

ઈડલી બનાવવાની સામગ્રી

500 ગ્રામ ઈડલી નો લોટ

500 ml પાણી

100 ગ્રામ દહીં

1 ટી સ્પૂન ટાટા નમક

1 ટી સ્પૂન ઈનો

1 ટી સ્પૂન સિંગતેલ

ઈડલી બનાવવાની રીત

1. બાઉલમાં 500 ગ્રામ ઈડલી નો લોટ, 500 ml પાણી 100 ગ્રામ દહીં સ્વાદ અનુસાર ટાટા નમક ઉમેરી સારી રીતે હાથથી મિક્સ કરો ઓછામાં ઓછા 8 થી 10 કલાક આથો આવવા માટે બાજુ પર રાખો.

2. આથો આવેલા ખીરા માં જરૂરિયાત મુજબ પાણી ઉમેરી ઈનો નાખી સારી રીતે મિક્સ કરો, પછી પ્લેટમાં સિંગતેલ લગાવી પ્લેટમાં ખીરાને ભરી ઈડલી મેકર માં મૂકો.

3. ઈડલી ને ઓછામાં ઓછા 15 થી 20 મિનિટ પકાવો.

નોંધ :- ઈડલી ને ઈનો ઉમેરી ઈન્સ્ટન્ટ બનાવી શકાય છે.

Mfg. by

Maheshbhai N. Bhogayata
Dwarkesh Park - 1, Street No. - 3,
B/H. Madhav Bag - 1, Jamnagar.
www.senfyor.com



ખાટા ઢોકળા બનાવવાની સામગ્રી

500 ગ્રામ ઢોકળા નો લોટ

500 ml પાણી, 100 ગ્રામ દહીં

1 ટી સ્પૂન લીલા મરચાની પેસ્ટ

1/2 ટી સ્પૂન આદુનો પેસ્ટ

1 ટી સ્પૂન ટાટા નમક

1 ટી સ્પૂન હળદર

1 ટી સ્પૂન સીંગતેલ

1 ટી સ્પૂન બેકિંગ સોડા, 1 લીબુ

ખાટા ઢોકળા બનાવવાની રીત

1. બાઉલમાં 500 ગ્રામ ઢોકળા નો લોટ 500 ml પાણી 100 ગ્રામ દહીં સ્વાદ અનુસાર ટાટા નમક અને હળદર ઉમેરી હાથનો ઉપયોગ કરી સારી રીતે મિક્સ કરો ઓછામાં ઓછા 8 થી 10 કલાક ઢાંકો અને આથો આવવા માટે બાજુ પર રાખો.
2. આથો આવેલા ખીરામાં લીલા મરચા આદુનો પેસ્ટ થોડું સીંગતેલ જરૂરિયાત મુજબ પાણી ઉમેરી સારી રીતે મિક્સ કરો.
3. મિક્સ થયેલા ખીરામાં બેકિંગ સોડા નાખી ઉપરથી લીબુ નીચોવવું પછી સારી રીતે મિક્સ કરો થાળીમાં સીંગતેલ લગાવી ખીરુ નાખી ઢોકળા મેકર માં મુકી ઓછા માં ઓછી 20 મિનિટ માટે પકાવો.
4. ઢોકળા ને લાલ લીલી ચટણી અને સીંગતેલ સાથે પીરસો.

Mfg. by

Maheshbhai N. Bhogayata

Dwarkesh Park - 1, Street No. - 3,

B/H. Madhav Bag - 1, Jamnagar.

www.senfyor.com

