

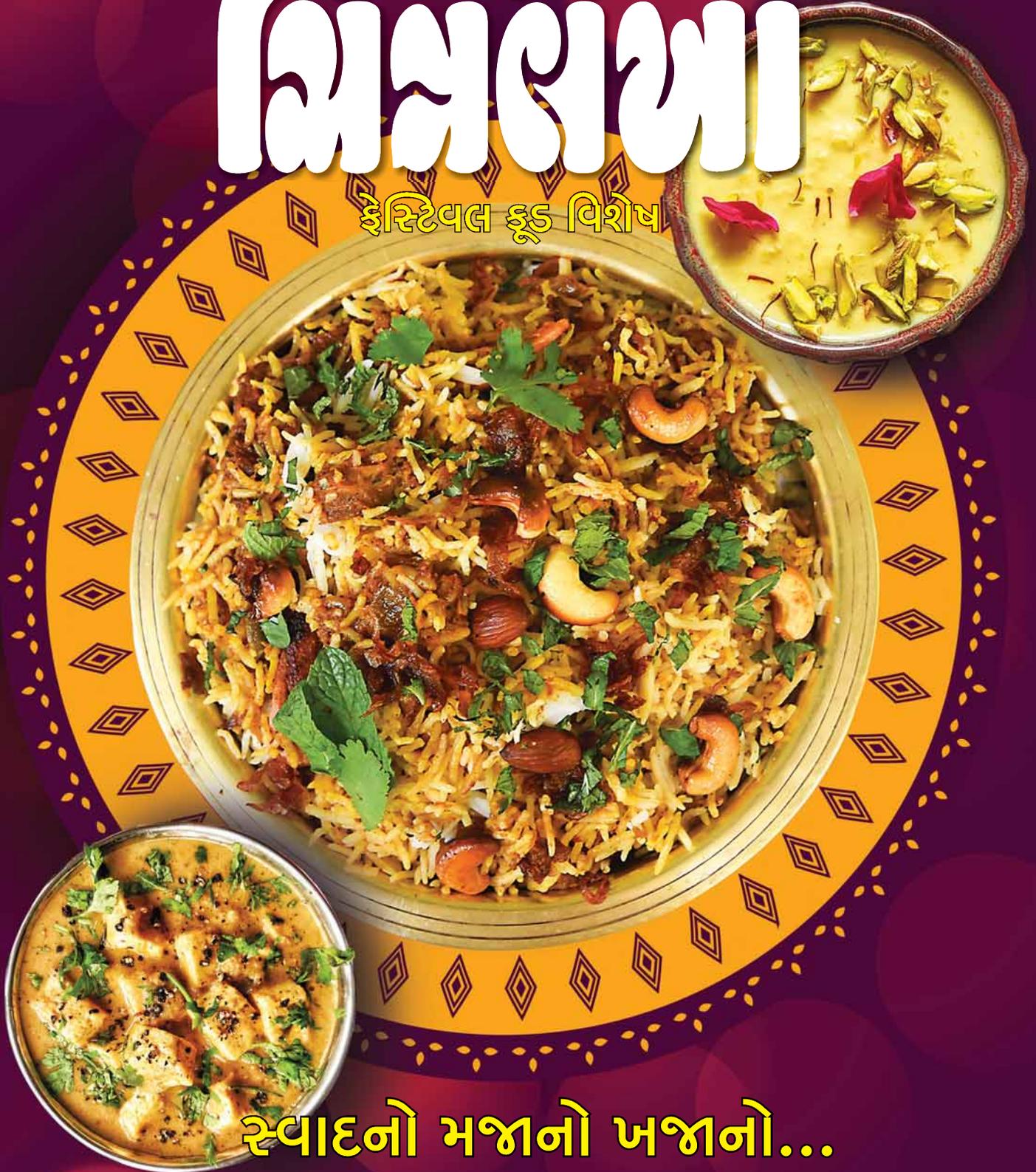
EVEREST

રજૂ કરે છે

૨૫ ઓક્ટોબર, ૨૦૨૧

મિત્રલેખા

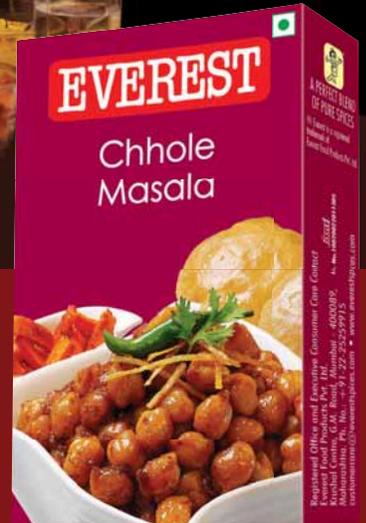
ફેસ્ટિવલ ફૂડ વિશેષ



સ્વાદનો મજાનો ખજાનો...



ટેસ્ટ એવો ભલ ભલની દાનત બગાડી દે.



એવરેસ્ટ પંજાબી છોલેના અપ્રતીમ સ્વાદનો આસ્વાદ કરાવે છે.
કુદરતના સમૃદ્ધ મસાલા હાથે ચૂંટીને સીક્રિટ રેસિપી સ્વરૂપે ભેગવવામાં આવે છે.
એટલું જ નહીં, અત્યાધુનિક ગ્રાઈન્ડિંગ અને પેકેજિંગ ટેકનોલોજીના ઉપયોગ દ્વારા તેની
તાજગી અને કુદરતી સ્વાદને અકબંધ રાખવામાં આવે છે. જેથી તમે માછી
શકો છો ટેસ્ટ એવો જે ભલ ભલની દાનત બગાડી દે.

EVEREST

છોલે મસાલા

ટેસ્ટમાં બેસ્ટ. એવરેસ્ટ.

Follow us on એવરેસ્ટ ઉત્પાદનોની શ્રેણી વિશે જાણવા www.everestspices.com ની મુલાકાત કરો.

Situations/Everest/2021 Guj



વર્જિન ગ્વાવા મેરી

સામગ્રી:

૧ કપ જામફળનો જ્યુસ, ૧/૪ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ જલજીરા પાવડર, ૧/૪ ટેબલ સ્પૂન જામફળનો મસાલો, ૧/૨ ટેબલ સ્પૂન લીંબુનો રસ, થોડાં ટીપાં ટબેસ્કો સોસ (Tabasco Sauce), બરફનો ભૂકો જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત:

- એક તપેલીમાં બરફ સિવાયની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી ખૂબ હલાવો.
- એમાં જોઈતા પ્રમાણમાં બરફનો ભૂકો નાખી ફરી મિક્સ કરો.
- હવે એક સર્વિંગ ગ્લાસ લઈ એની કિનારી પર જામફળનો મસાલો લગાવી તૈયાર કરેલું મિશ્રણ રેડો.
- એના પર થોડો એવરેસ્ટ જલજીરા પાવડર છાંટો.
- ઠંડું સર્વ કરો.



EVEREST



શ્રી બીન્સ સેલડ

સેલડ માટેની સામગ્રી:

૧/૨ કપ બાફેલા વાલ, ૧/૨ કપ બાફેલા રાજમા, ૧/૪ કપ બાફેલા મગ, ૧/૨ કપ સમારેલી અને બાફેલી ફણાસી, ૧/૨ કપ સમારેલી કાકડી, ૧/૨ કપ સમારેલું સફરજન, થોડા તલ ઉપર છાંટવા માટે.

ડ્રેસિંગ માટે:

૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ જીરાળુ પાવડર, ૨ ટેબલ સ્પૂન ઓલિવ ઓઈલ, ૧ ટેબલ સ્પૂન દળેલી સાકર, ૧ ટેબલ સ્પૂન ચિલી ફ્લેક્સ, ૧ ટેબલ સ્પૂન સફેદ તલ, મીઠું-મરી સ્વાદ પ્રમાણે.

રીત:

- એક બાઉલમાં સેલડ માટેની બધી સામગ્રી મિક્સ કરો.
- એક બોટલમાં ડ્રેસિંગ માટેની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી ખૂબ હલાવો.
- તૈયાર કરેલું આ ડ્રેસિંગ સેલડ પર રેડી હળવા હાથે મિક્સ કરો.
- સફરજનની સ્લાઈડ અને તલથી સજાવી પીરસો.



EVEREST

ખાઉસ્વે રોલ

સામગ્રી:

૧૨-૧૫ વોન-ટોન શીટ્સ, ૧૦૦ ગ્રામ નૂડલ્સ, ૧/૨ કપ નાળિયેરનું દૂધ, ૧/૨ કપ પાણી, ૧ સમારેલો કાંદો, ૧/૪ કપ સમારેલું કેપ્સિકમ, ૧/૪ કપ સમારેલા લીલા કાંદા, ૨ ટેબલ સ્પૂન અધકચરા વાટેલા શિંગદાણા, ૧ ટેબલ સ્પૂન ચિલી ફ્લેક્સ, ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ, મીઠું-મરી સ્વાદ પ્રમાણે, તળવા માટે તેલ.

પેસ્ટ માટે:

૩-૪ કળી લસણ, ૨ લીલાં મરચાં, ૧ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ ગરમ મસાલો**, ૨ પલાળેલાં કશ્મીરી લાલ મરચાં, ૧ ટુકડો આદું.

રીત:

- પેસ્ટ માટેની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી વાટી લો.
- એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી કાંદા સાંતળો.
- હવે એમાં તૈયાર કરેલી પેસ્ટ નાખી સાંતળો.
- બાકીની બધી સામગ્રી નાખી ઢાંકીને ચડવા દો.

- હવે એને ઠંડું થવા દો.
- હવે દરેક રૅપરમાં થોડું મિશ્રણ ભરી રોલ તૈયાર કરો.
- મિડિયમ ગરમ તેલમાં કડક થાય ત્યાં સુધી તળો.
- સેઝવાન સોસ સાથે ગરમ પીરસો.



EVEREST





EVEREST

ચીઝી પાંઉભાજી બરીટોઝ

સામગ્રી:

૨ શેકેલી મેંદાની મોટી રોટલી, ખમણેલું ચીઝ, સેલડનાં પાન, થોડા સમારેલા કાંદા.

ભાજી માટે:

૪ બાફેલા અને સમારેલા બટાટા, ૧ કપ બાફેલા મિક્સ શાહ (ફલાવર, વટાણા), ૧/૨ કપ સમારેલું કેપ્સિકમ, ૧ ઝીણો સમારેલો કાંદો, ૧/૨ કપ ટોમેટો પ્યૂરે, ૧ ટેબલ સ્પૂન વાટેલું લસણ, ૧ ટેબલ સ્પૂન વાટેલાં આદું-મરચાંની પેસ્ટ, ૧ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ પાંઉભાજી મસાલો**, ૧ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ લાલ મરચું**, થોડી હળદર, ૧ ટેબલ સ્પૂન લીંબુનો રસ, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ.

રીત:

- ભાજી માટે એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી કાંદા સાંતળો.
- હવે એમાં ટોમેટો પ્યૂરે અને શાક સિવાયના બધા મસાલા નાખી સાંતળો.
- હવે બધાં શાક નાખી ઢાંકીને પાંચ મિનિટ ચડવા દો.
- ભાજીને ડ્રાય થાય ત્યાં સુધી પકાવો.
- લીંબુનો રસ ભેળવી અલગ રાખો.
- પીરસતી વખતે રોટલીને થોડી ગરમ કરો.
- એના પર સેલડનાં પાન પાથરી ભાજી પાથરો.
- એના પર ખમણેલી ચીઝ પાથરી સમારેલા કાંદા છાંટી રોલ તૈયાર કરો.
- બે ભાગમાં કાપી સર્વ કરો.

છોલે

સામગ્રી:

૪ પીટા બ્રેડ, ૨ ટેબલ સ્પૂન માખણ.

છોલે માટે:

૨ કપ બાફેલા છોલે, ૧ સમારેલો કાંદો, ૧ ટેબલ સ્પૂન કસૂરી મેથી, ૧ ટેબલ સ્પૂન વાટેલું લસણ, ૧ ટેબલ સ્પૂન આદુ-મરચાંની પેસ્ટ, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ છોલે મસાલા, ૧ ટેબલ સ્પૂન આમચૂર પાવડર, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ લાલ મરચું, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ.

ઉપર નાખવા માટે:

થોડી ઢુદીનાની તીખી-ખાટી ચટણી, કાંદા અને ટોમેટોની સ્લાઈસ.

રીત:

- પીટા બ્રેડને વચ્ચેથી કાપી પોકેટ જેવો આકાર આપી માખણમાં શેકી અલગ રાખો.
- છોલે માટે એક કડાઈમાં તેલ ગરમ કરી કાંદા સાંતળો.
- હવે એમાં બાકીનો બધો મસાલો નાખી ફરી સાંતળો.
- બાફેલા છોલે ઉમેરી થોડું પાણી છાંટી મિક્સ કરો.

- ઢાંકીને ૨-૩ મિનિટ ચકવા દો.
- પીસતી વખતે પીટા બ્રેડમાં છોલે ભરી એના પર ઢુદીનાની ચટણી નાખો.
- કાંદા અને કોથમીરથી સજાવી પીરસો.



EVEREST





કેસરી શાહી ફિરની

સામગ્રી:

અડધો લિટર દૂધ, ૧/૪ કપ પલાળેલા બાસમતી ચોખા, ૩/૪ કપ સાકર, પલાળેલું **એવરેસ્ટ કેસર**, ૨ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ મિલ્ક મસાલા**.

રીત:

- પલાળેલા ચોખાને બારીક વાટી લો.
- દૂધને ગરમ કરવા મૂકો.
- ઊકળતા દૂધમાં ચોખાની પતલી પેસ્ટ નાખી હલાવતાં રહો, જેથી ગાંઠા ન પડે.
- હવે એમાં સાકર નાખી ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી બૉઈલ કરો.
- નીચે ઉતારી ઠંડું થવા દો.
- સર્વિંગ કપમાં કાઢી કેસર અને મિલ્ક મસાલાથી સજાવી

ફિજમાં ૩-૪ કલાક ઠંડું કરો.

- ઠંડું પીરસો.



EVEREST

મુગલાઈ પનીર

સામગ્રી:

૪૦૦ ગ્રામ કાપેલું પનીર, ૨ લાંબા કાપેલા કાંઠા, ૧ કપ તાજું દહીં, ૨ ટેબલ સ્પૂન તાજી મલાઈ, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ શાહી પનીર મસાલા, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ લાલ મરચું, ૧/૨ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ હળદર, ૩ ટેબલ સ્પૂન ઘી, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે.

પેસ્ટ માટે:

૨ ટેબલ સ્પૂન કાજુના ટુકડા, ૬-૮ કળી લસણ, ૩-૪ લીલાં મરચાં, ૧ ટેબલ સ્પૂન ખસખસ, ૧ ટેબલ સ્પૂન ચારોળી, ૧/૨ ટેબલ સ્પૂન જીરું, ૧ ટુકડો આદું, ૧ ટેબલ સ્પૂન કોપરાનું ખમણ, ૧ ટેબલ સ્પૂન કસૂરી મેથી, ૧ ટુકડો તજ, ૬-૮ એલચીના દાણા, થોડું પાણી.

રીત:

- એક બાઉલમાં કાંઠા સિવાયની બધી સામગ્રી પાણી સાથે મિક્સ કરી અલગ રાખો.
- પેસ્ટ માટેની બધી સામગ્રી વાટી ઝીણી પેસ્ટ બનાવો.
- હવે એક કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરી કાંઠા સાંતળો.

- બ્રાઉન થાય એટલે તૈયાર કરેલી પેસ્ટ નાખી ફરી સાંતળો.
- હવે એમાં તૈયાર કરેલું પનીરનું મિશ્રણ નાખી હળવે હાથે મિક્સ કરો.
- ઢાંકીને ધીમા તાપે ૩-૪ મિનિટ ચકવા દો.
- નાન/પરાંઠા સાથે પીરસો.



EVEREST



વેજ કોફતા કરી

સામગ્રી:

કોફતા માટે:

૧૦૦ ગ્રામ પનીર, ૨ બાફેલા બટાટા, ૧/૨ કપ સમારેલી અને વાટેલી પાલક, ૧/૪ કપ બાફેલા અને વાટેલા વટાણા, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ કિચનકિંગ મસાલો, ૧ ટેબલ સ્પૂન વાટેલું લસણ, ૧ ટેબલ સ્પૂન વાટેલાં આદું-મરચાં, ૨ ટેબલ સ્પૂન બ્રેડ-ક્રમ્સ, ૨ ટેબલ સ્પૂન ચણાનો લોટ, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, તળવા માટે તેલ.

ગ્રેવી માટે:

૩ બ્રાઉન કાંદાની પેસ્ટ, ૧ ટેબલ સ્પૂન લસણની પેસ્ટ, ૧ ટુકડો ખમણેલું આદું, ૨ વાટેલાં લીલાં મરચાં, ૧/૨ કપ ટોમેટો પ્યૂરે, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ કિચનકિંગ મસાલો, ૧/૨ ટેબલ સ્પૂન હળદર, ૧/૪ કપ તાજી મલાઈ, ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ.

રીત:

- કોફતા માટેની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી નાના બોલ્સ બનાવો.



EVEREST

- ગરમ તેલમાં તળી અલગ રાખો.
- ગ્રેવી માટે એક કઠાઈમાં તેલ ગરમ કરી વારાફરતી બધી સામગ્રી નાખી સાંતળો.
- ૨-૩ મિનિટ ચકવા દો.
- ગ્રેવી ઘટ્ટ હોય તો થોડું પાણી નાખી અંદજસ્ટ કરો.
- પીરસતી વખતે સર્વિંગ પ્લેટમાં કોફતા ગોઠવી ઉપર ગરમ ગ્રેવી રેડી ફ્રેશ ક્રીમથી સજાવીને પીરસો.



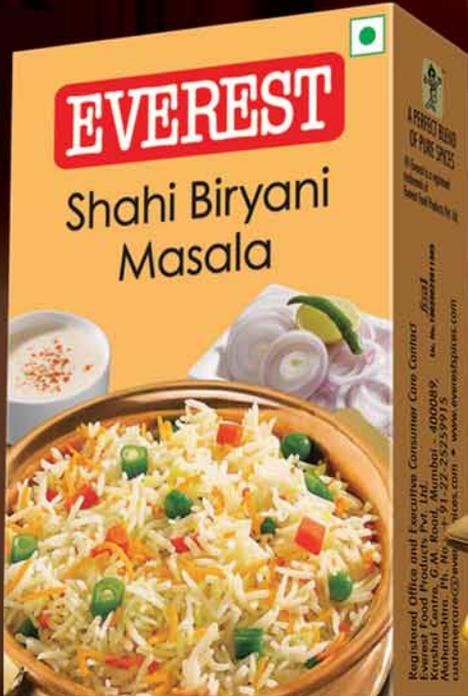


એવરેસ્ટ શાહી બિરયાની મસાલા, ખુશ્ખુ અને સ્વાદનો ખજાનો.

એવરેસ્ટ શાહી બિરયાની મસાલા પાઉડર 14 શુદ્ધ આખા અને પીસેલા મસાલાઓનું યોગ્ય મિશ્રણ છે જે તમારી બિરયાનીને આપે છે મોંમાં પાણી લાવી દેતો સ્વાદ, સુગંધ અને રંગ કુદરતી રીતે. આજે જ લઈ આવો અને અજમાવી ખુઓ!

EVEREST

શાહી બિરયાની મસાલા
ટેસ્ટમાં બેસ્ટ. એવરેસ્ટ.



લખનવી બિરયાની

સામગ્રી:

૧ કપ બાસમતી ચોખા (પલાળેલા), થોડું પલાળેલું કેસર,
૨ ટેબલ સ્પૂન ઘી, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, થોડાં તળેલાં કાજુ,
ફુદીનાનાં પાન.

શાક માટે:

૨ લાંબા સમારેલા કાંઠા, ૧ કપ સમારેલું ફલાવર,
૧૦ સમારેલી ફણાસી, ૧ સમારેલું ગાજર, ૧ સમારેલું
કેપ્સિકમ, ૧૦૦ ગ્રામ પનીરના ચોરસ ટુકડા.

મસાલા માટે:

૧ ટેબલ સ્પૂન લસણની પેસ્ટ, ૧ ટેબલ સ્પૂન આદું-મરચાંની
પેસ્ટ, ૧/૨ કપ ટોમેટો પ્યૂરે, ૧/૪ કપ દહીં, ૧/૪ કપ ફ્રેશ
ક્રીમ, દોઢ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ શાહી બિરયાની મસાલા,
૧/૨ ટેબલ સ્પૂન હળદર.

રીત:

- દરેક ટાપો છૂટો રહે એવી રીતે પલાળેલા ચોખાને રાંધી
અલગ રાખો.
- ફલાવર, ફણાસી અને ગાજરને અઘકચરા બાફી લો.
- હવે એક પેનમાં ઘી ગરમ કરી કાંઠા સાંતળો.

- બ્રાઉન થાય એટલે મસાલા માટેની બધી સામગ્રી
વારાફરતી નાખી સાંતળો.
- હવે એમાં બધાં શાક, પનીર, કેપ્સિકમ નાખી ચડવા દો.
- ત્યાર બાદ એમાં રાંધેલા ભાત, મીઠું અને થોડું કેસર
નાખી હળવે હાથે મિક્સ કરો.
- સર્વિંગ બાઉલમાં કાઢી કેસર, ફુદીનાનાં પાન, વગેરેથી
સજાવી રાચતા સાથે પીરસો.



EVEREST





ખાસ્તા મટર કચોરી

સામગ્રી:

લોટ બાંધવા માટે:

૨ કપ મેંદો, ૪-૫ ટેબલ સ્પૂન તેલ, મીઠું સ્વાદ પ્રમાણે, પાણી જોઈતા પ્રમાણમાં, તળવા માટે તેલ.

પૂરણ માટે:

૧ કપ લીલા વટાણા-અઘકચરા બાફેલા અને વાટેલા, ૨ ટેબલ સ્પૂન તેલ, ૧ ટેબલ સ્પૂન જીરું, ૧ ટેબલ સ્પૂન વરિયાળી પાવડર, ૧ ટેબલ સ્પૂન ઘાણા પાવડર, ૧ ટુકડો આદું (ખમણોલું), ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ ગરમ મસાલો, ૧ ટેબલ સ્પૂન એવરેસ્ટ લાલ મરચું, ૧ ટેબલ સ્પૂન આમચૂર પાવડર, ૧ ટેબલ સ્પૂન ચણાનો લોટ, મીઠું અને સાકર જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત:

- લોટ માટેની બધી સામગ્રી મિક્સ કરી, કઠણ લોટ બાંધી ઢાંકીને અડધો કલાક રહેવા દો.
- પૂરણ માટે એક પેનમાં તેલ ગરમ કરી જીરું સાંતળો.
- હવે એમાં વરિયાળી અને ઘાણા પાવડર નાખી સાંતળો.
- વાટેલા વટાણા નાખી ડ્રાય થાય ત્યાં સુધી સાંતળો.

- હવે એમાં બાકીના બધા મસાલા નાખી ૨-૩ મિનિટ સાંતળો.
- ઠંડું થવા દો.
- હવે લોટના નાના લૂઆ કરી થોડું વણી થોડું પૂરણ ભરી બધી કચોરી તૈયાર કરો.
- તેલમાં મિડિયમ-ધીમા તાપે કકક અને બ્રાઉન થાય ત્યાં સુધી તળો.
- ચટણી સાથે પીરસો.



EVEREST



ચોળાફળી ચાટ

સામગ્રી:

૧૦૦ ગ્રામ ચોળાફળી, ૩-૪ બાફેલા બટાટા, ૧/૨ કપ બાફેલા છોલે, ૨ કપ વલોવેલું દહીં, ૧ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ ચાટ મસાલો**, ૧ ટેબલ સ્પૂન **એવરેસ્ટ લાલ મરચું**, આમલી-બજૂરની મીઠી ચટણી, કોથમીર-દુધીનાની તીખી ચટણી, થોડા સમારેલા કાંદા, થોડી ઝીણી સેવ, કોથમીર સમારેલી.

રીત:

- બટાટાને ચોરસ કાપો.
- હવે એક બાઉલમાં બટાટા અને છોલે મિક્સ કરી એમાં થોડી થોડી બન્ને ચટણી, ચાટ મસાલો નાખી મિક્સ કરો.
- હવે સર્વિંગ પ્લેટમાં બટાટાનું મિશ્રણ પાથરો.
- એના પર દહીં પાથરી બન્ને ચટણી અને ચાટ મસાલો છાંટો.
- હવે એના પર ચોળાફળી ગોઠવી ફરીથી બધી ચટણી, કાંદા, સેવ, કોથમીર અને લાલ મરચું છાંટી પીરસો.



EVEREST



આ વિશેષ પૂર્તિનાં ફૂડ સ્પેશિયાલિસ્ટ મીતા ભરવાડા

મીતા ભરવાડાએ હોમમેડ હેંપિનેસનો અનોખો ચીલો શરૂ કર્યો છે. મુંબઈના જુદૂ વિસ્તારમાં આવેલા પોતાના 'ક્યુલિનરી સ્ટુડિયો રસોઈ' થકી કૂકિંગને એક લાઈફ સ્ટિકલ તરીકે મીતાબહેન છેલ્લાં ૨૭ વર્ષથી ઉત્તેજન આપી રહ્યાં છે.

અહીં મીતાબહેન બેઝિન કૂકરી વર્કશોપ્સ જેવા કોર્સિસથી માંડીને વિદેશ જતા વિદ્યાર્થીઓ માટેનો કોર્સ, નવપરિણીત દંપતી માટે કોર્સ, સિનિયર સિટિઝન માટેનો કોર્સ જેવા વિવિધ કોર્સની સાથે સાથે રેસ્ટોરાં સ્ટાઈલના કોર્સિસ પણ લે છે. જેમાં હોમમેડ ફૂડથી માંડીને દુનિયાભરની વાનગીઓ રાંધતાં શિખવાડવામાં આવે છે. એ તમારા કિચનને ખુશખુશાલ બનાવવા માટે સરળ ટિપ્સ આપે છે. એ ફૂડ કન્સલ્ટન્ટ છે અને ફૂડ સ્ટાઈલિસ્ટ પણ છે. એમની ફૂડ ડિઝાઈનિંગ સેન્સ થકી એ ફૂડની એ રીતે સજાવટ કરે છે કે એ સુંદર દેખાય. એમણે પોતાની રેસિપીઝ ઉપરાંત મીઠાઈમેકર્સ માટે તથા મસાલા અને નાસ્તાની બ્રાન્ડ્સ માટે ફૂડ સ્ટાઈલિંગ કર્યું છે. એ ફૂડ-રાઈટર પણ છે અને 'ચિત્રલેખા' સહિત ઘણાં અખબારો-સામયિકોમાં એ વિષય પર લખતાં રહે છે. www.rasoi.com

ચાટતા રહો...



હવે કોઈપણ કંટાળો લાવતી, સ્વાદ વગરની વાનગીને મોંમાં પાછી લાવી દેતી મઝેદાર ટ્રીટ બનાવો. બસ, થોડાં એવા એવરેસ્ટ ચાટ મસાલા સાથે. જેમાં છે સ્વાદ વધારતા શુદ્ધ અને તાજા મસાલાઓનું મિશ્રણ. તો આજે જ લઈ આવો અને તમારા જીવનને બનાવો મસ્ત ચટપટું!

EVEREST

ચાટ મસાલા
ટેસ્ટમાં બેસ્ટ. એવરેસ્ટ.





નવરાત્રીમાં ભજો પુશીઓની મીઠાશ એવરેસ્ટ કેસર અને કેસરી મિલ્ક મસાલા સાથે

નવરાત્રીની પુશીઓનો અસલી સ્વાદ આવે છે દોસ્તો અને સ્વજનો સાથે.
અને જો તેમનું સ્વાગત થાય એવરેસ્ટ કેસર અને કેસરી મિલ્ક
મસાલાની બનેલા પકવાનો સાથે તો વાત જ શું પૂછવી!
તો નવરાત્રીની ટેસ્ટને બનાવો યાદગાર, ટેસ્ટમાં બેસ્ટ એવરેસ્ટ સાથે.



EVEREST

Follow us on વધુ રોચક રેસિપીઝ માટે લોગ ઓન કરો: www.everestspices.com

Situations/Everest/2021 Guj