श्री कुं सोहाय सामग्री

બરફી (સફેદ – કેશરી)

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૭૫ ગ્રામ, એલચી,
ચારોળી, પિસ્તા, વરખ, કેશર.

૭૭૫ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરવી. ખાંડથી અડધું જળ લેવું. આંચ પર મૂકી હલાવતાં રહેવું. જળ ન રહે ત્યાં સુધી અથવા પતાસા જેવી ચાસણી થવા દેવી. ઘટ્ટ થવા માંડે એટલે ઉતારી સાધારણ ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવવી. ૫૦૦ ગ્રામ માવો ઠંડો પડયો હોય તેમાં ૭૭૫ ગ્રામ ખાંડની આ ચાસણી પધરાવી એકરસ કરવું. એમાં સુગંધી બેસે એ પ્રમાણે સુગંધી (એલચી) અધકચરી ખાંડી પધરાવવી. પછી એક થાળીમાં જરા ઘી લગાડી પાથરી દેવું. સુંદરતા આવે એ પ્રમાણમાં એના પર ચારોળી અને પિસ્તાના ઝીણા ટુકડા પધરાવવા. ચારોળી પિસ્તા ન કરવા હોય તો વરખ લગાડવા. વરખમાં-વચમાં એલચીના આખા દાણા પધરાવવા. બરફી કેસરી કરવી હોય તો રંગ આવે એટલા પ્રમાણમાં કેશર લઈ ખલમાં કૂટી ચાસણી મેળવતી વખતે ચાસણીમાં પધરાવી પછી ચાસણી માવામાં કરવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

હલવો (નારંગીનો)

૧ ડઝન મીઠી નારંગી, એક લીટર દૂધ, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી અને કેશર.

નારંગી ફોલીને તેનો રસ કાઢવો. એક લીટર દૂધનો માવો કરવો. તે નારંગીના રસમાં પધરાવી દેવો. આંચ પર મૂકી ઉકાળવો. જાડો થવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવવી. ત્રણ તારી ચાસણી જેવું એટલે કે ગોળી વળે એવી ચાસણી જેવું કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવું. ઘૂંટેલું કેશર પધરાવી મિક્સ કરવું. ત્યાર પછી થાળીમાં ઘીનો હાથ દઈ ઠારી દેવું. બદામ, પિસ્તા, ચારોળી, એલચી પધરાવવા. એક રાત ઠર્યા બાદ બીજે દિવસે વરખ લગાડી જોઈએ એવા ટૂક કરવા.

બીજી રીત : નારંગીના રસમાં ખાંડ કરી ચાસણી કરવી. ચાસણી ગોળી વળતી થાય એટલે નીચે ઉતારી એમાં દૂધનો માવો તથા એલચી ખાંડેલી પધરાવવી તથા કેસર કરવું. થોડીવારે ઠંડુ પડે ઠાળી દેવું. પછી ઉપરથી બદામ, પિસ્તાના ટૂક અને ચારોળી પધરાવવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

મેસુર (બદામનો)

બદામ ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ.

બદામને ખાંડી, બારીક ભૂકો કરી, ચાળણીથી પોલે હાથે ચાળી લઈ, રવો તૈયાર કરી, કઢાઈમાં ખાંડ ડૂબે એટલું જળ લઈ ખાંડ પધરાવવી. ચાસણી તૈયાર થયે એમાં બદામનો ભૂકો પધરાવી. ઘી ગરમ કરેલું પધરાવી, હલાવતા રહેવું. ઘી શોષાતું જાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ખીલી જાય, ઘી છોડવા માંડે, રંગ પકડે એટલે ઉતારી થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડયે ટૂક કરી લેવા.

બીજી રીત : બદામને ગરમ જળમાં પધરાવી, છોડા ઉતારી, ખૂબ બારીક પીસી, લુગદી કરી ઘીમાં શેકવી. અડધો શેકાય છૂટી પડે, રવાની જેમ ખીલે એટલે એકતારી ચાસણી કરી રાખી હોય તે એમાં પધરાવી, પછી હલાવતા જવું અને ગરમ કરેલું ઘી પધરાવતા જવું. ઘી શોષાય તેમ તેમ પધરાવતા જવું. ખીલે, ઘી છૂટવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ એક થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો પડયે ટૂક કરી લેવા.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

ભગજ (દહીંનો)

મીઠું દહીં ૧ કીલો, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ, બૂરું ૧ કીલો ઇલાયચી, બરાસ,

દહીં ને આગલા દિવસે કપડાં મા બાંધી રાખવું, બીજા દિવસે ખોલી પિત્તળની પેણીમાં શેકવું, કરડું પડે ચોંટવા માંડે ત્યારે એમાં ઘી ૫૦૦ ગ્રામ પધરાવી શેકવું, રવો રવો પડવા માંડે અને ખીલીને બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લેવું, કોકીલું રહે ત્યારે એમાં બૂરું પધરાવવું અને પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ઓગળી પધરાવવું, પછી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું, બીજા દિવસે ઘી ૧૨૫ ગ્રામ એના ઉપર ઠારવું, ખોખેરી કરેલી ઇલાય ચી તથા કિંચિત્ બરાસ એના ઉપર ભુરકાવવા,એક રાત રહેવા દઈ બીજા દિવસે ટૂંક કરવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

ગુંજા માવાના (મિશ્રિ ભરીને)

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રિનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બુરું ૨૦૦ ગ્રામ, બરાસ, શક્ય હોય તો માવો બનાવવા માં ગાયનું દૂધ લેવું.

દૂધ ૨ લિટર લઈ માવો કરવો, ૧/૫ માપ દૂધ રાખી મુક્યું હોય તે દૂધ અડધું ઓટાય ત્યારે પધરાવી દેવું પછી માવો થાય એટલે નીચે ઉતારી જ્યાં સુધી કઢાઇ ગરમ રહે ત્યાં સુધી હલાવ્યાં કરવો, પછી કઢાઇમાં ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો, પછી ઉખેડી એકઠો કરી એમાં બૂરું પધરાવી આંચ પર ચઢાવી હલાવતા રહેવું, કરડો થાય એટલે ઉતારી લઈ કઢાઇની ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો, પછી ઉખેડી લઈ હથેળી માં ખૂબ મસળવું, પછી હથેળી માં દાબી પૂરી જેવો કરી એમાં બરાસ મેળવેલું મિશ્રિનું પૂરણ મૂકી, બેવડી વળી ગુંજા માફક ગૂંથી લઈ, બૂરું માં હળવેથી પલાંટી વાસણમાં પધરાવવું, કેસરી કરવા હોય તો માવો કરતી વેળાએ અથવા બૂરું કરતી વેળાએ કેસર પધરાવવું..

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

મધુરાફળ

નારંગી (સંતરાં) મોટા ડઝન ૧, માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી પ્રમાણસર

નારંગીને પીસી છોડા ઠડીયા કાઢીને સિધ્ધ કરવી, એનો માવો કરવો, બદામને ખલમાં બારીક પીસવી, નારંગીનો માવો સિધ્ધ થયો હોય તેમાં બદામ પીસેલી પધરાવી દેવી, ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી કરી, નારંગીનો માવો બદામ મેળવેલો પધરાવી દેવો, મિક્સ કરી, ઠંડું પાડે, નંગ બાંધવા, પછી માવામાં ખાંડ આખી ૨૦૦ ગ્રામ, કરી ગરમ મૂકવો,ચાર ખદકા આવે ઉતારી લેવું, ઠંડું પડયે એની હથેળી માંપૂરી કરી, નારંગી તથા બદામના પુરણ ના નંગ કર્યા હોય તે ભરી, ગોળ દાડમ જેવો ઘાટ કરવો, અને ઉપર વરખ લગાડવું,

श्री कुं सोहाय सामग्री

दूधघर

મોતીપાક

કાજુ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, માવો ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી કેસર, વરખ.

કાજુનો ભૂકો કરી પછી એ ભૂકાને થોડું-થોડું જળ લઈ સીલબટા ઉપર પીસવો, બહુ જ બારીક લોટ જેવો પીસીને, બૂંદી પડે એવો નરમ જળથી કરવો. ઝારાથી બૂંદી પાડવી. ઝારાના છેદ મોતીના દાણા જેવી બૂંદી પડે એવા હોવા જોઈએ. બૂંદી હાથથી નહીં પાડતા ઝારાની ડાંડી પર લાકડાના કટકાથી ઠોકવું એટલે એક સરખી મોતી જેવી બૂંદી પડશે. તે કાઢીને કેસરી ચાસણીમાં પધરાવવી. એમાં સુગંધી એલચી કરવી. ત્યારબાદ જે બૂંદી તૈયાર થઈ હોય તેમાંથી અડધી બૂંદી એક થાળીમાં ઢાળવી. એના ઉપર સફેદ માવો ચારણીથી ચાળીને એક સરખો કરી બૂંદી પર બિછાવી દેવો. બાકી રહેલી બૂંદી એના ઉપર પાથરી દેવી. એના પર વરખ લગાડી ઠંડુ પડે ટૂક કરવા. ટૂક નીચે ઉપર કેસરી અને વચમાં સફેદ દેખાશે. આ મોતીપાક કહેવાય છે. મોતીપાક અનસખડીમાં પણ થઈ શકે. બૂંદીનો લોટ ચણાનો આવે. બાકી બધી રીત ઉપર મુજબ.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

તવાપુરી (ચારોળીની)

ચારોળી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, મિશ્રી પીસેલી ૧૨૫ ગ્રામ, એલચી, માવો ૩૭૫ ગ્રામ.

ચારોળીને ભીંજવી, વસ્ત્રમાં પધરાવી મસળી, છોડા ઉતારી લેવા. પછી એને પીસી ઘીમાં સાંતળી લેવી. ખાંડની મોહનથાળ જેવી ચાસણી કરી એમાં સાંતળેલી ચારોળી, એલચી પધરાવી દેવી. પછી માવો આંચ પર ચઢાવી, એમાં પીસેલી મિશ્રી કરી, એકરસ થાય એટલે ઉતારી લઈ, એની પુરી વણી, એમાં ઉપરનું ચારોળીનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ, હાથથી દાબી, તવાપુરી જેવી કરી લેવી. આ જ રીતે બદામ તથા પિસ્તાની તવાપુરી થાય.

श्री कुं सोहाय सामग्री

નાગરી

નાગરી (ગોળી)

રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ.

રવાને ઘીમાં ધીમા તાપે સોઢમ આવે અને બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. પછી ઉતારીને ઠંડો પડવા દેવો. ઠંડો પડી ગયા પછી એની અંદર બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ પધરાવવું. બધું એકરસ કરી થોડીવાર રહેવા દેવું. ઠરવા દેવું. પછી જોઈએ એવી ગોળી સિદ્ધ કરી લેવી. આ જ રીતે ઘઉં, મગ, ચણા અને અડદના લોટની ગોળી પણ થઈ શકે. લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૪૦૦ ગ્રામ. ઘઉં તથા મગનો લોટ જાડો લેવો. ચણા તથા અડદનો લોટ ઝીણો લેવો અને તેને દાબો દઈ શેકવો. બીજી બધી રીત ઉપર મુજબ.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધપુરી

દૂધ લીટર ૨ાા, બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, એલાયચી.

પહેલાં આંચ પર દૂધ ગરમ કરવું. બે-ત્રણ ઊભરા આવી જાય પછી સગડીમાં વધારે આંચ હોય તો આસપાસ થોડી રાખ એ રીતે કરવી જેથી આંચ બુઝાય નહીં અને ભરસાડની જેમ પાંચ-છ કલાક ગરમ રહે અને એકધારી મંદ આંચ મળતી રહે. સગડીમાં આ મુજબ વ્યવસ્થા કરી એના પર બે-ત્રણ ઊભરા લીધેલું દૂધ મૂકી રાખવું. ચારથી પાંચ કલાક એના પર રહેવા દેવું. એથી ધીમે ધીમે ઊભરાઈ ન જાય અને દાઝે નહીં એ રીતે ઊકળતાં ઊકળતાં ઉપર જાડો પોપડો બાઝશે. એને તવેથાથી આજુબાજુથી છુટ્ટો કરી હળવેકથી ઝારા પર લઈ થાળીમાં પધરાવી દેવો. પછી થોડીવાર રહી નાની વાટકીથી એના પુરી જેવા ગોળ ચકતા થાળીમાં જ કરી લેવા. ઉખેડવા નહીં. એના પર એલાયચી મિશ્રિત બૂરું ભુરકાવવું. બીજે દિવસે ઠરી ગયા પછી ગોળ ચકતા ઉખેડવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

મગજ (બટાકાનો)

બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ, ઈલાયચી, બરાસ, તપખીર ૧૦૦ ગ્રામ.

બટાકાને ભરસાઈમાં બાફવા અથવા જળમાં બાફી બફાય એટલે છોડા ઉતારી, પછી હાથેથી મસળી નાંખવા. એમાં ૧૦૦ ગ્રામ તપખીર મેળવી, હલકા હાથે છૂટો કરી પછી એમાં એની બરાબર ઘી પધરાવી શેકણી કરવી. ખીલવા માંડે અને બદામી રંગ પકડે એટલે ઉતારી લઈ કોકીલું થાય ત્યારે એમાં બૂરું ૭૫૦ ગ્રામ પધરાવી અને પછી ઘી ૧૨૫ ગ્રામ ઓગાળી પધરાવી બધું એકરસ કરી ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઘી ૧૨૫ ગ્રામ એના પર ઠારવું. ખોપરી કરેલી એલચી તથા કિંચિત બરાસ એના પર ભુરકાવવા. એક રાત રહેવા દઈ બીજે દિવસે ટૂક કરવા.

શુદ્ધ પુષ્ટિ

श्री कुं सोहाय सामग्री

અનસખડી
(મીઠી)

ઠોર - સકરપારા

મેંદો ૪૦૦ ગ્રામ, રવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, તલ ૨૫ ગ્રામ. રવા મેંદાને બદલે ચાલુ રોટલીનો લોટ પણ લઈ શકાય.

મેંદો અને રવો બંનેને એકમેક કરવા. તલને શેકી અધકચરા ખાંડી, ઉપરના તૈયાર થયેલા લોટમાં બરાબર એકરસ કરી દેવા. ૧૭૫ ગ્રામ ઘી ગરમ કરી, લોટમાં પધરાવી બરાબર સરખું મેળવી દેવું. ભાખરી જેવો કઠણ લોટ થાય એટલું જળ કરી, લોટ તૈયાર કરવો. મસળીને કણેક બાંધવી નહીં. જોઈતા જોઈતા લૂવા પાડવા. નાના-મોટા જેવા કરવા હોય તેવા લૂવા પાડી, વેલણથી વણવા. જાડાઈ સમધારણ રાખી શકાય. (મસળીને કણેક બાંધવાથી ઠોર કઠણ થશે જ્યારે અધકચરો લોટ રાખી લૂવા પાડીને કરવાથી ઠોરમાં કોમળતા આવશે અને પાંદડી પડશે.) વરાળ નીકળે એવું ગરમ ઘી થાય એટલે તાપ સામાન્ય રાખી ઘીની તાવડીમાં પધરાવી તળવા. અંદરથી સિજાવા જોઈએ. ઉપરથી બદામી રંગ થાય એટલે થાળીમાં કાઢી લેવા. બીજે દિવસે ૭૫૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી ત્રણતારી કરી, ઉતારી લેવી. એમાંથી થોડી-થોડી ચાસણી બીજા વાસણમાં લઈ એને હલાવતા જવી. જાડાઈ પકડે અને સાધારણ સહેતી થાય એટલે ઠોરને ચાસણી પાતા જવી અને એક બીજી થાળીમાં ચારે કોર ઘી લગાડી એમાં ઠોર પધરાવતા જવા. ઠોર ઉપરાછાપરી ન પધરાવવા, થાળીમાં છૂટા-છૂટા પધરાવવા. સકરપારામાં ઉપર મુજબનો લોટ અથવા આ જ લોટમાંથી કણેક લઈ થાળી પર વણી છરીથી સકરપારા જેવા ટૂક કરવા અને ઠોર માફક તળી ચાસણી પાવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

સેવ (માવાની)

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બૂરું ૧૨૫ ગ્રામ.

માવો આંચ પર ચઢાવી, એમાં બૂરું કરી, મેળવી, હલાવતા રહેવું. કરડો પડવા માંડે એટલે કઢાઈની ચારે બાજુ ચોંટાડી દેવો. જરા ઠંડો પડે એટલે ઉખેડી લેવો. પછી ખૂબ મસળી, એક થાળી પર ચાર આંગળ ઊંચો સેવ પાડવાનો ઝારો રાખી, ઝારા પર માવો પધરાવી, હથેળીથી સેવ પાડીએ એ રીતે સેવ પાડી, પછી સુકવી દેવી. કેશરી કરવી હોય તો માવામાં કેશર કરવું.

સેવનાં લાડુ (માવાના)

માવો ૫૦૦ ગ્રામ, તપખીર ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, દહીં બાંધેલું ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી.

માવાને પીસી પછી એમાં તપખીર મેળવવી. પછી એમાં દહીંનો છીડકો (છાંટો) દઈ મેળવી, હાથથી સેવ વણી ઘીમાં તળી લેવી. ચાસણી ચોતારી કરવી. એમાં કંદ પડવા માંડે એ વેળા સેવ પધરાવી દેવી, પછી સુગંધી પધરાવી ધીરે ધીરે હલાવવી. ઠંડી પડે એટલે એના નંગ વાળી લેવા. આને માવાનો મનોહર પણ કહેવાય છે.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અનસખડી

મોહનથાળ

ચણાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, કેશર ૧ ગ્રામ.

૮૫ ગ્રામ ઘી અને ૭૫ ગ્રામ દૂધ બંનેને ભેગા કરી ચણાના લોટમાં પધરાવી ધાબો દેવો. ધાબો દીધા પછી એને મોટી ચાળણીથી ચાળી લેવો. પછી લોટને ઘીમાં શેકવો. સોડમ આવે, બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શેકણી કરતાં પહેલાં ચાસણી તૈયાર કરી રાખવી. ખાંડની ચાસણી એકથી દોઢતારી તૈયાર કરવી. કેશર ઘૂંટીને પધરાવવું. તૈયાર થયે ઉતારી લેવી. પછી ઉપર મુજબ જે લોટ શેકાયો હોય તે એમાં પધરાવી દેવો. એકરસ કરવો. પછી ઠંડુ પડે એટલે ઠારી દેવું, વરખ કરવા. ઠર્યા બાદ જેવા જોઈએ એવા ટૂક કરી લેવા.

श्री कुंसोहाय सामग्री
દૂધઘર

બરફી (આમરસની)

હાફૂસ કેરી કીલો ૨।।, દૂધનો માવો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ કીલો ૧, બરાસ, કેશર.

હાફૂસની કેરી કીલો ૨।।નો રસ કાઢવો, રસને ચાળણીથી બરાબર ગાળી લઈ પછી પેણીમાં ધીમા તાપે માવો કરીએ તે રીતે માવો સિદ્ધ કરવો. ચાળણી, પેણી, તવેથો વગેરે સ્ટીલના વાપરવા, જેથી માવો કાળો ન પડે રસને પેણીમાં હલાવતાં રહેવું જેથી ચોંટે નહીં. રસ ઘટ્ટ માવા જેવો થવા આવે ત્યારે ઘી થોડું થોડું કરતાં જવું. માવો છૂટો પડે ત્યાં સુધી કરવું. ઘી ૧૦૦ ગ્રામ સુધી થઈ શકે. થાય એટલે તેને ઉતારી એક થાળીમાં પાથરી દઈ ઠંડો પડવા દેવો. સફેદ દૂધનો ૨૫૦ ગ્રામ માવો લઈ એ માવાને ઘી નીકળે ત્યાં સુધી શેકવો. ઘી સમાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો. ઠંડો પડવા દેવો પછી આ માવામાં રસનો માવો મેળવી દેવો. પછી ખાંડ કીલો ૧ની ચાસણી પતાસા જેવી કરી ભેગો કરેલો માવો પધરાવી દેવો. બે મગની દાળ જેટલું બરાસ ઘૂંટીને પધરાવી કેશર ગ્રામ ૧ ઘૂંટીને પધરાવી બરાબર એકરસ કરી એક થાળીમાં ઠારી દેવું. બીજે દિવસે ઉપર વરખ પધરાવી, આંકા કરી ટૂક કરી લેવા.

શુદ્ધ પુષ્ટિ

श्री कुंसोहाय सामग्री

અનસખડી

મીઠી

અભી

રવો ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, લીલા કોપરાનું ખમણ ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૨૫૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, પિસ્તા, બદામ.

રવો તથા મેંદો ઘીમાં ગુલાબી શેકવો. માવો ઘી વિના બદામ-પિસ્તાની બરફીમાં બતાવ્યું છે એ પ્રમાણે શેકવો. કોપરાનું ખમણ પણ ઘીમાં શેકવું. આ બધું તૈયાર રાખવું. ત્યારબાદ ખાંડની અઢી તારની ચાસણી કરવી. ચાસણી સિદ્ધ થયે એમાં ઉપર સિદ્ધ કરેલ રવો, મેંદો, માવો અને ખમણ પધરાવી દેવા અને તવેથાથી હલાવતાં રહેવું. બરાબર એકરસ થઈ જાય એટલે થાળીમાં ઠારી દેવું. એના પર જોઈતા પ્રમાણમાં બદામ-પિસ્તાના ઝીણા ટૂક કરી પધરારાવવા. એલચી જરા બારીક કરી જોઈતા પ્રમાણમાં પધરાવવી. બદામ-પિસ્તા ન કરવા હોય તો ઉપર વરખ પધરાવી શકાય. આંકા પાડી જોઈતા પ્રમાણમાં ટૂક કરવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

તવાપુરી (અમરસની)

આમરસ કીલો ૧।, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, માવો ૩૭૫ ગ્રામ, ભૂરું ૧૨૫ ગ્રામ.

આમરસને આંચ પર ચઢાવી, લાકડાના તવેથાથી હલાવતા રહેવો. ઘટ થતો જાય તેમ તેમ ઘી કરતા જવું. રવાદાર થાય એટલે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ગોળી વળતી થાય ત્યારે એમાં **આમરસનો** રવાદાર માવો પધરાવી દેવો. ઘટ્ટ થયે ઉતારી પૂરણના નંગ વાળી લેવા. પછી માવો **આંચ** પર ચઢાવી, એમાં ભૂરું પધરાવી એકરસ કરી, ઉતારી લઈ ભુવા કરી પુરી વણવી. પુરીમાં આમરસના નંગનું પૂરણ મૂકી, ચારે બાજુથી સમેટી લઈ તવાપુરીની જેમ દાબીને બનાવી લેવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

ખજૂરનો શ્રીખંડ

૧ કિલો દહીં, ૧૦૦ ગ્રામ ખજૂર, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, દૂધ, એલચી, ચારોળી.

ખજૂરના ઠળિયા કાઢી, તેના ટુકુ કરી, થોડા દૂધમાં બે ત્રણ કલાક પલાળી રાખવા. બરાબર પોચા પડયે પીસી લેવા. સ્ટીલની ચારણી થાળીમાં ઊંધી મૂકી, ખજૂરના માવાને છણી લેવો. દહીં કપડામાં બાંધી રાખવું. બધું જળ નીતરી જાય પછી માવો કપડામાંથી કાઢી લેવો. તેમાં ખજૂરનો માવો, દળેલી ખાંડ, એલચીનો પ્રમાણસર ભુકો અને પ્રમાણસર ચારોળી કરી ખૂબ હલાવવું. ખજૂરના ગળપણ પ્રમાણે ખાંડ ઓછીવત્તી કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવો.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

સૂર્યબંટા

દૂધનો માવો ૨૫૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, કેશર ૨ ગ્રામ,
ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ, શ્રીફળ મોટું એક.

પ્રથમ શ્રીફળનો કેશરી કોપરાપાક કરવો. દૂધનો માવો કરવો. બદામને પીસીને માવો કરવો. દૂધ ને બદામના માવામાં ખાંડ પધરાવીને ઘૂંટવો, કેશરી કરવો, મિક્સ કરેલા માવામાં ચિકાશ આવે માટે સગડી પર ચઢાવી ઘૂંટવું. પછી હથેળીમાં પુરી કરવી અને તેમાં કોપરાપાકનું પુરણ પધરાવીને ગોળ નંગ કરવા. નંગ કેશરી રાખવા. શક્ય હોય તો સોનેરી વરખ લપેટવા. આ સૂર્યબંટાની સામગ્રી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

દૂધઘર

ચંદ્રબંટા

દૂધનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ,
એલચી ૨૦ ગ્રામ,ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ

૫૦૦ ગ્રામ માવા માંથી ૨૫૦ ગ્રામ માવાની સફેદ બરફી કરવી, એલચી પધરાવી, બદામને પીસીને માવો કરવો, દૂધના માવા સાથે બદામનો માવો મિક્સ કરવો અને ખાંડ પધરાવી ઘૂંટવો, કણેક જેવો કરવો સફેદ રાખવો બરફી પણ સફેદ રાખવી, મિક્સ કરેલ માવાની કણેક માંથી હથેળીમાં પુરી કરી બરફીનું પુરણ પધરાવી ગોળ નંગ બાંધવા,તેના પર ચાંદીના વરખ. લપેટવા, આ ચંદ્રબંટાની સામગ્રી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

શશીકળા

૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ,૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ,
ચારોળી,એલચી, બદામ, દૂધ, ઘી પ્રમાણસર

ઘઉં ના મુઠ્ઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી દૂધથી કણેક બાંધી, તેના મુઠિયા કરી ઘીમાં બદામી રંગના તળી લેવા, આજ રીતે ચણાના લોટમાં મુઠ્ઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી દૂધથી કણેક બાંધી મુઠિયા બનાવી, ઘીમાં ધીમી આંચે તળી લેવા, પછી બન્ને મુઠિયાને ખાંડી, લાડુની ચાળણીથી ચાળી, રવાદાર ભુક્કો બનાવો, એક તપેલી માં ખાંડ કરી, તે ડુબે તેટલું જળ કરી ઉકાળવું, એક ચમચો દૂધ અને એક ચમચો જળ પધરાવી મેલ ઉતારવો, ચાસણી અઢી તારી થાય એટલે ઉતારી તેમાં ઘઉં-ચણાના લોટનો ભૂક્કો અને પ્રમાણસર એલચીનો ભૂકો પધરાવી, બરાબર મિક્સ કરી થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું, તેના પર બદામની કતરી પ્રમાણસર અને ચારોળી પ્રમાણસર ભુરકાવવી, તેના પર ઘી ઠારવું હોય તો શશીકળા સાધારણ ઠરે એટલે ઘીને ગરમ કરી તેના પર ઠારવું, ઘીના બદલે ચાંદીના વરખ પણ કરી શકાય, બરાબર ઠરી જાય એટલે ટૂંક કરી શ્રીને ધરાવવું.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અનસખડી

મોહનથાળ (આમરસનો)

હાફૂસની કેરીના રસનો માવો ૫૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૩૦ ગ્રામ, ખાંડ કીલો ૧, બરાસ.

રસની બરફીમાં જણાવ્યા પ્રમાણે રસનો માવો સિદ્ધ કરવો. ૨૫૦ ગ્રામ ચણાના લોટને ઘી ૪૦ ગ્રામ અને દૂધ ૩૦ ગ્રામનો ધાબો દઈ શેકવો. શેકાવાની સોઢમ આવે, બદામી રંગ પકડે ત્યાં લગી શેકવો, શેકાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવો. પછી રસના માવામાં શેકેલો લોટ પધરાવી, બરાસ બે મગની દાળ જેટલું ઘૂંટીને પધરાવી, ખાંડની ચાસણી ત્રણ તારી કરીને ઉતારીને ઘૂંટવી, પછી ઘટ્ટ થાય એટલે બધું એકરસ કરી ઠંડુ પડે એટલે થાળીમાં ઠારી દેવું, વરખ પધરાવી, આંકા કરી, ટુકડા પાડી લેવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री
અમૃતમોહન

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, કેશર, એલચી, દૂધ ૧૦૦ ગ્રામ, રવો ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી.

બેસનને દૂધનો ધાબો દઈ ઘીમાં શેકવો. મગજ જેવો શેકાય એટલે ઉતારી લેવો. ખાંડની ચાસણી ૭૫૦ ગ્રામની એમાં મિલાવી દેવી. કેશર, એલચી કરવાં. સહેજ ઠંડુ પડે ઢાળી દેવું. રવાને ઘીમાં ઉપર મુજબ શેકી ૬૨૫ ગ્રામ ખાંડની ચાસણીમાં પધરાવવો. એલચી કરી દેવી. સહેજ ઠંડુ પડયે નીચે મોહનથાળ ઢાળવો ઉપર અમૃતપાક ઢાળવો. પછી ઉપર વરખ પધરાવવા. અથવા ઘી પધરાવવું. ટુક કરી શ્રીને ભોગ ધરવો.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

ચંદ્રકળા

અહીં બીજી રીત અપાઈ છે. ૧૨૫ ગ્રામ મેંદો, ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૨૦૦ ગ્રામ ઘી.

પ્રથમ મેંદામાં એક ચમચો ઘીનું મોણ કરી, રોટલી વણાય તેવો જળ વડે બાંધો. ૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ અને ૫૦ ગ્રામ ઘીને ફીણી એકરસ બનાવવું. મેંદાની શકય તેટલી પાતળી રોટલી વણી, તે ઉપર ફીણેલો સાટો દેવો. આમ એક ઉપર બીજી એમ છ-સાત રોટલી પ્રત્યેક બે રોટલી વચ્ચે સાટો દઈ થપ્પી કરો. તે થપ્પીનો વીંટો (પતરવેલીયાનો વળાય છે તેમ) વાળો અને પહોળી સમાની વડે તેની શકય તેટલી પાતળી ટુક કરો. પ્રત્યેક ટુકને વળી પાછી આડણી પર રાખી હળવે હાથે થોડી વણો. એટલે તળવા લાયક ચંદ્રકળા તૈયાર થશે. પરસ્પર ચોંટી ન જાય માટે છૂટી છૂટી મૂકો. પછી હળવી આંચે ઘીમાં તળો. ઠંડી પડે ત્યારે યા બીજા દિવસે તેને (ઠોર કરતાં સહેજ નરમ) ચાસણીમાં બોળી છાજલીમાં ગોઠવો.

કેશરી ચંદ્રકળા : રીત ઉપર પ્રમાણે જ કરવાની હોય છે. માત્ર મેંદો અર્ધો સાદા જળમાં તૈયાર કરવો અને બાકીનો કેશરયુક્ત જળમાં બાંધી થપ્પીમાં રોટલી એક સફેદ એક કેશરી એમ વારાફરતી મૂકવી. જેથી વચમાં વચમાં કેશરી ઝાંયવાળી તૈયાર થશે.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અભીસ

૫૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ નાળિયેરનું ખમણ, બદામ ચારોળી, કાજુ, મીઠું ગુલાબનું અત્તર.

ઘી અને ખાંડને ફીણી, તેમાં ઘઉંનો લોટ થોડો થોડો ઉમેરતા જવો. બધો લોટ બરાબર ફિણાઈ જાય, પછી તેમાં નાળિયેરનું ખમણ, બદામ-ચારોળી-કાજુનો કગરો ભૂકો પ્રમાણસર તથા મીઠા ગુલાબના અત્તરના ત્રણ-ચાર ટીપાં કરી બરાબર હલાવવું. થાળીમાં વધારે ઘી લગાડી, તેમાં એનો જાડો રોટલો થાપી દેવો. રોટલા ઉપર ઘી લગાડેલી વાડકી ફેરવી, સફાઈદાર કરવો. બદામને ગરમ પાણીમાં ઉકાળી, છોતરાં કાઢી, તેની કાતરી, તેમજ કાજુની કાતરી, અને ચારોળી, રોટલા પર ફરતે લગાડવી. એક ડબ્બામાં રેતી ભરી તે આંચ પર મૂકવો. પછી તેમાં થાળી મૂકી, ઉપર ઢાંકણુ ઢાંકી, તેના પર આંચ મૂકવી. (દેવતા મૂકવો.) બદામી રંગ થાય એટલે ઉતારી, ઠંડું પડે એટલે મનપસંદ આકારનાં ચકતાં પાડી લેવાં. બીબાં હોય તો તેનાથી ચકતાં પાડવાં. શ્રીને ધરાવવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

મન મનોહર

બેસન ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ લીટર ૧।।, ઘી ૬૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કિલો ૧।।।, એલચી, દ્રાક્ષ, કેશર.

બેસનને કાચા દૂધમાં બરાબર ઘોળી, એકરસ કરી, ખદખદાવવું. શીરા જેવું જાડું થાય એટલે ઉતારવું. ઠંડુ પડયા પછી ખૂબ મસળવું. ખાંડની ચાસણી બૂંદી જેવી કરવી. પછી મોટા છેદના ઝારાથી બાફેલા બેસનના ગાંઠિયા એકદમ ગરમ ઘીમાં પાડવા. આંચ કડક રાખવી. ગાંઠિયાને ચાસણીમાં પધરાવવા. તેમાં કેસર, એલચી, દ્રાક્ષ પધરાવી નંગ બાંધવા. શ્રીને ભોગ ધરવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री
दूधलाभूत

દૂધ ૩ લીટર, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી ૨૦ ગ્રામ, કેશર ૧ ગ્રામ.

પ્રથમ ૧॥ લીટર દૂધનો માવો કરવો. ૧૦૦ ગ્રામ બદામનો ભૂકો કરી ખલમાં પીસીને તેનો માવો કરવો. દૂધના માવાને બદામના પીસેલા માવા સાથે મિકસ કરવો. તેમાં એલચી પણ પધરાવવી. ૩૫૦ ગ્રામ ખાંડની ચાસણી કરવી. ચાસણી ઘણી ઘટ નહિ, જલેબીમાં આવે તેવી કરવી મિકસ કરેલા માવાના ગોળા કરવા અને ઘીમાં તળવા. તળાયા પછી ચાસણીમાં પધરાવવા. ૧॥ લીટર દૂધની બાસુદી કેશરી કરવી. એલચી પધરાવવી. પછી ચાસણીમાંથી ગોળા કાઢીને બાસુદીમાં પધરાવવા. આ દૂધલાભૂત.

श्री कुं सोहाय सामग्री
ચંદ્રોદય

ચોખા ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૬૨૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ કીલો ૧
મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, બરાસ, ચાંદીના વરખ.

ચોખાને ત્રણ પાણીએ ધોવા. પછી દૂધમાં બે કલાક ભીંજવી રાખવા. બે કલાક બાદ દૂધમાંથી કાઢી બારીક પીસી લેવા. પછી એને ઘીમાં શેકવા. ચોખા ભીંજવેલું જે દૂધ બચ્યું હોય તે એમાં પધરાવવું. દૂધ પિવાઈ જાય અને બરાબર શેકણી થઈ જાય, પછી ઉતારી લઈ, પછી ગોળી વળત ચાસણીમાં એ પધરાવી એકરસ કરવું. જમાવવા લાયક થાય એટલે એમાં મિશ્રીનો રવો બરાસ કરવા. વરખ કરવા. બરાબર ઠરે પછી ટૂક કરવા.

श्री कुंसोहाय सामग्री

થુલી (ગોળની-ખાંડની)

રવો (મોટો છતાં લાપસી કરતાં ઝીણો) ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૭૫૦ ગ્રામ,

કિસમિસ ૫૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી.

રવાને ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ દેવું. જળ ઠીલો ૧।નું અધરણ થાય એટલે એમાં મોયેલો રવો ઓરી દેવો. હલાવતા રહેવું. પછી કણી જરા દબાય એવી થાય એટલે કિસમિસ ચારોળી પધરાવી, નીચેથી આંચ કાઢી લઈ, થૂલીના બરતન ઉપર એક થાળી ઢાંકી, એમાં આંચ, સિજાય એ માટે રાખવી. પછી થોડી વારે કણી ખીલે એટલે એમાં ૨૦૦ ગ્રામ ઘી અને દળેલી ખાંડ પધરાવી બરાબર મેળવી. જરા સસણે એટલે ઉતારી લઈ. પ્રમાણસર એલચી મેળવી, હલાવી, ઢાંકેલી રહેવા દેવી. ગોળની કરવી હોય તો ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ લેવો. જળમાં ગોળ પધરાવી એનું અધરણ થાય એટલે એમાં મોયેલો રવો ઓરી દેવો. કણી દબાય એટલે કિસમિસ, ચારોળી, પધરાવી આંચ કાઢી લઈ, હલાવી, ઉપર થાળી ઢાંકી, એમાં સાધારણ આંચ, સિજાય એ માટે રાખવી. કણી ખીલે અને જરા સસણવા માંડે એટલે ઉતારી લઈ પ્રમાણસર એલચી મેળવી, હલાવી, ઢાંકેલી રહેવા દેવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અમૃતશિરોમણિ (મગની દાળની)

મગની દાળ ૬૨૫ ગ્રામ, દૂધ ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, મિશ્રીનો રવો ૧૨૫ ગ્રામ, ખાંડ કીલો ૧, કેશર, એલચી.

મગની દાળને આગલે દિવસે ભીંજવી રાખવી. બીજે દિવસે ધોઈને ખૂબ બારીક પીસવી. પછી ઘીમાં ધીમે તાપે શેકવી. શેકાઈ જાય એટલે એમાં અર્ધું દૂધ કરી દેવું. આ દૂધ શોષાઈ જાય એટલે બાકીનું અર્ધું દૂધ કરી દેવું. દૂધ શોષાઈ જાય અને શેકાઈ રહે એટલે ઉતારી લેવું. શેકણીમાં કોમળતા રહે એનો ખાસ ખ્યાલ રાખવો. ખાંડની ગોળી વળતી ચાસણી, એમાં કેશર પધરાવી, ઉતારી, કંદ પડવા માંડે એટલે એમાં એલાયચી કરી, ઉપરનો મગની દાળનો માવો પધરાવી, મિક્સ કરવું. ઠરવા આવે એટલે મિશ્રીનો રવો કરી દેવો. પછી ટૂક કરી દેવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

કેરીના રસના ચીલા-સેવ

૧૦૦ ગ્રામ કેરીનો રસ, ૧૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, મીઠું, મરચું, હળદર, હીંગ.

ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર મીઠું, મરચું, હળદર, હીંગ કરી એમાં કેરીનો રસ કરી, ખીરું સાધારણ, પૂડા (ચીલા) કરવા જેવું, જાડું રાખવું. પછી ચીલા (પૂડા) કરવાની રીત પ્રમાણે તાવી પર પાથરી, પૂડા સિદ્ધ કરવા.

ખીરું પાતળું ન કરતાં જાડું રાખી, સેવના સંચાથી અથવા સેવના આરાથી, તેલમાં સેવ પાડી, સેવ સિદ્ધ કરી શકાય. શ્રીને ધરાવવાં.

શુદ્ધ પુષ્ટિ

श्री कुं सोहाय सामग्री

શુકભંડા

૨૫૦ ગ્રામ બદામ, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, સવા કિલો ખાંડ, કેશર, એલચી, બરાસ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ.

સૌ પ્રથમ બદામનો ભૂકો અને માવો ઘીમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી ૬૨૫ ગ્રામની ખાંડની ચાસણી કરી એમાં પ્રમાણસર કેશર કરી, બદામનો ભૂકો તથા માવો પધરાવી, પ્રમાણસર એલચી, કિંચિત બરાસ કરી, બધું બરાબર મિકસ કરવું. મેદાની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું પૂરણ મૂકી, બાટીનો ઘાટ કરી, ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવા. પછી કાઢી લેવા. શ્રીને ધરાવવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અનસખડી

રાખોડિયાનું ચુરમું

ઘઉંનો જાડો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૩૭૫ મિ. લિ., ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, ખાંડ ૩૭૫ ગ્રામ, બરાસ, એલચી.

ઘઉંના જાડા લોટને દૂધથી બાંધવો. ઢોકળીઓ જેમ કરી, છાણાની આંચમાં શેકવી, પરિપકવ થયે, બહાર કાઢી, ભૂકી, એને ખાંડી, ચાળણીથી ચાળી લઈ, પછી એમાં ઘી ૫૦૦ ગ્રામ અને ખાંડ ૬૨૫ ગ્રામ કરી, પ્રમાણસર એલચી પધરાવી, કિંચિત બરાસ કરી, મિકસ કરી, એના લાડુ જેવા નંગ વાળી લેવા. શ્રીને ધરાવવું.

श्री कुं सोहाय सामग्री

મુરકી

અડદની દાળ ૧ કિલો, ખાંડ ૩ કિલો, ઘી, કેશર.

એક કિલો અડદની દાળને ભીંજવવી. પછી તેને બારીક પીસી લઈ, હાથથી ખૂબ ફીણવી. ૨૫૦ ગ્રામ મોણ ઘીનું કરવું. જલેબી જેવું ખીરું કરી, જલેબીની જેમ કપડામાંથી ગરમ ઘીમાં ધારા પાડવા. ખાંડની ચાસણી જલેબી માટે કરીએ તેવી કરવી. એમાં પ્રમાણસર કેશર કરવું. જેમ જેમ મુરકી સિદ્ધ થતી જાય તેમ તેમ જલેબીની જેમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવી. બરાબર સિદ્ધ થઈ જાય પછી શ્રીને ધરાવવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

शीकोरी

૨૫૦ ગ્રામ ખારેકનો ભૂકો, ૨૫૦ ગ્રામ માવો, સવા કિલો ખાંડ, કેશર, એલચી, બરાસ, મેંદો ૩૭૫ ગ્રામ, ઘી ૭૫૦ ગ્રામ.

સૌ પ્રથમ ખારેકનો ભૂકો અને માવો ઘીમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી સવા કિલો ખાંડની ચાસણી મોહનથાળમાં લઈએ એવી કરવી. એમાંથી અડધી ચાસણીમાં પ્રમાણસર કેશર કરવું. શેકેલ ખારેકનો ભૂકો અને માવો એમાં પધરાવી, પ્રમાણસર એલચી, કિંચિત બરાસ કરી, બરાબર મિકસ કરવું. મેદાની પૂરી વણી, એમાં ઉપરનું પૂરણ મૂકી ખુડકલ જેવો (દાડમ જેવો) ઘાટ કરી, ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી તળવી. પછી કાઢી, ઠંડી પડે એટલે, બાકીની ચાસણી ઠારની જેમ પાઈ દેવી. પછી શ્રીને ધરવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री
કેશરી ખાજા

૨૫૦ ગ્રામ મેંદાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ; ૫૦ ગ્રામ બૂરું, ઘી, દૂધ, કેશર.

મેંદાના લોટમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ અને બૂરું કરવું. કેશરને ગરમ કરી, વાટી, દૂધમાં ઘૂંટી, અંદર પધરાવવું. દૂધથી કઠણ કણેક બાંધી, એક ચમચો ચોખાના લોટનો સાટો કણેકને લગાડી, કેળવી, સુંવાળી કરવી. (૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ અને ૫૦ ગ્રામ ઘી લઈ, ફીણી તેનો સાટો બનાવવો.) કણેકમાંથી પાતળો મોટો રોટલો વણવો. તેના ઉપર સાટો ચોપડવો. પછી એના પર ચોખાનો લોટ ભુરકાવી, વીંટો વાળી, તેના લાંબા ટુક (સાધારણ મોટા) કરવા. પછી તે હાથમાં લઇ તેને વળ ચઢાવવો એટલે કે આમળો પાડવો. ટુક લાંબો થાય અને વળ ચઢે એટલે ધીમે રહી પોલે હાથે વળ ભાંગે નહીં તેમ દબાવી દેવો. પછી હાથથી બરાબર દાબી દઈ તેમાં ચાર ખાડા પાડી, પેણીમાં ઘી કરી, આંચ પર સારું ગરમ થાય એટલે ધીમી આંચે ખાજાં તળી લેવાં. તળતી વખતે ખાજા પર ચમચાથી થોડું ઠંડું ઘી કરવું. આથી ખાજામાં સરસ પાંદડી પડશે. કણેકમાં કેશર ન કરતાં, સફેદ ખાજાં તૈયાર કરી, તેના પર કેશરથી સળી વડે જાતજાતની સુંદર ડિઝાઈનો પણ પાડી શકાય. તૈયાર થયે શ્રીને ધરાવવાં

श्री कुं सोहाय सामग्री

ખંભાતી હલવાસન

અઢી લીટર દૂધ, ૨૦૦ ગ્રામ રવો, ૧૫૦ ગ્રામ ફણગાવેલા ઘઉંનો કંસાર જેવો લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ બદામ, એલચી, કેશર, જાયફળ, ફૂલવેલી ફટકડીનો ભુકો, ચાંદીના વરખ.

ઘઉંને રાતે પાણીમાં પલાળી, સવારે કપડામાં બાંધી ઉપર વજન મૂકવું. આથી ૨૪ કલાકે તેમાં ફણગા ફૂટશે. પછી કપડામાંથી કાઢી, તડકે સૂકવી, તેનો કંસાર જેવો લોટ દળાવવો. આ ઘઉંનો લોટ અને રવો બન્ને મેળવી, એને ઠંડા દૂધમાં એકરસ કરી, આંચ પર મૂકવું. આંચ વધારે રાખવી. લોટના દાણા ઉપર આવે એટલે આંચ એકદમ ધીમી કરી દેવી પછી થોડીવારે પાછી આંચ વધારવી. ચપટી ફૂલવેલી ફટકડીનો ભૂકો ચારે બાજુ ભુરકાવવો. જે પાણી થયું હોય તે શોષવી દેવું. કેશરને સહેજ ગરમ કરી દૂધમાં ઘૂંટી અંદર કરવું. ખાંડ પધરાવી દેવી. ખાંડનું પાણી શોષાઈ જાય અને ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઘી કરવું. પૂરણપોળી જેવું પૂરણ સખત થાય એટલે ઉતારી, એલચી-જાયફળનો પ્રમાણસર ભૂકો કરી, બરાબર હલાવી, તેના ગોળ પેંડા જેવા હલવાસન વાળવા. ઉપર બદામ-ચારોળી ભુરકાવવી અથવા થાળીમાં ઘી લગાડી હલવાસન ઠારી દેવું ઉપર ચાંદીના વરખ કરી, ટુક કરી લેવા. શ્રીને ધરાવવું.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

માવાની ગોળ પાપડી

૫૦૦ ગ્રામ ગોળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૫૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૫૦ ગ્રામ ચારોળી, ૨૫ ગ્રામ એલચીના દાણાનો કગરો ભૂકો, જાયફળ નંગ એકનો ભૂકો, સૂકા કોપરાની વાટી નંગ એકનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ મગજતરી.

૫૦૦ ગ્રામ ગોળમાં ૧૦૦ મિલિલીટર પાણી કરી ખદખદાવી એનો પા તૈયાર કરવો, અને ગાળી લેવો. માવાને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવો. કોપરું તેમજ સૂકો મેવો ઘીમાં સાંતળી લેવા. રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવા. ગાળેલો ગોળનો પા, શેકલો માવો અને શેકેલો રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ આ બધાને ભેગા કરી ખદખદાવવા. ઘી છૂટું પડે એટલે અડધો સૂકો મેવો, એલચી, જાયફળ કરી, બરાબર હલાવી, ઘી ચોપડેલી થાળીમાં ઢાળી દેવું. ઠરવા માંડે એટલે એના પર બાકીનો સૂકો મેવો અને મગજતરીની શોભા કરવી. થોડા સમય પછી આંકા પાડવા. બરાબર ઠંડી થયા પછી એક-એક ટુક સાવધાનીથી કાઢી, થાળીમાં સજાવી શ્રીને ધરવી.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

રસનીલમ

૧૦૦ ગ્રામ પરવળ, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૦॥ લીટર દૂધ, ૦॥ લીટર જળ, બાર નંગ પિસ્તા, અડધું લીંબુ, ૧ ચમચો દહીં, કેશર, વરખ.

પરવળને છોલી વચમાંથી બે ચીરિયા કરવા. જોડેલા રાખવા. ખાંડ અને જળની ચાસણી કરી, એમાં પરવળ પધરાવી બાફવા. ચઢી જાય એટલે એક થાળીમાં કાઢી ઠંડા પડવા દેવા. દૂધને ગરમ કરવા મૂકવું. સારું એવું ઊકળે પછી એમાં એક ચમચો દહીં અને અડધું લીંબુ નીચોવી દેવું. આ રીતે પનીર બનાવવું. પરવળના જોડાયેલ ચીરિયામાં પનીર અને માવો ભરી, એક થાળીમાં સજાવી, તેની ઉપર વરખ કરવા. પછી શ્રીને ધરાવવા.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

ફીરની

૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧ લીટર દૂધ, ૫૦ ગ્રામ ખાંડ, બદામ, નંગ ૬, પિસ્તા નંગ ૬, એલચી નંગ ૫, કેશર, વરખ.

ચોખાને ૬ કલાક પલાળી રાખવા. પછી પીસી લેવા. દૂધમાં, વાટેલી એલચી, કેશર, ખાંડ કરી, ઉકાળવું. બરાબર ઊકળે પછી એમાં પીસેલા ચોખા કરી દેવા અને હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ઉતારી, ઠંડું પડવા દઈ, ઠંડું પડે પછી, માટીના આઠ કોડિયામાં ભરી, ઉપર બદામ-પિસ્તાની ઝીણી ફાંક ભુરકાવી, વરખ કરવાં. પછી શ્રીને ધરાવવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

ચણાની દાળની બરફી

૨૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૨૦૦ ગ્રામ માવો,
૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ ઘી, ચાર ચમચા
દૂધ, કેશર, કાજુ, ચારોળી, લીંબુ.

ચણાની દાળને રાતે ભીંજવી સવારે કકરી વાટવી. આંચ પર એક વાસણમાં ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થાય એટલે વાટેલી દાળ સાંતળી લેવી. પછી દૂધ છાંટી ધીમી આંચ પર સીજવા મૂકવી. બરાબર બફાઈ જાય એટલે ઉતારી લેવી. એક તપેલીમાં ખાંડ લઈ, તે ડૂબે તેટલું જળ તેમાં કરી, આંચ પર મૂકવું. તેમાં થોડો લીંબુનો રસ કરી, મેલ ઉતારી, પછી તેમાં કિંચિત્ ઘૂટેલું કેશર પધરાવવું. ચાસણી બેતારી થાય એટલે બફાયેલી ચણાની દાળ અને માવો તેમાં કરી દેવો. ઠરે એવું થાય ત્યારે ઉતારી લઈ, હલાવી, થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવી. ઉપર કાજુની કતરી અને ચારોળી ભુરકાવવી. ટુક કરવા લાયક થાય ત્યારે ટુક કરી શ્રીને ધરાવવી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

માવાની ગોળ પાપડી

૫૦૦ ગ્રામ ગોળ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૨૫૦ ગ્રામ રવો, ૫૦૦ ગ્રામ ઘી, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૫૦ ગ્રામ ચારોળી, ૨૫ ગ્રામ એલચીના દાણાનો કકરો ભૂકો, જાયફળ નંગ એકનો ભૂકો, સૂકા કોપરાની વાટી નંગ એકનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ મગજતરી.

૫૦૦ ગ્રામ ગોળમાં ૧૦૦ મિલિલીટર પાણી કરી ખદખદાવી એનો પા તૈયાર કરવો, અને ગાળી લેવો. માવાને ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવો. કોપરું તેમજ સૂકો મેવો ઘીમાં સાંતળી લેવા. રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ ઘીમાં બદામી રંગ પકડે એ રીતે શેકી લેવા. ગાળેલો ગોળનો પા, શેકેલો માવો અને શેકેલો રવો તેમજ ઘઉંનો લોટ આ બધાને ભેગા કરી ખદખદાવવા. ઘી છૂટું પડે એટલે અડધો સૂકો મેવો, એલચી, જાયફળ કરી, બરાબર હલાવી. ઘી ચોપડેલી થાળીમાં ઢાળી દેવું. ઠરવા માંડે એટલે એના પર બાકીનો સૂકો મેવો અને મગજતરીની શોભા કરવી. થોડા સમય પછી આંકા પાડવા. બરાબર ઠંડી થયા પછી એક-એક ટુક સાવધાનીથી કાઢી, થાળીમાં સજાવી શ્રીને ધરવી.

शुद्ध पुष्टि

श्री कुं सोहाय सामग्री

ચમચમ

ગાયનું દૂધ ૧ લીટર, છાશનું પાણી એક વાટકો, ખાંડ પીસેલી અથવા બૂરું ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ.

ગાયનું દૂધ ગરમ કરવું. ગરમ થતાંમાં જ છાશનું પાણી પધરાવીને ફાડવું. કપડામાં છાણીને નીચોવવું. પછી તે છીણેલા માવાને મસળવો. સૂતર જેવો થાય એટલે સગડી પરથી ઉતારી તેમાં મેળવી તથા બૂરું પધરાવીને તેના પેંડા બાંધવા. આ ચમચમની સામગ્રી.

श्री कुं सोहाय सामग्री

ત્રિપુટ શંકુ

૨૫૦ ગ્રામ લીલી તુવેરના દાણા, ૨૫૦ ગ્રામ મકાઈના દાણા, ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૨૫ ગ્રામ રવો, ૧૨૫ ગ્રામ મેંદો, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, ૫૦ ગ્રામ લાલ દ્રાક્ષ, ૨૫ ગ્રામ કાજૂ, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, મીઠું, મરચાં, ગરમ મસાલો, ખાંડ

મકાઈના દાણાને વાટી, તેલમાં ધીમી આંચે શેકવા. શેકાઈ જાય પછી ઠંડા પડયે એમાં પ્રમાણસર મીઠું, મરચું ખાંડ, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

તુવેરના દાણાને વાટી, તેલમાં ધીમી આંચે શેકવા. શેકાઈ જાય પછી ઠંડા પડયે એમાં પ્રમાણસર મીઠું, મરચું, ખાંડ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો, લાલ દ્રાક્ષ કરી સાંજો તૈયાર કરવો.

બટાકાને બાફી, છોડા ઉતારી, માવા જેવા કરી, તેમાં મીઠું, મરચું, લીંબુ, ખાંડ, ગરમ મસાલો, કાજુના ટુક કરી, મિક્ષ કરી તૈયાર કરવા. હવે રવા અને મેદાનો લોટ ભેગો કરી, તેમાં મૂઠી વળતું મોણ કરી, થોડું મીઠું પધરાવી, કણેક બાંધવી. સારી રીતે મસળી પછી લુવા પાડવા. પૂરી વણી, શંકુ આકરમાં વાળી, પહેલાં એમાં મકાઈનો સાંજો ભરવો, તેની ઉપર તુવેરનો સાંજો અને તેની ઉપર બટાકાનો સાંજો ભરવો. શંકુના મોઢાના ઉપર એક પૂરી મૂકી બંધ કરવું, અને ઘૂઘરાના જેવી કોર ગૂંથી લેવી. એ પછી એને તેલમાં તળવા. બરાબર સિજાય પછી થાળીમાં કાઢી લેવા. સોહાતા થયે, ખજૂર આમલીની ચટણી સાથે શ્રીને ધરાવવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

અળવીપાન તિકોના

૨૫૦ ગ્રામ વટાણા, ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, છ નંગ અળુના પાંતરા (નાના હોય તો બાર લેવા). ચણાનો લોટ ૩ ચમચા, ખાંડ, ગરમમસાલો, લીંબુનો રસ, તેલ, મીઠું, ખારો કે ખાવાનો સોડા.

બટાકાને ઝીણા સુધારી, વટાણાના દાણા સાથે, સહેજ ખારો લગાડી, તેલમાં છોંકી દેવા. ચઢી જાય પછી બધો મસાલો પ્રમાણસર કરી, સાંજો તૈયાર કરવો. ચણાના લોટમાં પ્રમાણસર મીઠું અને બે ચમચા પાણી કરી સાટો તૈયાર કરવો. અળુના પાનને વચમાંથી ચીરી, બન્ને બાજુ પર સાટો લગાડી, દરેકની વચમાં સાંજો મૂકી, ત્રિકોણાકાર તિકોના વાળવા. બધી બાજુએ સાટો લગાડી, દાબીને, તેલમાં તળી લેવા. પરિપક્વ થયે કાઢી, સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવા.

श्री कुं सोहाय सामग्री

સુકા મેવાના બીડાં

એક વાટી સૂકા કોપરાનું ખમણ, ૫૦ ગ્રામ સફેદ તલ, ૫૦ ગ્રામ કાજૂ, ૫૦ ગ્રામ ખસખસ, ૫૦ ગ્રામ સીંગ-દાણાનો ભૂકો, ૫૦ ગ્રામ કિસમિસ, ૫૦ ગ્રામ રવો, ૫૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, મીઠું, મરચું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, ગરમ મસાલો, તજ, લવીંગ, ઘી.

કોપરાના ખમણને ઘીમાં સાંતળવું. ગુલાબી પડતું થાય એટલે એમાં તલ, ખસખસ, સીંગદાણાનો ભૂકો કરી, થોડીવાર હલાવવું. પછી ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડયા પછી તેમાં કાજૂ, કિસમિસ પ્રમાણસર મીઠું, લીંબુનો રસ, મરચું, ગરમ મસાલો, તજ–લવીંગ વાટીને કરવાં.

રવા મેંદાના લોટને ભેગા કરી, મોણ કરી, થોડુક મીઠું કરી, કણેક પૂરી માટે લોટની કરીએ તેનાથી જરા નરમ બાંધી, પૂરી વણવી. તેમાં ઉપરનો મસાલો ભરી, બીડાં વાળવાં, ઘૂઘરાની ધારની જેમ કોર વાળવી, તેલમાં ધીમી આંચે બદામી પડતાં તળવાં. સોહાતા થયે શ્રીને ધરાવવાં. સાથે ચટણી ધરાવવી. શેકેલી અડદની દાળ અને દાળિયા સાથે કોથમીરને પીસી તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, મરચું, ખાંડ કરી, પ્રમાણસર દહીં પધરાવી, ચટણી સિદ્ધ કરવી.