

# વાનગી વિહાર

વિવિધ વાનગીઓનો રસથાળ

વહાલાં વાંચક ભાઈ, બહેનો,

આ સાથે આજે હું વાનગી વિહાર શરૂ કરી રહ્યો છું. આશા રાખું છું કે આપ સૌને એ ગમશે.

આપનાં સૂચનો આવકાર્ય છે. પણ એટલું પૂરતું નથી. આ વિભાગ આપણા સૌનો છે એટલે આપ પણ એમાં અવનવી વાનગીઓની રીત મોકલીને સહભાગી થશો એવી અપેક્ષા રાખું છું.

જે કોઈ બહેન અથવા ભાઈની વાનગીની રીત પ્રસિધ્ધ કરાશે તેમનો ફોટો અને નામ પણ લેખકોના પરિચયના પાન પર છપાશે.

આપ કોઈ વાનગીની રીત મોકલવા માગતા હો તો ગુજરાતીમાં લખીને અથવા ટાઈપ કરીને આપના પાસપોર્ટ સાઈઝના ફોટા સાથે મોકલી શકો છો. ફોટાની પાછળ પેન્સિલથી આપનું નામ લખવું જરૂરી છે. મારું સરનામું જુલાઈ મહિનાથી બદલાવાનું છે એટલે આપતો નથી પણ જ્યારે આપ વાનગીની રીત મોકલવા માગતા હો ત્યારે મને નીચેને સરનામે ઈમેઈલ કરશો તો હું તમને તે વખતનું સરનામું મોકલી આપીશ. મારું ઈમેઈલનું સરનામું આ મુજબ છે : [jd4books@gmail.com](mailto:jd4books@gmail.com)

આપના પ્રતિભાવની અપેક્ષા સહ,

જયંતીભાઈ પટેલ.

જે વિભાગ વાંચવો હોય તેના નામ પર ક્લિક કરો

[એપેટાઈઝર્સ](#)

[ફરસાણ](#)

[મીઠાઈ](#)

[ડીઝર્ટ્સ](#)

## એપેટાઈઝર્સ

સૂપ :-

કોર્ન(મકાઈનો) સુપ

## એપેટાઈઝર્સ

### કોર્ન (મકાઈ)નો સુપ:-

સામગ્રી :- ૩ નંગ મકાઈના ડોડા                      ખંડ ૧ ચમચી                      ફીમ અડધો કપ  
મેંદો એક ચમચી, રાઈ, લીલા ઘાણા, લીલાં મરચાં, મીઠું, જરૂર મુજબ તથા ફૂદીનાં પાન  
ચાર નંગ.

બનાવવાની રીત :- મકાઈને બાફીને તેના ઘાણા છૂટા પાડો. પછી તેમાં એક કપ પાણી તથા એક ચમચી મેંદો નાંખી તેને કુકરમાં બાફો. બફાઈ જાય એટલે તેમાં અડધી ચમચી ખાંડ અને જરૂરી મીઠું નાંખો. પછી તેને મિક્શરમાં અધકચરું વાટી નાંખો. પછી તેમાં ત્રણથી ચાર કપ પાણી નાંખી બરાબર ઉકાળી લો. પછી લીલા ઘાણા તથા બેથી ત્રણ ફૂદીનાં પાન તથા મરચાંના નાના નાના ટુકડા સાથે રાઈનો વધાર કરી તેમાંથી તેલ નિતારી નાંખીને વધાર નાખો અને બરાબર હલાવી લો. પછી બરાબર ગરમ હોય ત્યારે ૪ પીરસો.

## ફરસાણ

સંભાર

ઢોંસાનું શાક

ઢોંસાની ચટણી

મસાલા ઢોંસા

રવા ઢોંસા

પેપર ઢોંસા

ઈડલી

ઈડલીની ચટણી

કાંચીપુરી ઈડલી

મદ્રાસી ઉપમા

સેવ ખમણી

મેંદુ વડાં

કાજુ વડાં

## કરસાણ

### સાઉથ ઈન્ડિયન વાનગીઓ

જેમ પરદેશી વાનગીઓ હાલ આપણા દેશમાં પગપેસારો કરી રહી છે તેમ આપણી સાઉથ ઈન્ડિયન વાનગી ઢોંસા અને ઈડલી હવે તો દુનિયાભરમાં જાણીતી થઈ ગઈ છે. આ વાનગીઓમાં તેલનો વપરાશ ઘણો ઓછો હોય છે અને ઘણ અને ચોખાનો વપરાશ મુખ્ય હોય છે એટલે સ્વાસ્થ્ય માટે એ વધુ સારી ગણાય છે.

### સંભાર

સામગ્રી :- ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરની ઘણ, ૧૫૦ ગ્રામ ચણાની ઘણ, ૨ નંગ ટામેટાં, બેથી ત્રણ બટાટા, મીઠું, ગરમ મસાલો, કોકમનાં ફૂલ, કાંદો એક, મેથી, મીઠા લીમડો, હળદર, લસણ, લીલા ધાણા.

બનાવવાની રીત :- પહેલાં બન્ને ઘણને બાફીને તેમાં જરૂરી પાણી ઉમેરીને વલોવીને એકરસ કરી દેવી. પછી તેમાં મીઠું, મરચું, હળદર, ગરમ મસાલો, કોકમનાં ફૂલ વગેરે નાંખીને બરાબર મિક્ષ કરી દેવાં.

પછી તેલ ગરમ કરી તેમાં સમારેલા કાંદા, હાંગ, રાઈ, મીઠા લીમડાનાં પાન, ધાણા, મેથી, લીલાં મરચાં વગેરે કકડાવી વધાર કરવો. પછી તેમાં બાફેલા બટાટાના ટુકડા અને ટામેટાંના ટુકડા નાખી ઉકાળો. સંભાર જેમ વધારે વખત ઉકળતો રહેશે તેમ તેનો સ્વાદ ખીલશે.

### ઢોંસાનું શાક

સામગ્રી :- ૫૦૦ ગ્રામ બટાટા, ૨૫૦ ગ્રામ કાંદા, લીંબુ, લીલાં મરચાં, ખાંડ, હાંગ, તેલ, મીઠું, રાઈ.

બનાવવાની રીત :- કાંદાને ઝીણા સમોવા. બટાટાને બાફીને ઘાલ ઉતારીને એના ટુકડા કરવા.

પછી તેલ ગરમ કરી તેમાં હાંગ અને રાઈનો વધાર તૈયાર કરી પહેલાં કાંદા નખી તે અર્ધા તૈયાર થાય ત્યારે બટાટા એમાં નાખો. પછી તેમાં લીલાં મરચાંના ટુકડા, ખાંડ, લીંબુનો રસ નાખી અને હલાવવું.

### ઢોંસાની ચટણી

સામગ્રી :- ૧૦૦ ગ્રામ કોપરાનું ઘીણ, ૨૫૦ ગ્રામ દહીં, આદુ, લીલાં મરચાં, મીઠા લીમડાનાં પાન, ખાંડ, જીરું, મીઠું, હાંગ, તેલ.

બનાવવાની રીત :- લીલાં મરચાં, આદુ, કોપરાનું છીણ, ખાંડ અને મીઠું ભેગાં કરી બરાબર વાટી લો. પછી દહીંને વલોવી ને તેમા નાખો અને એકરસ કરો. પછી હીંગ, જીરું અને લીમડાનાં પાનનો વધાર કરી તેમાં નાંખો અને હલાવી લો.

### મસાલા ઢોંસા

સામગ્રી :- ૩૦૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૦૦ ગ્રામ અડદની દાળ, એક ડીઝર્ટ સ્પૂન દહીં, તેલ, મીઠું.

બનાવવાની રીત :- આગલી રાતે અડદની દાળ તથા ચોખાને અલગ અલગ વાસણોમાં પલાળી રાખવા. પછી સવારે વધારાનું પાણી નીતારી નાખી બન્નેને વાટીને ભેગા કરો.

પછી દહીંમાં જરૂરી મીઠું નાખી હલાવીને ખીરું તૈયાર કરો. પછી લોખંડની સપાટ તવી પર અથવા નોનસ્ટીક પાન પર તેલ મૂકી બરાબર ગરમ થાય એટલે જરૂરી ખીરું પાથરી પાતળા ઢોંસા ઉતારો. જો પહેલો ઢોંસો આખો ન ઊતરે ને કટકા થઈ જાય તો તવીને સાફ કપડા કે પેપરથી કોરી કરી તેના પર ઢોંસાનું ખીરું પાથર્યા પછી તેની આસપાસ તેલ નખી ઢોંસાની ધારો હળવેથી ઊંચકતાં તેલને નીચે પ્ર સારો. ઢોંસાને એક જ બાજુથી શેકવો.

પછી તેના પર ઉપર જણાવેલું શાક વચમાં લંબાઈમાં મૂકવું અને ઢોંસાને બે બાજુએથી આ શાકની ઉપર વાળી દઈ ઉલટાવી દેવો ને એમ જ ઉલટો પીરસવો. સાથે ઉપર જણાવેલી દહીંની ચટણી પણ અલગ વાટકીમાં પીરસવી.

### રવાના ઢોંસા

સામગ્રી :- ૩૦૦ ગ્રામ રવો, ૫૦ ગ્રામ મેંદો, મીઠું, તેલ અને ઘાશ.

બનાવવાની રીત :- મેંદો અને રવો ભેગાં કરી તેમાં ઘાશ અને પ્રમાણસર મીઠું નાખી ખીરું બનાવો. પછી ઉપર જણાવેલ મસાલા ઢોંસા બનાવવાની રીત મુજબ ઢોંસા બનાવો. બાકીની રીત મસાલા ઢોંસાની જેમ જ.

### પેપર ઢોંસા

સામગ્રી :- ૧૨૫ ગ્રામ બોઈલ્ડ રાઈસ, ૧૨૫ ગ્રામ સારા સાદા ચોખા,

અડદની દાળ ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠું સ્વાદાનુસાર.

બનાવવાની રીત :- પહેલાં ચોખાને આખી રાત પલાળી રાખો. પછી તેને બારીક પીસી લો. પીસવાના કલાક પહેલાં અડદની દાળને એક કલાક પહેલાં પાણીમાં પલાળી રાખો. પછી આ દાળને પણ પીસી લો. પછી ચોખા અને દાળના આ મિશ્રણને ભેગાં કરી હલાવીને એકરસ કરી દો. પછી સ્વાદાનુસાર મીઠું ઉમેરી તેના પાતળા ઢોંસા ઉતારી સંભાર અને ચટણી સાથે પીરસો.

## ઈડલી

સામગ્રી :- ૨૫૦ ગ્રામ ચોખા, ૧૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ દહીં અને મીઠું.

બનાવવાની રીત :- રાતે ચોખા અને અડદની દાળને અલગ અલગ પલાળી રાખો. પછી સવારે વધારાનું પાણી નિતારી નાખી બન્નેને વાટીને ભેગાં કરો અને હલાવીને એકરસ કરી લો. પછી તેમાં દહીં અને પ્રમાણસર મીઠું નાખી આથો આવે ત્યાં સુધી હુંફાળી જગ્યાએ મૂકી રાખો. પછી જ્યારે આથો આવે ત્યારે ઈડલીના સ્ટેન્ડમાં વાટકીઓ અડધી ભરીને તેને કુકરમાં નીચે પાણી ભરી તેના પર અધ્ધર બાફવા મૂકો.

## ઈડલીની ચટણી

સામગ્રી :- ૧૦૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, ૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, દહીં, મરચું, મીઠું, આમલી, ગોળ, તેલ અને કોપરું.

બનાવવાની રીત :- ચણાની અને અડદની દાળને પહેલાં તેલમાં શેકો. પછી તેમાં સૂકાં મરચાં અને કોપરું નાંખી વાટી નાંખો. પછી તેમાં આમલી, મીઠું, ગોળ અને દહીંમાં નાંખી તેમાં વધાર કરો.

પછી ગરમ ગરમ ઈડલીને ઢોંસાની રીતમાં બતાવેલા સંભાર અને ઉપર જણાવેલી ચટણી સાથે પીરસો.

## કાંચીપુરી ઈડલી

સામગ્રી :- અડદની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, ચોખા ૩૦૦ ગ્રામ, મરી ૨૦ ગ્રામ,

કાજુ કાતરી ૨૫ ગ્રામ ચણાની દાળ ૧૫ ગ્રામ હળદર ૫ ગ્રામ,

જીરું ૦૫ ગ્રામ, ઘી, તેલ, મીઠું સ્વાદાનુસાર.

બનાવવાની રીત :- પહેલાં ચોખા અને અડદની દાળને પાણીમાં ત્રણથી ચાર કલાક પલાળી રાખો. પછી પાણી નિતારી નાખી તેને બારીક પીસી નાખો. પછી તેમાં સ્વાદાનુસાર મીઠું નાખી હલાવીને આથો આવે ત્યાં સુધી રાખી મૂકો.

ચણાની દાળને એક કલાક પાણીમાં પલાળી રાખો. પછી થોડું ઘી ગરમ કરી તેમાં મરી, જીરું નખીને શેકીને કાઢી લો અને તેના પર હળદર ભભરાવી રાખી મૂકો. હળદર કાળી પડે તે પહેલાં આ મિશ્રણને ઈડલીના તૈયાર કરેલા ખીરામાં ભેળવી દો.

પછી ઈડલી સ્ટેન્ડના દરેક ખાનામાં કેળના ટુકડા અથવા તે ન હોય તો તેને બદલે બારીક કાપડના ટુકડા કાપીને ગોઠવી દો. પછી તેના પર ઈડલીનું ખીરું નખીને તેને વરાળમાં બાફી લો. પછી આ ગરમ ગરમ ઈડલીને સંભારની સાથે પીરસો.

## મદ્રાસી ઉપમા

સામગ્રી :-

રવો ૧૦૦ ગ્રામ,	તુવેરની ઘાળ ૫૦ ગ્રામ	કિસમિસ ૨૫ ગ્રામ
અદુ, મરચાં ૧૫ ગ્રામ	કજુ ૧૦ ગ્રામ	સુકું કોપરું ૫૦ ગ્રામ
દહીં ૫૦ ગ્રામ	મીઠો લીમડો, તેલ, ખાંડ, મીઠું સ્વાદાનુસાર.	

બનાવવાની રીત :- પહેલાં તેલ ગરમ કરી તુવેરની ઘાળને મીઠા લીમડાનાં પાન સાથે શેકી લો. પછી તેમાં કિસમિસ અને રવો નાંખી શેકી લો. રવો શેકાઈને ગુલાબી થઈ જાય એટલે એમાં વલોવેલું દહીં નાંખો. પછી તેમાં મીઠું, સુધારેલાં આદુ, મરચાં અને ખાંડ નાંખી સરી રીતે હલાવો. રવો કૂલીને છૂટો પડે એટલે ઉપમા તૈયાર થઈ ગયેલી જાણવી. પછી તેને નીચે ઉતારી તેમા કજુ તથા કોપરાનું ઈણ ભભરાવવું.

## સેવ ખમણી :-

સામગ્રી :-

અઢી કપ ચણાની ઘાળ. ૧૦ ચમચી મોરસ.  
તેલ, લીલાં મરચાં, લસણ, આદુ, લેમન જ્યુસ, સોલ્ટ, રાઈ, તલ, લીલા ધાણા અને કોપરાનું ઈણ થોડા પ્રમાણમાં તથા ચણાની સેવ.

બનાવવાની રીત :- આગલે દિવસે રાતે ચણાની ઘાળ પલાળી મૂકવી. બીજે દિવસે સવારમાં તેને મિક્ષચરમાં કરકરી વાટવી. પછી એક પ્રમાણસરના વાસણમાં તેલ લઈ તેમાં આ વાટેલી ઘાળનું ખીરું શેકવું. સામાન્ય રીતે જ્યારે તેલ છૂટું પડે ત્યારે તે બરાબર શેકાઈ ગયું હશે છતાં તેની બેચાર કણક હાથે દબાવીને અથવા ચાખીને તે શેકાયાની ખાતરી કરી લેવી.

પણ તે શેકાઈ રહેવા આવે તે પહેલાં તેમાં મીઠું, પીસેલું લસણ, આદુ, વાટેલાં લીલાં મરચાં પ્રમાણસર તથા મોરસ ઉમેરવાં. છેવટે તેમાં લેમન જ્યુસ પ્રમાણસર નાખવો. પછી આ ખમણીના મિશ્રણને એક સર્વિંગ પ્લેટમાં સરખી જાડાઈમાં પાથરવું.

પછી એક અલગ વાસણમાં વઘાર માટે તેલ ગરમ કરી તેમાં રાઈ અને તલનો વઘાર તૈયાર કરવો. અને તે વઘાર પેલા પ્લેટમાંની ખમણી પર ચમચીથી બધે સરખા પ્રમાણમાં આવે તેમ રેડવો. ત્યાર બાદ તેના પર લીલા ધાણા અને કોપરાનું ઈણ નાંખવાં. પછી સર્વ કરતી વખતે તેના પર ચણાની સેવ નાખી સર્વ કરવું.

## મંદુવડાં

સામગ્રી :-

અડદની દાળ ૨૫૦ ગ્રામ,  
આદુ, મરચાં ૧૫ ગ્રામ

ચોખા ૧૦૦ ગ્રામ,  
સોડા બાયકાર્બ ૨ગ્રામ,

કોથમીર ૫૦ ગ્રામ,  
તેલ, મીઠું જરૂર મુજબ.

બનાવવાની રીત :- રાતે અડદની દાળ તથા ચોખાને અલગ અલગ પલાળી મૂકો. પછી બીજે દિવસે સવારે તેમાંથી વધારાનું પાણી નિતારી લઈ તેમને અલગ અલગ વાટી લો. પછી તેમાં સ્વાદાનુસાર મીઠું નાંખી ઇથી સાત કલાક હુંફાળા વાતાવરણમાં રાખી મૂકો. જ્યાર તેમાં આથો આવી જાય ત્યારે તેમને ભેગાં કરી તેમાં વાટેલો લીલો મસાલો નાંખી દો. પછી જ્યારે વડાં બનાવવાં હોય ત્યારે તેમાં સોડા બાય કાર્બ તથા બે ચમચી તેલ નાંખી ખીરાને બરાબર હલાવીને મિક્ષ કરી દો.

એક તરફ તેલ ગરમ કરવા મૂકવું અને બીજી તરફ ભીના કાપડના ટુકડા પર જરૂરી સાઈઝનાં વડાં બનાવવાં. વડાંની વચમાં કાપાંચ રૂપિયાના સિકકા જેવડું કાણું પડવું અને તેને તળી લેવાં. જ્યારે વડાંનો રંગ સોનેરી જેવો થાય ત્યારે તે તળાઈ ગયાં છે એમ જાણવું.

પછી તેમને સંભાર અને ચટણી સાથે પીરસવાં.

## કાજુવડાં

સામગ્રી :-

કાજુ ૨૦૦ ગ્રામ,

બટેટા ૧૫૦ ગ્રામ,

ચણાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ,

લીલો મસાલો ૨૫ ગ્રામ,

કિસમિસ ૨૫ ગ્રામ,

હળદર ૦૫ ગ્રામ,

તેલ, મીઠું, ગરમ મસાલો જરૂરી અને સ્વાદાનુસાર.

બનાવવાની રીત :- બાટાટાને બાફીને છોલીને તેનો માવો તૈયાર કરો. પછી કાજુના મધ્યમસરના ટુકડા કરી ગરમ મસાલા તથા લીલો મસાલો, કિસમિસ તથા મીઠા સાથે મિક્ષ કરી બાટાટાના માવામાં નાંખી તેમને બરાબર ભેળવી દો. પછી રાઈ તથા લીલાં મરચાંના ટુકડાનો વધાર કરી તેમાં ભેળવી દો. પછી તેના ગોળા કરી લો. પછી ચણાના લોટમાં જરૂરી મીઠું અને હળદર નાંખીને તેનું ખીરું બનાવો. પછી ગોળાને ખીરામાં બોળીને બહાર કાઢી તળી લો. પછી ચટણી સાથે પીરસો.

# મીઠાઈ

મલાઈ ખાજાં

# મીઠાઈ

## મલાઈ ખાજાં

સામગ્રી :-

૫૦૦ ગ્રામ રીકોટા ચીઝ અથવા દૂધમાંથી બનાવેલો તાજો માવો.	૫૦૦ ગ્રામ પનીર		
૨૫૦ ગ્રામ બદામ	૨૫૦ ગ્રામ પીસ્તાં	૫૦૦ ગ્રામ મોરસ	૧ ચપટી કેસર
૧ ચપટી જાયફળનો ભૂકો	૧ ચપટી એલચી	૨ બાઉલ મેંદો	
૨ ટેબલ સ્પૂન ધી			

બનાવવાની રીત :- પનીરમાંથી પાણી નીતારી લીધા બાદ તેને હલકા તાપે ધીમાં શેકવું. પનીરનો રંગ આછો બદામી થાય અને તેમાંથી ધી છૂટું પડે એટલે તેમાં માવો નાખવો. માવો એક મોટી ચારણી પર ઘસીને નાની કણક જેવો કરેલો હોય એ જરૂરી છે. હલકા તાપે લગભગ દશેક મિનિટ શેક્યા પછી તેમાં બદામ અને પીસ્તાનો ભૂકો નાખવો. આ પછી લગભગ બે મિનિટે તેને નીચે ઉતારી લઈ તેમાં જાયફળનો ભૂકો, કેસર અને મોરસ નાખી તેને ઠંડું પડવા દેવું.

તે ઠંડું થાય પછી તેના નાના નાના ચપટા લૂવા બનાવવા. આ લૂવા રોટલી બનાવવા માટે બનાવીએ છીએ તેનાથી અર્ધાં સાઈઝના બનાવવા.

આ પછી મેંદાના લોટમાં ૫૦ ગ્રામ તેલનું મોવણ નાખી, રોટલી માટે બાંધીએ છીએ એવો લોટ દૂધમાં બાંધવો. આ લોટમાંથી રોટલી જેવા પાતળા મોટા રોટલા વણવા. પછી તેના પર તેલ, ધી અને ચોખાના લોટનો ઘસીઓ બનાવી ચોપડવો. ત્યારબાદ તેના પર કસ્ટર્ડ પાવડર છાંટવો. પછી આ રોટલાને ગોળ રોલ જેવા વાળવા. ત્યાર પછી આ રોલના એક એક ઈંચના કટકા કરવા. આ કટકાને પહેલાં ઊભા વણી પછી પૂરી જેવા બનાવવા. આ પૂરી અઢીથી ત્રણ ઈંચની વણવી.

આ પૂરીમાં વચમાં પેલા તૈયાર કરેલા માવાનો લૂવો મૂકી તેના પૂરીની બાકી રહેલી કિનારી પર દૂધ ચપટી તેના પર બીજી પૂરી ચોટાડી દેવી. કિનારી પર હળવું દબાણ આપવાથી બન્ને પૂરીઓ એક બીજી સાથે સારી રીતે ચોટી જશે.

આમ તૈયાર થયેલાં ખાજાંને ધીમા તાપે તેલમાં તળવાં. તેનો રંગ આછો બદામી થાય એટલે કાઢી લઈ એક ટ્રે જેવા છીછળા અને મોટા વાસણમાં વ્યવસ્થિત ગોઠવવા. આ ખાજાં ઠંડાં થાય ત્યાં સુધીમાં ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી બનાવી દેવી. પછી એ ચાસણી બ્રશથી આ ખાજાં પર બહુ વધારે નહીં એવા માપમાં ચોપડવી. પછી એના પર પીસ્તાનો ભૂકો છાંટવો. બસ, થઈ ગયાં ખાજાં તૈયાર.

પ્રોસેસ અટપટી અને કાળજી માગી લે તેવી લાગે છે ને! પણ જ્યારે આ ખજાં ખશો ત્યારે તમને મહેનત સફળ થયાનો અહેસાસ જરૂર થશે.

# ડીઝર્ટ્સ

મિક્ષ કૂટ ઓઈસ્કીમ

## ડીઝર્ટ્સ

### મિલ્ક ફ્રૂટ આઈસ્ક્રીમ

સામગ્રી :-

એક ટીન કેરીનો રસ (૧૪થી ૧૬ ઓંસ) હાફ ગેલનનું એક વેનિલા ફ્લેવરનું આઈસ્ક્રીમ બોક્ષ.  
એક ટીન મિલ્ક ફ્રૂટ. (૧૪થી ૧૬ ઓંસ) જેનાં પીચ, ગ્રેઈપ્સ, ચેરી, ઓરેન્જ વગેરે હોય. થોડાં કાજુ,  
બદામ અને પિસ્તાં અધકચરાં પીસેલાં.

બનાવવાની રીત :- કાચના એક મોટા વાટકામાં કરીનો રસ તથા વેનિલા આઈસ્ક્રીમ નાખી  
મિલ્ક કરવાં. પછી તેમાં પેલાં પાણી નિતારી લીધેલાં તૈયાર ફ્રૂટ તથા કાજુ, બદામ, પિસ્તાં તથા થોડી  
ઈલાયચીનો ભૂકો નાખવો. પછી બધું બરાબર હલાવી મિલ્ક થાય એટલે તે વાટકો ફીજમાં મૂકી રાખવો.  
(ફીઝમાં મૂકવાની જરૂર નથી.) લો, યઈ ગયું હાફ રેડીમેઈડ ડીઝર્ટ તૈયાર.