મુખ્ય સામગ્રી સિદ્ધ કરવાનો સૂક્ષ્મ વિધિ

પંજરી :- સૂંઠ શેર-૧, જીરૂ શેર ૦, અજમો ૦) = વરિયારી ૦), કાળા મરી ૦), આ પ્રમાણથી લઈ બધું બારીક ખાંડી, કપડછીન કરી...ઘીમાં સાંતરી તેમાં ત્રણ ગણું બૂરુ મેળવી તેનો લાડુ વાળવો.

સૌભાગ્ય સૂંઠ : દૂધ શેર ૧) નો માવો, સૂંઠ તોલો ૧, ખાંડ ૧ શેર. જાયફળ ૦ાા તોલો, કેસર ૦ા તોલો. તજ ૦ાા તોલો, લવિંગ ૦ાા તોલો, ઈલાયચી ૦ાા તોલો, બરાસ ૧ વાલ, કસ્તુરી ૧ વાલ, જાવંત્રી ૦ાા તોલો, અંબર ૧ વાલ, બદામ ૦ાા શેર. ખાંડની આકરી ચાસણી બનાવી તેમાં ખુવો પધરાવી...પછી ઉપરથી બધી ચીજો ખાંડી કપડછાન કરેલી તથા વાટીને તૈયાર રાખી હોય તે મેળવી દઈ તેનાં ચકતાં પાડવાં અને તેની ઉપર રૂપાના વરખ લગાડવા.

સૂંઠને ઉકળતા દૂધમાં પહેલી નાખી માવો ઉતારવો.

ઘેબર : એક શેર મેંદામાં ૦ા ઘીનું મોયણ મેળવી. તેને વિશેષ જલથી બાંધી ઘાટા દૂધ જેવો સારી રીતે ફેણી બંધો એક રસ કરવો. જ્યારે પાતળી ધારે થાય તેવું તે ખીરું થાય એટલે ઘીને કઢાઈમાં ખૂબ ગરમ કરી પહેલા તેમાં કોઈ વસ્તુ તળી લઈ કટોરી અગર કડછીથી કઢાઈમાં ઘેબરીયું - લોઢાનો ગોળ કાંઠલો મૂકી તેમાં ઝીણી ધાર કરવી તેમ તેમ ઘેબરું બંધાતું જશે. જ્યારે પૂરેપૂરું બંધાઈ રહે ત્યારે તેને ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં પાવું.

બાબર : મેંદાને ઘીનું મોયણ ખૂબ દઈ બધો મેંદો ઘીથી કઠણ બાંધી તેમાં જળ નાખી સારી રીતે ફેણી એકરસ કરવો. તદ્દન પાતળું ખીરું બને ત્યારે ખૂબ ગરમ કરેલી ઘીની કઢાઈમાં ઘેબરીયું મૂકી પાતળી ધાર ખીરાની રેડવી. બરાબર બંધાઈ જાય એટલે તેને કાઢી તેના પર બૂરું તથા સુગંધી ભભરાવવું.

જલેબી : ઝીણો મેંદો ૧ શેર, ૦ાા શેર રવો. ૦ા શેર વેસણ પ્રથમ ૦ા શેર દહીં અને નવટાંક ઘી લઈ તેને એક વાસણમાં ખૂબ ફીણી નાખી તેમાં ઉપરનો મેંદો, રવો તથા વેસણ નાખી ખૂબ ફેણી એક રસ કરવું. તેમ કરતાં લોટ કઠણ લાગે તો તેમાં દૂધ કે જળ છાંટી ખૂબ ફેણી પછી સાંકડા

Scanned by CamScanner

મોંના વાસણ-તપેલી-હાંડી વગેરેમાં તેને ભરીને તેનું મોઢું બાંધી. બે દિવસ સુધી રહેવા દેવું. ત્રીજે દિવસે તેને ખોલીને જોવું. એનો આથો આવી ગયો હોય તો તેને ખૂબ ફેણી નાંખી. પછી એક છીછરી કઢાઈમાં ખૂબ ઘી ભરીને તેને બરાબર ગરમ થયા પછી એક પાત્ર લોટી-કુલડી અગર કપડું લઈ તેમાં નીચે મધ્યમાં ટચલી આંગળીના ટેરવા જેટલું કાણું પાડી. એકરસ કરેલું ખીરું તેમાં રેડી કઢાઈમાં તેનો આંકડો પાડવો અને તળવો. પછી તેને ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં તે જલેબી પાડવી.

ગુંજા : રવો ૦ાા શેર તેટલા જ ઘીમાં શેકી. તેમાં ઈલાયચી. બરાસ-કાળામરી સૂકો મેવો, ચારોલી તથા ખાંડ એક શેર મેળવી. તે બધું ઠંડુ થાય એટલે મેંદો એક શેર લઈ તેમાંથી ઘીનું મોયણ દઈ તેને કઠણ બાંધી તેની પુરીવણી તેમાં પૂરણની માફક ઉપરનો બધો મેળવેલો રવો ભરી કાંગરા પાડી ગુંજા બાંધવા પછી તેને ઘીમાં તળવાં અને તળ્યા પછી પાવાં હોય તો ત્રણ ગણી ખાંડની કડક ચાસણીમાં પાવાં.

મેવા : ગુંજાની પુરી માફક મેંદાની પુરવણી. તેમાં પુરણ તરીકે બધો સુકો મેવો ઘીમાં સાંતરેલી બદામ, પિસ્તા, અખરોટ, ચારોલી, સાકર કીસમીસ, ઈલાયચી, બરાસ ભરી તે ગુંજાને કાંગરા પાડવા તે ગુંજાનો આકાર ગોળ લાડુના જેવો બનાવવો, એટલે કે મેંદાની બે પુરી વણીને વચમાં આ પૂરણ ભરી કાંગરા પાડવા એટલે કચોરીની માફક બનાવી ઘીમાં તળીને પછી ત્રણ ગણી ખાંડની ચાસણીમાં તેને પાવા,

ખરમડાં : એક શેર મેંદાને ૦ા શેર ઘીનું મોયણ દઈને તેને ઠંડા જળથી બાંધી તદન પાતળી ચાસણીમાં લુવાની પુરી વણતાં તેવા લપેટમાં લઈ તેને ચોપડાની માફક ફરી વાળીને થપડીના જેવી પુરી વણવી પછી તે પુરીને ઘીની કઢાઈમાં એક બાજુ કાચી રહે. તે પાણીમાં બોળેલું એક લુગડું બિછાવી તેના ઉપર તે પુરી ઉતારી મૂકતાં જવું અને ઢાંકતા જવું પછી તે બધી પુરીઓનો ઉપરની કાચીબાજુ પર ખાંડ ઇલાયચી તથા બરાસ ભરીને તેને ચારે બાજુથી વાળી ચોખૂટી બનાવી તવા ઉપર અગર તે કઢાઈમાં થોડું ઘી નાખી શેકી કાઢવી - ચોપડાની માફક.

Scanned by CamScanner

પપચી : ચોખાનો લોટ શેર અને પાશેર ઘીનું મોયણ દેવું તથા મેંદો શેર -૧ લોટને પણ પાશેર ઘીનું મોયણ દેવું આ બંને લોટ ભેગા કરી ઠોરના લોટની જેમ પાણીમાં કઠણ બાંધવો પછી તેને ઠોર જેવો વણી ઘીમાં તળી નાખી ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં પાવા.

કપુરનાડી : એક શેર મેંદામાં પાશેર મોયણ નાખી ભાખરીના લોટથી જરા નરમ લોટ જળમાં બાંધી તેની ખાજાની માફક મોટી મોટી પુરી વણી સાટો એટલે કે પહેલાંથી તૈયાર રાખેલા એકલા ઘીમાં જ સારી રીતે ફેણેલા ચોખાના લોટ થોડો લઈ તે વણેલી પુરી ઉપર ખૂબ ફેણવો - લપેટવો, પછી તેનો ગોળ વીટો વાળી તેને લાંબી દોરી માફક વણી પછી તેને આંગળી ઉપર ત્રણ ત્રણ આંટ લઈ તેટલા આંટાની લુઈ કરવી તે લુઈને પુરીની માફક વણી બૂરું બરાસ ઈલાયચી ભરી તેના પર બીજી પુરી નાખી તેને ચારે ખૂણેથી વાળીને તેમાં દરેક ખૂણે લવીંગ ખોસી ચોખટો લંબચોરસ જેવો બનાવી તથા વચમાં એક લવીંગ ખોસી ઘીમાં તળી નાખવું.

સુતરફેણી : અત્યંત ઝીણો મેંદો લઈ ૧ શેરમાં બે પૈસા ભાર માખણ તથા પાણીથી બાંધી પાણીમાં પલાળેલા બારીક કપડામાં તે મેંદાની કણેકના બે અગર ત્રણ લપેટા દઈ તેને રહેવા દેવું. એક પહોર પછી તેને ખલબતામાં લસોટી અગર ગુંદી તેમાંથી તાર નીકળે તેવું નરમ કરવું પછી તેના એક હાથ લાંબા તાર કાઢી એક થાળી ઊંધી કરી તેના પર ઘી ચોપડીને તે તારને લાંબા બિછાવવા. પછી ઘીમાં ફેણેલા ચોખાના લોટનો સાંટો દઈને તે તારને બીજી થાળી પર ઉથલાવી ફરી તેવીજ રીતે ઘીમાં ફેણેલા ચોખાના લોટનો સાટો દઈ અગર સાંટો દીધા વગર પણ ગરમ ઘીની કઢાઈમાં તેને તાપે જલેબી જેવાં ગુછળાંવાળી પરિપક્વ કરી ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં પાવી.

શિખોરી : ચોખાનો લોટ પૈસા ભાર તથા ચણાનો લોટ બે પૈસા ભાર લઈને દરેકને જુદો જુદો ઘીમાં શેકી ખાંડમાં પાશેર ઘીનું મોયણ નાખી તેમાં પેલો લોટ મેળવી તે બધાનું પૂરણ બનાવવું પછી ઘઉંની લોટની કઠણ કણેક બાંધી તેની પાતળી પુરવણી તેમાં પૈસા ભાર પૂરણ ભરી તેને વડી જેવડી ગોળ વાળી તેને દહીં ધરા માફક બનાવવી પછી ઘીમાં તળી ત્રણ ગણી ખાંડની ચાસણી પાવી.

Scanned by CamScanner

દહીંવડા : દહીંને એક દિવસ સુધી કપડામાં બાંધી રાખવું બધું પાણી નીકળી જાય અને મસકો રહે એટલે તેમાં ઘીનું મોયણ દીધેલો ચોખાનો લોટ જેટલો સમાય તેટલો મેળવી મસકાથી તે લોટ બાંધવો. બાંધતી વખતે બરાસ નાખવું પછી તેનાં વડાં કરી ધીમી આંચે ઘીની કઢાઈમાં તેને તળવાં અને ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણી પાવી.

માખણવડાં : માખણમાં જેટલો સમાય તેટલો મેંદો લઈ તે માખણના મસકાથી તેને બાંધી તેનાં વડાં કરવાં પછી તેને ઘીમાં ધીમી આંચે તળી કાઢી ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં પાવા અને તે ગરમાગરમ ઉપર બૂરું ભભરાવવું તળતાં તળતાં તૂટે તો માખણ ખૂબ ફેણીને મેળવી ફરીથી વડાં કરવાં.

ઉપરેટા : મેંદાના લોટને પાણીમાં ખૂબ કઠણ બાંધી તેની જેવી પાતળી પુરી વણવી પછી ખૂબ ઘીમાં સારી રીતે ફેણેલો લોટ (સાટો) તૈયાર રાખવો અને તેનું પરત તે પુરી ઉપર લપેટી તે પુરીનો ગોળ વીંટો કરી ગોળ લુવો કરવો ફરી તેની પાતળી પુરી વણી ઉપર મુજબ ચોખાના લોટનું પરત દઈ તેની ખાજાના જેવી મોટી પુરી વણી તેને ઘીમાં તળી ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણી પાવી.

ચંદ્રકળા : ઉપરેટાની રીત મુજબની જ પુરી કરી તેની વચમાં એક કાણું કરી પછી તેને ઘીમાં તળી તેની ઉપર ઉતારવાં તે ગરમ હોય તેવી જ ખાંડ ભભરાવવી.

મનોહર : દૂધ ખૂબ ગરમ કર્યા પછી તેને ગાળી નાખી તેમાં ફટકડી નાખી તે દૂધને ફાડી નાખવું તે પછી જાડા કપડામાં તે બાંધી તેમાંથી બધું પાણી કાઢી નાખવું. તે દહીંને પથ્થર પર લસોટી નરમ બનાવી તેમાં સામાન્ય મોણ આપેલો ચોખાનો લોટ સમાય એટલો મેળવી તેને કણેકની માફક બાંધવો પછી ઝારાવતી તેની સેવ બુંદી પાડી ઘીમાં ધીમી આંચે તળવી અને બરાસ તથા સુગંધી મેળવી ત્રણ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં તે સેવ નાખી તેના લાડુ વાળવા, આ પ્રમાણે અરધો ચોરીઠો અને અરધો મેંદાનો મનોહર પણ થઈ શકે છે.

Scanned by CamScanner

ચંદરક્ષા : આગલે દિવસે ચોખાનો લોટ એક શેર ખાંડ એક શેર મેળવી તેમાં થોડું પાણી નાખી, ભાખરીના લોટ જેવી કઠણ કણક બાંધી રાખવી. એક રાત તે કણક રાખી મૂકી બીજે દિવસે એને આડણી ઉપર એક રૂપિયા ભાર ખસખસ મૂકી તે ઉપર કચોરીની માફક વણી પછી ધીમી ધીમી આંચે ઘીમાં તળવી વણતી વખતે એક જ બાજુનો ખસખસવાળો ભાગ ઉપર રહે તેમ તળવું. તે ઉથલાવવું નહિ.

દેહર વડી : ચોખાના લોટમાં ખૂબ મોયણ દઈ તેમાં થોડું દહીં નાખી. તેને સારી રીતે ફેણી, ઘીની કઢાઈમાં તેની વડીઓ મૂકતા જવું અને ધીમી આંચે તળતા જવું પછી તેને પાતળી એક તારી નરમ ચાસણીમાં પાવી ચાસણીમાં બરાસ તથા ઈલાયચી પધરાવવી.

શિખારણવડી : અડદની દાળ શેર અરધો, મગની દાળ શેર અરધો તે બંનેને જળમાં પલાળી તેનાં છોતરાં કાઢી તેને જાડા રગડા જેવી વાટી તેને પીઠું એકરસ કરી ખૂબ ફેણી તેમાં થોડું ઘી નાખી ફેણવું. બધું એકત્ર કરવું પછી ધીમી આંચે ઘીની કઢાઈમાં તે નીવડી મૂકી તળી તેને બહાર કાઢી ત્રણ ગણી ખાંડની કડક ચાસણીમાં પાઈને પછી તૈયાર રાખેલા શીખંડમાં નાખવા.

પુવા : ઘઉંના એક શેર લોટમાં પાશેર ઘીનું મોયણ નાખી તેમાં અરધો શેર ગોળ ભેળવી જરા પાણીથી તેને કઠણ કણક બાંધી કાળાં મરી તથા ઈલાયચી તેમાં ભેળવી તે રાતે ઢાંકી રાખવી. બીજે દિવસે તેના પુડવા કરી લોઢી ઉપર ખૂબ ઘીમાં તળવા.

માલપુવા : ઘઉંના લોટ શેર એકમાં ગોળ શેર ૧ મેળવી તેમાં પાણી નાખી નરમ જાડું ખીરું બનાવી રાખી મૂકવું બીજે દિવસે તે બહુ જાડું થાય તો તેમાં જરા પાણી નાખી એકરસ કરી સામાન્ય પાતળું બનાવી. કાળાંમરી તથા એલાયચી તેમાં નાખી. તવી ઉપર કટોરાથી તે ખીરું લઈને ફેલાવવું અને ઘીમાં તળવું. આ જ પ્રમાણે ઘઉંના લોટને બદલે મેંદાનો લોટ લઈ પાતળું ખીરું કરી તેના ઉપર તુરત ખાંડ ભભરાવવી જ આવી રીતે ખાંડના પણ માલપુઆ બનાવાય છે.

તવાપુરી : ચણાની દાળને દૂધમાં બાફી પછી તેને વાટીને તેનું પૂરણ તેના બરાબર ખાંડ તેમાં મેળવી કરવું પછી મેંદાના લોટમાં થોડું મોયણ ઘીનું

Scanned by CamScanner

દઈ તેની પુરી વણી તેમાં આ પૂરણ ભરી ફરી કચોરીની માફક બનાવી તવા ઉપર ખૂબ ઘી નાખી ધીમી આંચે તેને બંને બાજુથી શેકવી પછી શ્રીને આરોગાવવી.

તીલગુડ : વેસણને થોડું મોયણ દઈ પાણીથી કઠણ બાંધી ઝારાથી તેની બુંદી પાડી, ઘીમાં તળવી પછી ગોળની ચાસણી કરી છોતરાં કાઢેલા તથા ઘીમાં સાંતરેલા તલ તથા આ સેવ નાખી લાડુ તળવા.

ચીકુલી : અડદના લોટમાં જરા ચોરીઠા મેળવી અગર તો ચોખાના એક શેર લોટમાં પાશેર ઘીનું મોયણ નાખી તેમાં અરધો શેર છોતરાં કાઢેલ તલ મેળવી, પાણીમાં કઠણ કણકબાં જલેબીની માફક તેનાં ચકરડાં બનાવી ઘીમાં તળી નાખવા. પછી તે ઉતારી તેના પર જરીક મીઠું ભભરાવવું.

આદાપાક : ખાંડ શેર એકની આકરી ચાસણી કરી રાખવી પછી ૫૦ ગ્રામ આદુનું ઝીણું ખમણ કરી ઘીમાં સાંતળી ઉપરની ચાસણીમાં સુગંધી તથા કાળા મરીનો ભૂકો બે પૈસા ભાર નાખી તેમાં બધું આદુ પધરાવીને બધું એક થાળમાં ઠાલવી તેનાં ચકતાં પાડવાં.

તલપાપડી : છેડાં કાઢેલા બશેર તલને ઘીમાં સાંતળી એક શેર ખાંડની આકરી ચાસણીમાં નાખી સુખડીની માફક તે બધું થાળીમાં ઠારી ચકતાં પાડવાં.

તિલવડી : અડદની દાળ શેર એકને પાણીમાં પલાળી પછી વાટી-મીઠું બનાવી તેમાં છોતરાં કાઢેલાં તલ શેર અરધો મેળવી તેમાં આદુ હિંગ મરચું નાખી તેની નાની નાની વડી બનાવવી અને સખડીમાં મીઠા તેલમાં તળવી. અનસખડીમાં કરવી હોય તો ઘીમાં તળવી પછી ઉતારી તેના પર મીઠું ભભરાવવું.

ઢેબરી : તિલવડીના ઉપર જણાવ્યા મુજબના પીઠામાં ભૂરા કોળાનાં છોતરાંના ઝીણા ટૂંક મેળવી નાના ઠોરની માફક તે બનાવવું તેમાંથી મોટી વડીઓ કરી તે સુકાવી રાખવી અને પછી તે તેલમાં તળવી.

ચાર પ્રકારની ખીર :- ચોખાની ખીરમાં ૧ શેર દૂધમાં બે પૈસા ભાર ચોખા નાખી તેને ચઢાવી તેમાં ખાંડ અને સુગંધી તથા ચારોળી મેળવવી. મણકાની ખીરમાં એક શેર મેંદાને પાશેર ઘીનું મોયણ આપી મેંદાની સેવ માટેનો

Scanned by CamScanner

લોટ જેવો તેને દૂધમાં કઠણ બાંધી તેની વટાણા જેવડા મણકા જેવી ગોળીઓ વાળીને સૂકવવી. પછી તેમાં ઘીમાં સાંતળી ઉકળતા દૂધમાંના ખીજરા પકાવી. તેમાં ખાંડ તથા સુગંધી વગેરે મેળવવું. તે સેવની ખીર કહેવાય.

સેવના લાડું : એક શેર મેંદામાં પાશેર ઘીનું મોયણ નાખી તેને કઠણ બાંધી ઝારાથી તેની બુંદી પાડી તેની ઘીમાં મોયણ નાખી પછી ચાર ગણી ખાંડની આકરી ચાસણીમાં બરાસ સુગંધી મેળવી તેમાં તે બુંદી નાખી તેના લાડુ વાળવા.

છુરી : ઘઉંના લોટમાં આઠમો ભાગ વેસણ મેળવી ગરમ ગરમ પાણીથી તે લોટને બાંધી તેના મૂઠિયા વાળી ઘીમાં તળી તેને ખાંડી તે ભૂકામાં ફરી શેર ઘી ખાંડ તથા સુગંધી મેળવી નંગ વાળવાં માવાનાં નંગ દૂધનો માવો જાડો ઉતારી ઘીમાં સાંતરી તેમાં બમણી ખાંડ તથા બરાસ અને એલાયચી નાખી નંગ વાળવાં.

ગુલગુલા - ગુલાબના ફૂલની પત્તીઓ ઝીણી કરી તેને ઘીમાં સાંતળી બરાબર થાય એટલે તેને જલેબીની જેવી ચાસણી પાઈ દેવી,.

પુરીના જુદા જુદા પ્રકાર : (૧) ઘઉંના લોટને મોયણ દઈ જલથી કઠણ બાંધી ખૂબ મસળી પછી તેના ગોળ નાની રોટલી જેવા લુવા કરી વણી તેને ઘીમાં તળવી. (૨) એક મેંદાને ૪ પૈસાભાર ઘીનું મોયણ દઈ દૂધથી બાંધી ઘીમાં તળવી (૩) વેસણ પાશેર તથા ઘઉંનો લોટ અરધો શેરમાં ઘીનું મોયણ દઈ તેની કઠણ કણક બાંધી પુરી વણી ઘીમાં તળવી. (૪) ઘઉંનો લોટ શેર ૧માં મોયણ નહીં દેતાં તેને જળથી બાંધી તદ્દન પાતળી મોટી પુરી વણી તેને ઘીમાં સામાન્ય રીતે તળીને નરમ કાઢવી નિચોવવી નહીં અને એક ઉપર એક કાઢીને ગોઠવવી. આ લોચા પુરી થશે.

મેવા પુરી : એક શેર મેંદાને પાશેર ઘીનું મોયણ દઈ જળથી કઠણ કણક બાંધી અખરોટ, બદામ પિસ્તા દ્રાક્ષ મીસરીના ટૂકમાં ઈલાયચી બરાસ વગેરે નાખી તેનું પૂરણ ભરી તેની પૂરણપોળી માફર પુરી વણી તેને ઘીમાં તળવી.

સાટા : આખા ઘઉંનો દૂધનો કરમો આપી તેનો બાસુદી લોટ પિસાય તેને લૂગડે છીણી ગુંદો કાઢી તેમાં એક શેર ત્રણ પૈસાભાર માખણ

Scanned by CamScanner

મેળવી જળથી બાંધી ચુરમા જેવી કણક કરી ૧ પહોર રાખી મૂકવો. પછી તે મેંદાને ગુંદી હાથે તાંતણા એક હાથ લાંબા નીકળે એવો કરવો. એમ મેંદો તૈયાર થાય ત્યારે તેને ચોખાના લોટમાં થીણું ઘી રાખેલું હોય તે સાથે મેળવી. તેમાંથી જાડી પુરી જેવા પાટલા ઉપર સાટાં વણવાં અને તેને ઘીમાં તળવાં. મેંદામાં ખૂબ મોયણ નાખીને જે પુરી વણીને તળે છે તે ખાજુ કહેવાય સાટાંને જલેબીના જેવી ૩ ગણી ખાંડની આકરી ચાસણી પાઈએ એટલે તે ગળ્યા સાટા બને છે.

ઠોર : ઘઉંનો જાડો લોટ અગર મેંદો શેર ૧માં પાશેર ગરમ ઘીનું મોયણ દઈ ખૂબ કઠણ કણક દૂધ અગર જલમાં બાંધી મસળી તેના ઠોર જેવી જાડી પુરીઓ વણી તાજા ઘીમાં તળી બે તારી ખાંડની ચાસણીમાં પાવા. પાતળા હોય તો તે મઠડી બને છે. અત્યંત જાડા હોય તો તે ઠોર માટે કહેવાય. ઉપર મુજબની કણકને રોટલીથી જરા જાડી વણીને તેમાં ચાકુથી આંક પાડી તે લંબચોરસ ચોસલાને તાજા ઘીમાં તળે તે સકરપારા કહેવાય છે અને તે જ બાંધેલા લોટના જાડા ગાંઠિયા વણે તે ગગનગાંઠિયા કહેવાય છે.

દૂધપુરી : ચૂલા ઉપર કડાઈ વગેરે પાત્રમાં દૂધને ખૂબ ઊનું કરી ખદખદાવવું તથા હલાવતાં જવું જ્યારે ઘાટું થાય ત્યારે નીચેથી બળતું કાઢી ખાલી અંગારાથી ધીમી આંચે રાખી વાટકાથી ખૂબ હલાવતાં જવું. જ્યારે દૂધમાં ઘીની કણી જેવું માલૂમ પડે ત્યારે તેને તદન ધીમી આંચે એક પહોર ઠરવા દેવું એટલે જાડી થર જામી રહેશે. તેને ઝારેથી ઉતારી પાલમાં ફેરવીને નાખી ઉપર બૂરુ તથા સુગંધી મેળવીએ તે દૂધ પુરી કહેવાય.

પપડી : ચણાના એક શેર લોટમાં પાશેર મોયણ મેળવી તેમાં અજમો નાખી કઠણ લોટ બાંધી તેની પાતળી મોટી પુરી વણી તેને ધીમેથી ઘીમાં તળી ઉતારી તેના પર મીઠું ભભરાવવું.

ખીરના ગુંજા : પ્રથમ બદામ અખરોટ પિસ્તાનાં નાનાં ટુક કરી તેમાં દ્રાક્ષ મીશ્રી ઈલાયચી બરાસ મેળવી તેનું પૂરણ કરી રાખવું તે પછી ખૂબ ખીર રબડી બનાવી તેને ઘીમાં તળીને ચાસણી પાવી.

કચોરી : ઘઉંના મેદાની નાની જાડી પુરી વણી તેમાં મગની

Scanned by CamScanner

પલાળેલી દાળ અગર તેનું વાટેલું જાડું ખીરું, અગર અડદની પલાળેલી દાળ કે તેનું પીઠું તથા તજ લવિંગનો ગરમ મસાલો મરચાં આદુ વગેરે ભરીને પુરીને ફરતી કોર વાળીને તેને ઘી અગર તેલમાં તળવી તે કચોરી કહેવાય.

ખંડરા : ચણાના લોટમાં હિંગ મીઠું મરચું હળદર વગેરે નાખી તેમાં જલ રેડી તેને જાડું બનાવવું. પછી થાળીમાં ઘી ચોપડી તેમાં ઉપરના ખીરામાંથી થોડું પાથરી પછી તેને ધીમી આંચ ઉપર તપેલીની વચમાં થાળી મૂકી તેમાં ઘીમાં તળવું ઢોકળાની માફક આ રીત સમજવી.

મેસુબ : ચણાના પાશેર લોટમાં એક રૂપિયાભાર ઘી નાખી તેને થોડો શેકી પછી બીજા વાસણમાં ખાંડ અથવા સાકરની ચાસણી નરમ કરી તેમાં શેકેલ વેસણ નાખી ધીમે આંચે હલાવતા જવું તથા બીજું તાજું ઘી કડસીથી રેડતા જવું ને બદામી રંગ થાય ત્યારે ઉતારી એક થાળીમાં ઠારી તેનાં ચોસલાં પાડવાં.

મોહનથાળ : ચણાના લોટ જેટલું તેમાં ઘી નાખી તેને દૂધનો ધાબો દઈ ઘીમાં શેકી તેનાથી બમણી ખાંડની બે તારી ચાસણીમાં નાખી જરા હલાવી ઢાળી દેવી.

અડદિયા : અડદના જાડા લોટને દૂધ તથા ઘીનો ધાબો દઈ તેનો બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી તેને ઘીમાં શેકવો અને દાણો પડે ત્યારે ઉતારી લેવો તેમાં ઘી તથા ત્રણ ગણી ખાંડ અથવા સાકરનો ભૂકો મેળવી હલાવી સુગંધી નાખી લાડુ વાળી લેવા.

તીનકુડા : સૂકા ચણાને બાફી પછી તેને તેલમાં હિંગ મરચું રાઈ નાખી વઘારી પછી તેમાં મીઠું મરચું હળદર ગોળ તથા શેરે ૧ રૂપિયા ભારના હિસાબે વેસણ અને થોડું જળ રેડી ખૂબ ઉકાળવું. બરાબર ખદબદી રહે એટલે ઉતારવા. કેટલેક સ્થળે વેસણને બદલે ચોખાનો લોટ નાખવામાં આવે છે અને સૂકા ચણાને બદલે રતાળુના ટુક અગર વડી અગર લીલા તથા પલાળેલા ચણા ભેગા લેવામાં આવે છે.

બુંદીના લાડુ : ચણાના લોટને ભજિયાના લોટ જેવો નરમ બાંધી પછી ચૂલા ઉપર તવીમાં પાકેલ ઘી હોય તેના જેવો મોટો દાણા પાડવો હોય

તેવો ઝારો લઈને તેને તવીમાં બુંદી પાડવી. પ્રથમ તે બુંદીથી બમણી ખાંડની ચાસણી કરી તૈયાર રાખવી તેમાં ઉપરની પાડેલ બુંદી ઝારાથી નાખવી જ્યારે તે દાણા ચાસણી પીને ફૂલે એટલે કાઢી લેવા અને જરા ઠરે એટલે તેમાં કીસમીસ ઝાયફળ એલચી વગેરે નાખી લાડુ વાળી લેવા તેને કુટલી બુંદીના લાડુ કહેવાય. ખાંડની તૈયાર ચાસણીમાં પ્રથમથી સુગંધી કેસર, દ્રાક્ષ પિસ્તાના ટૂક વગેરે પધરાવી તેને કેસરિયા બનાવી તેમાં બુંદી નાખવી.

બીજી ચિરોજીના લાડુ : ટેટીનાં બીજ તથા ચારોલીને પલાળીને તેનાં ફોતરાં ઉતારી તેને ઘીમાં સાંતળી, નહિ જેવા કચરીને ખાંડની ચાસણીમાં થોડું ઘી માવો સુગંધી તથા તેને મેળવી ઠરે ત્યારે લાડુ વાળવા.

મગનાં પનોલાં : મગની વાટેલી દાળ પીઠામાં બધો મસાલો નાખી તે પીઠું પાનમાં ભરી તેનાં બીડાં ત્રિકોણાકારે ભુજાના જેવાં વાળી તેને ઘી અગર તેલમાં તળી નાખવા. પાનના ભજિયાં કહેવાય.

ફેનાંરોટી : ચંદ્રકળાની માફકના મેંદાના લુવાની પાતળી રોટલી વણી તેને શેકી નાખી ઘીમાં તળી દેવી.

ઈમરતી : અડદની વાટેલી દાળના ખીરાના મરક બનાવી તે આ ખીરામાં ઘી ફેણીને જરા નરમ બનાવી પછી જલેબીની માફક તેનાં ચકરડાં પાડી ઘીમાં તળવાં. અને પછી ખાંડની ચાસણી પાવી.

મીઠો ભાત : સાદો ભાત તૈયાર થયા પછી તેમાં જળ તથા ઘી નાખી જરા ખદબદવા દઈ તેમાં કેસર એલાયચી બરાસ પિસ્તા ચારોલી જાયફળ વગેરે નાખી તૈયાર કરવો.

ઘાસના લાડુ : અડદના લોટમાં થોડો ચોરઠો મેળવી દૂધ-ઘીનો ધાબો આપી તેને ઘીમાં સારા શેકી પછી તેનાથી ચાર ગણી ખાંડની ચાસણીમાં તેને ભેળવી સુગંધી પધરાવી તેના લાડુ વાળવા.

ઉકર : મગની દાળને વાટી તેને ઘીમાં સાંતળી તેનાથી બમણી ખાંડની ચાસણીમાં સુગંધી પધરાવી તેના ચકતા પાળવા, પ્રમાણ : દાળ શેર અરધો ઘી શેર અરધો બૂરુ શેર-૧

અમૃત રસાવલી : અડદની દાળને વાટી, તેને ઘીમાં સાંતળી તેમાં

Scanned by CamScanner

બૂરુ પધરાવી તેની નાની થેપલી - ઢેરી વાળવી અને તેને પછી બૂરું પધરાવી તેની નાની થેપલી - ઢેબરી વાળવી અને તેને પછી રાખી તેને અછૂત રસાવલી કહે છે. પ્રમાણ : દાળનું પીઠું શેર અરધો, ઘી શેર અરધો, બૂરુ શેર - ૧ બાસુંદી - દૂધ શેર ૩ બૂરૂ શેર ૪ બરાસ.

લીટી : બાટીના જેવી ઘઉં અગર બાજરાના લોટની બનાવવી, તેમાં ઘીનું ખૂબ મોયણ નાખવું અને હીંગ મરચું વગેરે નાખી પછી ઘીમાં તળી કાઢવી. આવી લીટી શ્રી મથુરેશજી ખૂબ આરોગે છે.

અદ્‌ભુત વિલાસ : મેંદા અરધો શેરમાં ઘીનું મોયણ નાખી જળથી કઠણ કણક બાંધવી - પછી તેની પાતળી પુરી વણી તેમાં માવો શેર અરધો-કેશર-ઈલાયચી બરાસ કસ્તૂરી વગેરેનું પૂરણ ભરી તેની ઘારી બનાવી ઘીમાં તળી ખાંડની ચાસણીમાં પાળી પ્રમાણ મેંદો શેર અરધો ૧ શેર ઘી અને એક શેર ખાંડ.

સૂરજરોટી : ઘઉંનો લોટ અરધો શેર લઈ તેને ખૂબ ઘીનું મોયણ દઈ જળથી કઠણ બાંધી તેની પાતળી રોટલી જેવી પુરી વણી તેમાં ગોળ ભરી પૂરણપુરી બનાવી તેને ઘીમાં ચોપડાની માફક તળવી. પ્રમાણ - લોટ શેર અરધો ઘી શેર અરધો ગોળ પા શેર.

મદનમોહક : મેંદો શેર ૧ દહીંમાં કઠણ બાંધીને પછી ઝારાવતી તેની સેવ - બુંદી પાડી ઘીમાં ધીમી આંચે તળીને બુંદી કાઢી તેને બારીક ખાંડી નાખી ચારગણી ખાંડની ચાસણીમાં સુગંધી નાખી મેળવી દેવું અને લાડુ વાળવા - મનોહરની રીત જેમ જ ઉપરના મેંદાને મોયણ વગેરે દઈ. દહીં વગેરે બનાવી તેમાં બાંધી સેવો પાડવી.

બુડકલ : ચણાની દાળ શેર ૧ ને પાંચ શેર દૂધમાં બાફીને પછી લસોટી ઘીમાં સાંતળીને ચાર શેર ખાંડની ચાસણીમાં મેળવી તેમાં બરાસ ઈલાયચી કેશર, ઘી શેર એક બધું મેળવવું અને તવાપુરી જેવું કરી તે પૂરણની ગોળી બાંધી અરધા શેર મેંદાના લોટની પુરી વણી તેમાં તે પૂરણ ભરીને તેને ઘીમાં તળવી. અગર તે મેંદાના લોટને જાડો રાબડા જેવો બનાવી તેમાં તે પુરણની ગોળી લપેટી તેને પાકા ઘીમાં સારી પેઠે તળીને ઉતારવી.

Scanned by CamScanner