड़े-से करीपत्ते, २ हरी मिर्च (कटी हुई), आधा टीस्पून फ्रूट सॉल्ट, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: तलने के लिए तेल को छोड़कर बची हुई सामग्री को मिक्स करें. गीले हाथों पर थोड़ा-सा मिश्रण लेकर बीच में उंगली से छेद करके वड़ा बनाएं और गरम तेल में धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. नारियल की चटनी के साथ सर्व करें.





८४

बेकड पोटेटो-पीज़ बाइट

सामग्री: २ कप आलू (उबले व मैश किए हुए), १-१ कप हरी मटर और ब्रेड का चूरा, १/३ कप प्याज़ (कटा हुआ), १ टीस्पून हरा धनिया (कटा हुआ), आधा-आधा टीस्पून जीरा और लाल मिर्च पाउडर, नमक स्वादानुसार, २ अंडे का घोल, २ टेबलस्पून दूध.

विधि: अवन को ४०० डिग्री फेरेनहाइट पर प्रीहीट करें. बेकिंग ट्रे पर पार्चमेंट पेपर लगाकर रखें. बाउल में आलू, मटर, प्याज़, हरा धनिया, जीरा, नमक और लाल मिर्च पाउडर मिलाकर मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाएं. एक अन्य बाउल में अंडे का घोल व दूध को फेंटकर अलग रखें. पोटेटो बॉल्स को अंडे के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में लपेट लें. इसी प्रक्रिया को दोबारा दोहराएं. इन बॉल्स को बेकिंग ट्रे में रखकर प्रीहीट अवन में १५ मिनट तक बेक करें. बॉल्स के सुनहरा होने पर आंच से उतार लें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.

८५

ब्रेड मंचूरियन

सामग्री: ५ ब्रेड स्लाइस, तलने के लिए तेल.

घोल के लिए: १/४-१/४ कप कॉर्नफ्लोर और मैदा, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, पानी आवश्यकतानुसार.

सॉस के लिए: १ टीस्पून तेल, १-१ टीस्पून अदरक और लहसुन बारीक कटा हुआ, १ बारीक कटा प्याज़, २ हरी मिर्च बारीक कटी हुई, २-२ टीस्पून ग्रीन चिली सॉस, सोया सॉस और टोमैटो सॉस, १ टीस्पून विनेगर, १ टीस्पून शक्कर, १ टीस्पून कॉर्नफ्लोर (२ टीस्पून पानी में घोला हुआ), नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, थोड़ा-सा हरा प्याज़.

विधि: घोल की सामग्री मिलाकर गाढ़ा घोल बना लें. ब्रेड को क्यूब्स में काटकर घोल में डुबोकर तल लें. कड़ाही में तेल गर्म करके लहसुन, अदरक, प्याज़ और हरी मिर्च डालकर भूनें. नमक, शक्कर, सभी सॉस, विनेगर, कालीमिर्च पाउडर और पानी डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. कॉर्नफ्लोर का घोल डालकर उबालें. ब्रेड क्यूब्स डालें. हरे प्याज़ से गार्निश करके सर्व करें.



चीज़ एक्ज़ॉटिका फिंगर्स

सामग्री: ४०० ग्राम मोज़रेला चीज़ (१ इंच मोटे और ४ इंच लंबे स्लाइसेस में कटा हुआ), ढाई टेबलस्पून मैदा, ढाई टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, नमक स्वादानुसार, आधा टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, २ टीस्पून मिक्स हर्ब्स, १ टीस्पून रेड चिली फ्लेक्स, थोड़ा-सा ब्रेड का चूरा, तलने के लिए तेल.

विधि: मोज़रेला चीज़ स्लाइस पर थोड़ा-सा मैदा बुरककर अच्छी तरह मिक्स करें. बाउल में मैदा, कॉर्नफ्लोर, नमक, कालीमिर्च पाउडर, चिली फ्लेक्स और थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं. चीज़ स्लाइसेस को मैदे के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में अच्छी तरह से लपेट लें. ३० मिनट तक फ्रीज़र में रखें. कड़ाही में तेल गरम करके इन चीज़ स्लाइसेस को सुनहरा होने तक तल लें. टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.





८७

नूडल्स-कॉर्न लॉलीपॉप

सामग्री: १ कप नूडल्स (उबले हुए), १ कप पत्तागोभी (बारीक कटी हुई), आधा कप कॉर्न (उबले हुए), २-३ आलू उबले और मैश किए हुए, १ प्याज़ (बारीक कटा हुआ), १ टेबलस्पून अदरक, लहसुन और हरी मिर्च का पेस्ट, १ टेबलस्पून अमचूर पाउडर, आधा कप ब्रेड क्रंब्स, २ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, १/४ टीस्पून गरम मसाला पाउडर, चुटकीभर रेड फूड कलर, नमक स्वादानुसार, आवश्यकतानुसार तेल.

विधि: नूडल्स को छोड़कर सभी सामग्री को मिला लें. छोटे-छोटे बॉल्स बनाकर इन बॉल्स को नूडल्स में लपेटकर तेल में डीप फ्राई करें. टूथपिक को नूडल्स-कॉर्न लॉलीपॉप में लगाएं और शेजवान सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.



८८

पनीर एंड कॉर्न क्रोकेट्स

सामग्री: कवरिंग के लिए: ५ आलू (उबले व मैश किए हुए), २ टेबलस्पून ब्रेड का चूरा, १/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, नमक स्वादानुसार.

स्टफिंग के लिए: आधा कप कॉर्न (उबले हुए), १/४ कप पनीर (मैश किया हुआ), १-२ हरी मिर्च (कटी हुई), थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), आधी शिमला मिर्च (कटी हुई), २ चीज़ क्यूब्स (कट्टकस किया हुआ), १/४-१/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, ऑरिगेनो, चिली फ्लेक्स, चाट मसाला, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: स्टफिंग बनाने के लिए: तलने के लिए तेल को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करके अलग रखें. **कवरिंग बनाने के लिए:** बाउल में सारी सामग्री को मिलाएं. चिकनाई लगे हाथों से थोड़ा-सा मिश्रण लेकर हथेली पर फैलाएं. १-२ टीस्पून स्टफिंग रखकर आलूवाले मिश्रण को सील करते हुए लंबे-लंबे रोल बनाएं. कड़ाही में तेल गरम करके इन रोलस को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी और टोमैटो केचअप के साथ गरम-गरम सर्व करें.

रवा ढोकला

सामग्री: १ कप सूजी (रवा), १ टीस्पून अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट, १ टीस्पून तेल, १ कप खट्टा दही, १/३ कप पानी, आधा टीस्पून शक्कर, १ पैकेट फ्रूट सॉल्ट, नमक स्वादानुसार.

छौंक के लिए: १ टेबलस्पून तेल, आधा-आधा टीस्पून राई और सफ़ेद तिल, १ हरी मिर्च (लंबाई में कटी हुई), थोड़े-से करीपत्ते, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ).

विधि: बाउल में सूजी, खट्टा दही, पानी, तेल, नमक, शक्कर, अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट मिलाकर अच्छी तरह फेंट लें. ३० मिनट तक घोल को ढंककर रखें. फ्रूट सॉल्ट डालकर दोबारा फेंटें. घोल को चिकनाई लगी थाली में फैलाकर स्टीम में धीमी आंच पर १२-१५ मिनट तक पकाएं. ठंडा होने पर टुकड़ों में काट लें.

छौंक के लिए: पैन में तेल गरम करके राई, करीपत्ते, तिल और हरी मिर्च का छौंक लगाएं. आंच से उतारकर ढोकले पर फैलाएं. हरे धनिया से सजाकर सर्व करें.



पोटैटो रोल्स

सामग्री: १ कप उबले व मैश किए हुए आलू, साढ़े चार कप मैदा, आधा कप पानी, १ पैकेट इंस्टैंट यीस्ट पाउडर, १/४ कप शक्कर, १/४ कप दूध, ६ टेबलस्पून बटर (पिघला हुआ), २ अंडे, ढाई टीस्पून रोज़मेरी हर्ब (क्रश की हुई), डेढ़ टीस्पून नमक.

हनी-बटर टॉपिंग के लिए: १/४ कप बटर, २ टेबलस्पून शहद- दोनों को मिलाकर फेंट लें.

विधि: बाउल में यीस्ट पाउडर, पानी और १ टीस्पून शक्कर मिलाकर फेंट लें और ५ मिनट तक सेट होने के लिए रखें. बन के लिए मैश किए आलू, बची हुई शक्कर, दूध, अंडे का घोल, पिघला हुआ बटर, क्रश रोज़मेरी हर्ब, नमक, मैदा और यीस्ट का घोल मिलाकर ४-५ मिनट तक गूंथ लें. अगर मैदा चिपचिपा लगे, तो थोड़ा सूखा मैदा मिलाकर गूंथें. ढंककर १ घंटे तक रखें. दोबारा मैदे को नरम होने तक गूंथ लें. बेकिंग ट्रे में वैक्स पेपर (पार्चमेंट पेपर) लगाएं. इस पर थोड़ा-सा तेल लगाकर चिकना करें. गुंथे हुए मैदे से नींबू के आकार की लोई बनाकर बेकिंग ट्रे पर रखें. अवन को ३५० फेरेनहाइट पर प्रीहीट करें. बेकिंग ट्रे को प्रीहीट अवन में रखकर बन को सुनहरा होने तक बेक करें. ब्रश की सहायता से बेकड बन पर टॉपिंग लगाएं. नमक छिड़ककर सर्व करें.



ब्रेड दही चाट

सामग्री: ४ ब्रेड स्लाइस, १ कप दही, १ टेबलस्पून बारीक कटा हरा धनिया, २ टेबलस्पून बारीक कटा प्याज़, १-१ टेबलस्पून तीखी-मीठी चटनी, ३ टेबलस्पून बारीक नमकीन सेव, १/४ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, २ टेबलस्पून अनारदाना, आधा टीस्पून चाट मसाला.

विधि: दही को अच्छी तरह फेंट लें. ब्रेड को टोस्ट करके चार टुकड़ों में काट लें. प्लेट में टोस्टेड ब्रेड को अरेंज करें. दही डालें. इस पर प्याज़ और अनारदाना डालें. तीखी-मीठी चटनी, लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला और हरा धनिया डालें. सेव से गार्निश करके सर्व करें.



चीज़ी-पोटैटो पैनकेक

सामग्री: ४ आलू (छिलके निकालकर कद्दूकस किए हुए), आधा-आधा कप चeddar चीज़ और पारमसैन (दोनों कद्दूकस किए हुए), ३ हरी प्याज़ (कटी हुई), आधा टीस्पून गार्लिक पाउडर, १/४ कप मैदा, २ अंडे का घोल, नमक व कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: कद्दूकस किए हुए आलू को कपड़े में रखकर निचोड़ लें, ताकि अतिरिक्त पानी निकल जाए. बाउल में आलू, दोनों चीज़, हरी प्याज़, गार्लिक पाउडर, मैदा, नमक, कालीमिर्च पाउडर और अंडे का घोल मिलाकर फेंट लें. नॉनस्टिक तवे पर तेल लगाकर आलूवाला मिक्स्चर फैलाएं. धीमी आंच पर दोनों तरफ़ से सुनहरा व क्रिस्पी होने तक सेंक लें. आंच से उतारकर चिली गार्लिक सॉस के साथ गरम-गरम सर्व करें.





९३

ब्रेड कचौरी

सामग्री: ८ स्लाइस ब्रेड, आधा कप मूंग दाल, २ टीस्पून तेल, आधा टीस्पून जीरा, १ टीस्पून साबूत धनिया, आधा टीस्पून सौंफ, चुटकीभर हींग, १ हरी मिर्च बारीक कटी हुई, १ इंच अदरक का टुकड़ा बारीक कटा हुआ, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, आधा टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, २ टेबलस्पून पानी, आधा टीस्पून गरम मसाला पाउडर, १/४ टीस्पून अमचूर पाउडर, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

विधि: मूंग दाल को धीमी आंच पर खुशबू आने तक भूनें. ठंडा होने पर दरदरा पीस लें. कड़ाही में तेल गर्म करके जीरा, सौंफ, दरदरा कुटा हुआ धनिया और हींग डालकर हल्का-सा भूनें. हरी मिर्च, अदरक, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला पाउडर, अमचूर पाउडर और नमक डालकर भूनें. मूंग दाल पाउडर डालकर भूनें. २ टेबलस्पून पानी मिलाकर पकाएं. अब ब्रेड के किनारे काटकर इसमें मूंगवाली स्टर्फिंग भरकर कचौरी का शेप दें. गर्म तेल में कुरकुरा होने तक तल लें.

कॉर्न-कैसिकम डिलाइट

सामग्री: २ पिज़्ज़ा बेस.

चीज़ सॉस के लिए: १ कप दूध, १-१ टीस्पून कॉर्नफ्लोर और पिज़्ज़ा मसाला, १/४ कप चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), १/४ टीस्पून कालीमिर्च पाउडर, आधा टीस्पून अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट, नमक स्वादानुसार.

अन्य सामग्री: १ कप स्वीट कॉर्न (उबले हुए), थोड़ी-सी मिक्स कलरवाली शिमला मिर्च.

टॉपिंग के लिए: थोड़ा-सा चीज़ (कद्दूकस किया हुआ), थोड़ी-सी हरी प्याज़ (कटी हुई).

विधि: चीज़ सॉस की सभी सामग्री को मिक्स करके गाढ़ा होने तक पकाएं. कॉर्न और शिमला मिर्च डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. आंच से उतारकर पिज़्ज़ा बेस पर फैलाएं. चीज़ और हरी प्याज़ बुरककर चीज़ पिघलने तक बेक कर लें.





९५

ब्रेड-पनीर रोल

सामग्री: स्टफिंग के लिए: १ कप पनीर कद्दूकस किया हुआ, आधा-आधा टीस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट और कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर, २ टेबलस्पून शिमला मिर्च बारीक कटी हुई, १/४-१/४ टीस्पून जीरा पाउडर और गरम मसाला पाउडर, २ टेबलस्पून टोमैटो सॉस, १/४ टीस्पून अमचूर पाउडर, २ टेबलस्पून बारीक कटा हरा धनिया, नमक स्वादानुसार.

अन्य सामग्री: ६ ब्रेड स्लाइस, ३ टीस्पून हरी चटनी, सेंकने के लिए बटर.

विधि: स्टफिंग की सारी सामग्री को मिला लें. अब ब्रेड के किनारे काटकर बेलन से पतला बेल लें. इस पर हरी चटनी लगाएं और थोड़ी-सा पनीरवाली स्टफिंग रखकर रोल बनाएं. किनारों को पानी से चिपका दें. नॉनस्टिक पैन पर बटर लगाकर धीमी आंच पर इन रोल्ल्स को सुनहरा होने तक सेंक लें. टोमैटो केचअप के साथ सर्व करें.



९६

जलापिनो पाँपर चीज़ी गार्लिक ब्रेड

सामग्री: फ्रेंच ब्रेड का १ लोफ, ३/४ कप जलापिनो (कटी हुई), आधा कप बटर (पिघला हुआ), डेढ़ कप मोज़रेला चीज़ (कढ़कस किया हुआ), डेढ़ टीस्पून गार्लिक पाउडर (रेडीमेड), ४ टीस्पून चीज़ क्रीम, आधा कप सॉर क्रीम, नमक और कालीमिर्च पाउडर स्वादानुसार.

विधि: अवन को ४०० डिग्री फेरेनहाइट पर प्रीहीट करें. बेकिंग ट्रे पर वैक्स पेपर (पार्चमेंट पेपर) लगाकर रखें. फ्रेंच लोफ को बीच में से २ भाग में काटकर अलग कर लें. दोनों भागों में पिघला हुआ बटर डालें. वैक्स पेपर से कवर करके प्रीहीट अवन में ५ मिनट तक बेक करें. एक बाउल में चीज़ क्रीम, सॉर क्रीम, जलापिनो (थोड़ी-सी अलग रखें) और गार्लिक पाउडर डालकर अच्छी तरह मिक्स करें. अवन से फ्रेंच लोफ निकालकर ठंडा होने दें. क्रीमी मिक्स्चर फैलाकर कढ़कस किया हुआ चीज़ और बची हुई जलापिनो डालें. फिर दोबारा बेकिंग ट्रे को प्रीहीट अवन में १२-१४ मिनट तक बेक करें. ठंडा होने पर चीज़ी ब्रेड को स्लाइस में काटकर सर्व करें.

तंदूरी पनीर समोसा

सामग्री: कवरिंग के लिए: २ कप मैदा, नमक स्वादानुसार, पानी आवश्यकतानुसार, तेल ज़रूरत के अनुसार.

स्टफिंग के लिए: १ प्याज़, १ टेबलस्पून हरी शिमला मिर्च, १-१ टीस्पून जीरा और लाल मिर्च पाउडर, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, नमक स्वादानुसार, २ टीस्पून मैदा.

तंदूरी पनीर (मेरिनेशन के लिए): २५० ग्राम पनीर (छोटे क्यूब्स में कटा हुआ), १ कप दही (पानी निथारा हुआ), १ टेबलस्पून अदरक-लहसुन का पेस्ट, आधा-आधा टीस्पून अमचूर पाउडर, गरम मसाला पाउडर और कालीमिर्च पाउडर, १/४ टीस्पून हल्दी पाउडर, नमक स्वादानुसार.

विधि: तंदूरी पनीर के लिए: पनीर क्यूब्स को छोड़कर सारी सामग्री को मिक्स करें. पनीर क्यूब्स डालकर अच्छी तरह मेरिनेट करके २ घंटे तक रखें. नॉनस्टिक पैन में तेल गरम करके मेरिनेटेड पनीर को धीमी आंच पर सुनहरा व क्रिस्पी होने तक सेंक लें.

कवरिंग के लिए: मैदा, नमक, २ टेबलस्पून गुनगुना तेल और आवश्यकतानुसार पानी मिलाकर नरम गूंथ लें. ढंककर १५ मिनट तक रखें.

तंदूरी पनीर समोसा बनाने के लिए स्टफिंग: एक अन्य पैन में तेल गरम करके जीरे का छौंक लगाएं. प्याज़ डालकर नरम होने तक भून लें. शिमला मिर्च डालकर तेज़ आंच पर भून लें. मेरिनेटेड पनीर का बचा हुआ मसाला, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, नमक और ग्रिल्ड पनीर डालकर भूनकर मसाले के ड्राई होने तक भून लें.

घोल बनाने के लिए: २ टेबलस्पून मैदा और थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं.

समोसा बनाने के लिए: गूंथे हुए मैदा की लोई लेकर बेल लें. चाकू से दो भाग में काट लें. एक भाग को कोन की तरह मोड़कर स्टफिंग भरें और किनारों को मैदा के घोल से चिपकाएं. कड़ाही में तेल गरम करके समोसों को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी और मीठी चटनी के साथ गरम-गरम तंदूरी समोसा सर्व करें.



पोटैटो-सेमोलिना कटलेट

सामग्री: ढाई कप आलू (उबले व मैश किए हुए), ६ टेबलस्पून सूजी, १/४ कप प्याज़ और २ हरी मिर्च (कटे हुए), अदरक का १ टुकड़ा (कढ़कस किया हुआ), आधा टीस्पून अमचूर पाउडर, तलने के लिए तेल, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), १/४ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर, आधा-आधा टीस्पून गरम मसाला पाउडर और जीरा पाउडर, नमक स्वादानुसार.

विधि: २ टेबलस्पून सूजी को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक भून लें. आंच से उतारकर अलग रखें. बाउल में भुनी हुई सूजी, मैश किए आलू, अदरक, हरी मिर्च, प्याज़, नमक, सारे पाउडर मसाले और हरा धनिया मिलाएं. एक बाउल में ठंडा पानी रखें. हाथों को ठंडे पानी में डुबोएं और आलू-सूजीवाला मिश्रण लेकर मीडियम साइज़ की टिक्की बनाएं. टिक्कियों को बची हुई सूजी में अच्छी तरह से रोल करें. फिर २० मिनट तक फ्रीज़र में रखें. कड़ाही में तेल गरम करके इन टिक्कियों को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.



९९

ब्रेड भटूरा

सामग्री: ५ ब्रेड स्लाइस, १ कप मैदा, १/४ कप रवा, आधा टीस्पून बेकिंग पाउडर, १/४ टीस्पून बेकिंग सोडा, १ कप दही, १ टीस्पून शक्कर, १/४ टीस्पून नमक, १ टीस्पून तेल मोयन के लिए, तलने के लिए तेल आवश्यकतानुसार.

विधि: ब्रेड के टुकड़े करके ब्लेंडर में ब्लेंड करके पाउडर बना लें. इसमें मैदा, रवा, बेकिंग पाउडर, बेकिंग सोडा, दही, शक्कर, नमक और १ टीस्पून तेल मिलाकर गूंथ लें. ज़रूरत हो तो थोड़ा-सा पानी भी मिला सकते हैं. १० मिनट तक ढंककर रखें. दोबारा गूंथ लें. इसके भटूरे बेलकर तल लें. छोले के साथ गरम-गरम भटूरे सर्व करें.

चीज़ी-पोटैटो बॉल्स

सामग्री: कवरिंग के लिए: २५० ग्राम आलू (उबले व मैश किए हुए), १ टीस्पून लहसुन का पेस्ट, नमक स्वादानुसार, आधा-आधा टीस्पून इटालियन हर्ब्स, चिली फ्लेक्स और कालीमिर्च पाउडर, ६ टेबलस्पून ब्रेड का चूरा, थोड़ा-सा हरा धनिया (कटा हुआ), तलने के लिए तेल.

स्टफिंग के लिए: १०० ग्राम मोज़रेला/चेडार चीज़ (आधे इंच के क्यूब्स में कटे हुए), आधा-आधा टीस्पून इटालियन हर्ब्स, गरम मसाला पाउडर, चिली फ्लेक्स और कालीमिर्च पाउडर.

कोटिंग के लिए: २ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, आधा कप ब्रेड का चूरा.

विधि: कोटिंग के लिए: कॉर्नफ्लोर में थोड़ा-सा पानी मिलाकर गाढ़ा घोल बनाएं.

स्टफिंग के लिए: सारी सामग्री को मिक्स करके मीडियम साइज़ के बॉल्स बनाएं.

कवरिंग के लिए: तलने के लिए तेल को छोड़कर बची हुई सारी सामग्री को मिक्स करें. चिकनाई लगे हाथों पर आलूवाला मिश्रण फैलाकर चीज़ बॉल्स रखें और अच्छी तरह से कवर करें. पोटैटो बॉल्स को कॉर्नफ्लोर के घोल में डुबोकर ब्रेड के चूरे में अच्छी तरह से लपेट लें. कड़ाही में तेल गरम करके इन बॉल्स को धीमी आंच पर सुनहरा होने तक तल लें.





१०१

क्रोकेट्स रिसोदो

सामग्री: क्रोकेट्स के लिए: २ कप चावल (पका हुआ), ५ ब्रेड का चूरा, १ कप कटी व उबली हुई गाजर-पत्तागोभी-प्याज़, २-२ टेबलस्पून कॉर्नफ्लोर, ऑरिगेनो और विनेगर, १ टीस्पून अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट, ४ टेबलस्पून टोमैटो सॉस, नमक स्वादानुसार, तलने के लिए तेल.

फिलिंग के लिए: १ कप चीज़ (छोटे व चौकोर टुकड़ों में कटा हुआ).

विधि: क्रोकेट्स की सामग्री (तलने के लिए को छोड़कर) को मिलाएं. थोड़ा-सा मिश्रण हथेली पर फैलाकर बीच में चीज़ क्यूब्स रखकर बॉल्स बनाएं. गरम तेल में सुनहरा होने तक तलें. हरी चटनी के साथ सर्व करें.