

વિવિધ મસાલા

૧. દૂધનો મસાલો, ૨. ચાનો મસાલો, ૩. શાકનો મસાલો, ૪. ઠંડાઈ પાવડર, ૫. ચાટ મસાલો, ૬. સાંભાર મસાલો, ૭. છોલે મસાલો, ૮. પાણી-પૂરી મસાલો, ૯. સૂક્કી શિંગની ચટની, ૧૦. સંભાર મસાલો, ૧૧. કાળો મસાલો, ૧૨. રસમ પાવડર, ૧૩. પેપીનો મસાલો

૧. દૂધનો મસાલો

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ બદામ (ફોતરાં સાથે અથવા ફોતરાં વિના), ૨૦૦ ગ્રામ પિસ્તા (ફોતરાં સાથે અથવા ફોતરાં વિના), ૧ ગ્રામ કેસર, ૧ ટેબલસ્પૂન એલચીનો ભૂક્કો, ચપટી જાયફળનો ભૂક્કો (મરજિયાત), ૧૦૦ ગ્રામ કાજુ.

રીત : ૧. બદામ, કાજુ અને પિસ્તાનો કરકરો ભૂક્કો અથવા ઝીણા કતરેલાં. ૨. વાટકી ગરમ કરવી, તાપ બંધ કરવો, વાટકીમાં કેસર ગરમ કરવું, ભૂક્કો કરવો. ૩. વાટકીમાં બદામ, પિસ્તાં કેસર, એલચી અને જાયફળના ભૂક્કાને ભેગો કરવો. મસાલો ડબ્બામાં ભરવો. જરૂરિયાત પ્રમાણે દૂધમાં, મીઠાઈમાં અથવા સુશોભન માટે વાપરવા. બદામ, પિસ્તાનો વપરાશ વ્યક્તિની ઈચ્છા પ્રમાણે.

૨. ચાનો ગરમ મસાલો

સામગ્રી : ૩૫૦ ગ્રામ સૂંઠના ગાંગડા, ૧૦૦ ગ્રામ તજ, ૧૦૦ ગ્રામ લવિંગ, ૧૦૦ ગ્રામ મોટા એલચા, ૨૦૦ ગ્રામ ઈલાયચી, ૫૦ ગ્રામ કાળામરી, ૨૫ ગ્રામ પીપરીમૂળના ગાંગડા (મરજિયાત)

રીત : સૂંઠ અને પીપરીમૂળને ૨-૩ કલાક સુધી સૂકવવા. ૨. સૂંઠ, પીપરીમૂળ વગેરે બધું જ ભેગું કરવું. મિક્સરમાં ભૂક્કો કરવો. ઝીણા કાણાંને ચાળણીથી ચાળી, માસાલાને બરણીમાં ભરવો. ૩. જરૂરિયાત પ્રમાણે ચામાં વાપરવો. દરેકના સ્વાદ પ્રમાણે મસાલાની વસ્તુઓ ઓછી-વત્તી કરવી.

૩. શાકનો ગરમ મસાલો

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ ધાણા, ૧૦૦ ગ્રામ લાલ મરચાં, ૧૦૦ ગ્રામ શાહજીરું , ૫૦ ગ્રામ મોટા એલચા, ૫૦ ગ્રામ તજ, ૫૦ ગ્રામ લવિંગ, ૨૫ ગ્રામ દગડફૂલ, ૨૦ ગ્રામ વરિયાળી, ૧૦ ગ્રામ તમાલપત્તા (તેજપત્તા)

રીત : ૧. બધી જ વસ્તુઓ ભેગી કરવી, મિક્સરમાં ભૂક્કો કરવો. ૨. ઝીણા કાણાંની ચાળણીથી ચાળી, મસાલાને ડબ્બામાં અથવા બરણીમાં ભરવો.

૪. ઠંડાઈ પાવડર

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ બદામ, ૨. ચમચા તરબૂચના બી, ૨ ચમચા ગુલાબની પત્તી, ૧ ચમચો કાળામરીના દાણા,
૨ ચમચી વરિયાળી, ૧ ચમચી ઈલાયચીના દાણા, અડધી ચમચી કેસર, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ.
રીત : બદામ થોડી શેકી ઠંડી કરો. પછી તરબૂચના બી, ગુલાબની પત્તી અને વરિયાળી અલગ અલગ થોડી શેકી લો. કેસર છોડીને બધી સામગ્રી મિક્સ કરી મિક્સરમાં વાટી પાવડર કરવો. ઝીણી ચાળણીથી ચાળવું, કઢાઈ ગરમ કરી એક મિનિટ સુધી કેસર શેકવું. શેકાઈ ગયા પછી તેનો પાવડર કરવો. મિક્સ કરી ડબ્બામાં ભરવો.
નોંધ : ઠંડાઈ બનાવવાની પહેલાં આ પાવડર ૧૦ મિનિટ દૂધમાં પલાળવો. જેથી તેનો સ્વાદ વધારે સારો આવે.

૫. ચાટ મસાલો

સામગ્રી : ૮ ટેબલસ્પૂન શેકેલા જીરાનો પાવડર (મેંદાના ચારણાથી ચાળેલો), ૫ ટેબલસ્પૂન આમચૂર પાવડર, ૧ ટેબલસ્પૂન કાળામરીનો પાવડર, ૧ ટેબલસ્પૂન સૂંડ પાવડર, ૧ ટેબલસ્પૂન સંચળ, ૨ ટેબલસ્પૂન સાદુ મીઠું, અથવા સિંધવ, ૧ નાનો ટુકડો તજ, ૨ નંગ લવિંગ, ૧/૪ ટેબલસ્પૂન સહાજીરું, ૨ નંગ તેજપત્તા, જરાક ટુકડો જાયફળ, ૨ ટેબલસ્પૂન વરિયાળીનો પાવડર.

રીત : બધી સામગ્રી મિક્સરમાં પીસીને મેંદાની અથવા લોટની ચારણીથી ચાળી લેવું.

૬. સાંભાર મસાલો

સામગ્રી : ૮-૧૦ કોથમીર મરચાં, ૨ ચમચી મેથીદાણા, ૧ ચમચી જીરું, ૧ ચમચી અડદની દાળ, ૧ ચમચી ચણાની દાળ, ૧ ચમચી ચણાની દાળ, ૧ ચમચી આખા મરી, ૨ ચમચી તેલ, ૧/૨ ચમચી આખા ધાણા, ૧ નાનો ટુકડો તજ.

રીત : બધો મસાલો તેલમાં શેકીને ઠંડો કરી પીસી લેવો.

૭. છોલે મસાલો

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ ધાણા, ૧૦૦ ગ્રામ જીરું, ૧૦ ગ્રામ લવિંગ, ૧૦ ગ્રામ તમાલપત્ર, ૧૦ ગ્રામ એલચા, ૧૦ ગ્રામ કાળામરી, ૨૦ ગ્રામ સૂકા બોરીયાં મરચાં, ૧૦ ગ્રામ સૂંઠ, ૧૦ ગ્રામ સંચળનો ભૂક્કો, ૧૦ ગ્રામ આમચૂર, ૫ ગ્રામ વરિયાળી, ૫ ગ્રામ હળદર, ચપટી હિંગ, ૨ ચમચી તેલ.

રીત : સંચળનો ભૂક્કો, આમચૂર પાવડર, હળદર, હિંગ સિવાયની બધી વસ્તુઓ તેલમાં શેકીને ઠંડુ કરી, બધું મિક્સ કરીને પીસી લેવું.

૮. પાણી-પૂરી મસાલો

સામગ્રી : ૧. ટેબલસ્પૂન સિંધવ અથવા મીઠું પીસેલું, ૩ ટેબલસ્પૂન આમચૂર ગરમ કરીને કડક કરેલા ૧ ટેબલસ્પૂન જીરું લાલ થાય ત્યાં સુધીમાં ધીમા તાપે શેકેલું ૧/૨ ટેબલસ્પૂન લાલ મરચાં થોડા ગરમ કરીને પીસેલા, ૧ ટેબલસ્પૂન સંચળ મોટા ટુકડા કરીને ગરમ કરી પીસેલું, ૧/૨ ટેબલસ્પૂન સૂંઠ ટુકડા કરીને થોડી શેકેલી પીસેલી, ૧/૪ ટેબલસ્પૂન હિંગ ઝીણી પીસેલી, ૧/૨ ટેબલસ્પૂન તેજપત્તા લાલ થાય ત્યાં સુધી શેકીને પીસેલા.

રીત : બધો મસાલો જુદો જુદો અથવા એક સાથે પીસીને મેંદાની ચારણીની ચાળી લેવો.

૯. સૂકી શિંગની ચટની

સામગ્રી : ૧ કપ કાચી શિંગ, ૧ ચમચો લાલ મરચું, ૧/૪ ચમચી હળદર, ૨ ચમચી શેકીને પીસેલું જીરું, ૨ ચપટી હિંગ, ૧ ચમચી આમચૂર પાવડર, પ્રમાણસર મીઠું પાકું.

રીત : શિંગને શેકીને તેના ફેતરાં કાઢી લેવા. મિક્સરમાં શિંગને પીસવી. બહુ ઝીણું નહીં પીસવું, થોડું મોટું રાખવું, તેમાં બીજો બધો મસાલો મિક્સ કરી લેવો. (આ ચટની ખાખરા, ઈંડલી અને ઢોસા સાથે સારી લાગે)

૧૦. સંભાર મસાલો (મેથી મસાલો)

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ પીસેલા લાલ મરચાં, ૧૫૦ ગ્રામ રાઈના કુરિયા અધકચરા, ૧૫૦ ગ્રામ ધાણાજીરું પીસેલું, મીઠું પાકું પ્રમાણસર, આમચૂર પાવડર પ્રમાણસર, થોડી હિંગ, ૨ ચમચા સરસવનું તેલ.

રીત : એક કથરોટમાં લાલ મરચાનું ગોળ કુંડાળું કરી તેની અંદર ધાણાજીરું તેની અંદર રાઈનું તેની અંદર આમચૂર પાવડરનું તેની અંદર મીઠું અને વચમાં હિંગ એવી રીતે કથરોટમાં ગોઠવવું. તપેલીમાં તેલ એકદમ ગરમ કરવું, તે તેલ થોડું થોડું હિંગ ઉપર રેડવું, એટલે હિંગ પાકી થઈ જાય. પછી તેમાં મીઠાનો થર મિક્સ કરો. પછી આમચૂર પાવડરનો પછી થોડું ઠંડુ થવા દો પછી રાઈ, ધાણાં અને મરચાં મિક્સ કરવાં. આમ તમારો સંભાર મસાલો તૈયાર થઈ જશે.

૧૧. કાળો મસાલો

સામગ્રી : તેલ મસાલો શેકવા માટે, ૧ કિલો ધાણા, ૧૦૦ ગ્રામ જીરું, ૫૦ ગ્રામ શાહજીરું, ૧૨૫ ગ્રામ કાળા તલ, ૧૨૫ ગ્રામ સફેદ તલ, ૨૫૦ ગ્રામ સૂકું કોપરું (પાતળી સ્લાઈઝ), ૨૫ ગ્રામ લવિંગ, ૨૫ ગ્રામ તજ, ૨૫ ગ્રામ કાળા મરી, ૫૦ ગ્રામ તેજપત્તા, ૫૦ ગ્રામ હળદરનો ગાંગડો (મોટો કુટેલો), ૨૫ ગ્રામ ચકરી કુ