

Gujarati recipes explained in Gujarati language(text/videos) External Links

Use Control F to find your desired recipe's link

ગુજરાતી વાનગીઓની ગુજરાતી ભાષામાં રેસીપી વાંચો.

જે રેસીપીની માહિતી જોઈતી હોય તેને માટે Ctrl+F પ્રેસ કરો એટલે સર્ચમાં એ વાનગી આવી જશે.

Variety of Corn – 1	Buffvada	Fafda
Variety of Corn – 2	Stuffed karela	Fafda & chutney kadhi
Cheese Corn Muffins – 1	Chatani-sev -dahipuri	Sev khamani
Cheese Corn Muffins – 2	Lila nariyel no halvo	Dabeli
Cheese Pakoda – 1	Khandavi	Khandavi
Cheese Pakoda – 2	Masala corn	Mohanthal
Anjeer Tikki	Khaman	Shing bhujiya
Vagharelo Lasaniyo Rotlo	Iddada	Kaju katri
Onion Flower – Salad Carving	Mix dal handvo	Dahivada
Cauliflower Pakoda – 1	Chakri	Mathiya
Cauliflower Pakoda – 2	Mohanthal	Khichu
Cottage Cheese Dumpling Soup	Dhosa	Khaman & chutney
Jain Chhole	Dalvada	Bhaji-pav
Jain Navratan Korma	Daal paratha	Undhiyu
Jain Vegetable Franky	Vegetable dumbulls	Adadiyo pak
Meridiyan Panini	Chinese crispy bhel	Pend
Rajvadi Mirch Pakoda(1)	Dungali – tomato bun	Dhari
Rajvadi Mirch Pakoda(2)	Tava bhindi	Kachori
Magas	Vegetable puri	Dalvada
Mohanthal	Flower cutlet	Puranpoli
Khir & gajar ni khir	Farali khandavi	Gol na ladu
Cream salad	Farali bafwada	Sukhadi
Dryfruit salad	Chatpati farali bhel	Magas
Fruit salad	Farali paneer bolls	Makai soup
Sadi basudi	Farali dahivada	Bharela ravaiya batata
Dudhpak	Moong na pudla	Chatpati bhel
Sado matho	Farali chakri	Kobi paneer corn
Shikhand	Bhindi anardana	Doodhi na kofta with
Mag ni dal no shiro	Kacha kela ni kachori	kajoo carry
Rava shiro	Sabudana no chevdo	Tomato soup
Ghau ni sev	Kakadi na paratha	Panjabi chhole
Ladavo	Vegetable stuffed	Soya corn tikki
	capsicum	Sour coconut pulav

[Kaju ni puranpoli](#)
[Batata ni puanpoli](#)
[Tuver chana dal puranpoli](#)
[Puranpoli](#)
[Fada lapsi](#)

[Anguri basudi](#)
[Basudi\(rabadi \)](#)
[Bread koparapak](#)
[Bread no halvo](#)
[Bread fruit pudding](#)
[Bread gulab jamun](#)
[Bread ras bolls](#)
[Suran no doodhpk](#)
[Boondi na doodhpk](#)
[Butter icing](#)
[Gajar na ghughara](#)
[Gajar na ladoo](#)
[Gajar na rabadi](#)
[Gajar ni sukhadi](#)
[Gajar ni meva lapsi](#)
[Gajar no halvo](#)
[Carrot pudding](#)
[Choco firni](#)
[Chocolaty shingi barfi](#)
[Chocolaty churmu barfi](#)
[Leela kopara no biranj](#)
[Makai no halvo](#)
[Khajur nu halvasan](#)
[Khajur basudi](#)
[Date flumary](#)

[Grilled Paneer with Honey Chili Sauce\(1\)](#)
[Grilled Paneer with Honey Chili Sauce\(2\)](#)
[Gulkand Katori](#)
[Khari Bhaji na Gota](#)
[Lentil Soup](#)
[Makai na Gughara](#)
[Paneer Kalimirch](#)
[Parcal in Coconut Sauce](#)
[Palakh ni Kadhi](#)
[Paneer Shorma Roll](#)
[Three Papper Paneer](#)
[Veg. Coriander](#)

[Vegetable spaghetti](#)
[Rava no halvo](#)
[Palak – methi na vada](#)
[Soyabin pulav](#)
[Mini feta pizza](#)
[Cocum – dadam slush](#)
[Parval ni mithai](#)
[Papad stuff paratha](#)
[Kela ni vedmi](#)
[Moongdal vada nu shaak](#)
[Gulabjambu nu shaak](#)
[Makai ni bhel](#)
[Banana bolls](#)
[Khat mitho pulav](#)
[Pasta salad](#)
[Flower nu adoovalu shaak](#)
[Ring salad](#)
[Jain punjabi chhole](#)
[Soyabin tost](#)
[Kothmir cheese paratha](#)
[Panchratna petish](#)
[Paneer makhani](#)
[Kothmir cheese paratha](#)
[Shahi khandavi](#)
[Rasam vada](#)
[Karela ni tikki](#)
[Samosa with ragada noodles](#)
[Paneer sandwich pakoda](#)
[Bafia gunda](#)
[Vegetable dalsari](#)
[Gol kerry](#)
[Kerri nu malbari athanu](#)
[Kerri nu khatu athanu](#)
[kerri -adoo-lasan nu athanu](#)
[Gajar -fliower nu athnu](#)
[Methi-chana nu athanu](#)
[Raita kerri](#)
[Lal marcha nu athanu](#)
[Limbu nu galyu athanu](#)
[Soya kabab](#)
[Chatpati roti chat](#)
[Red & green coketel](#)

[Nutritius vegetable khichdi](#)
[Ghau and kobi no pulav](#)
[Mohanthal](#)
[Instant rabdi](#)
[Fada lapsi](#)
[Shakkriya no shiro](#)
[Green fruit mathho](#)
[Backed spaghetti with pinapple](#)
[Healthy & tasty salad](#)
[Vegetable uttapam](#)
[Sambhar](#)
[Sour coconut pulav](#)

[Toast Rice Salad](#)
[Bake Pancake](#)
[Continental Rice](#)
[Dal Maharani](#)
[Green Gujarat](#)

[Suran na dahivada](#)
[Chocolates natis](#)
[Pinat butter biscutes](#)
[Dal dhokli](#)
[Tave Wale Chatpate](#)
[Aloo](#)

[Leela math no soup](#)
[Kabuli chana-tomato soup](#)
[Meva – chhash soup](#)
[Chora no soup](#)
[Suran no soup](#)
[Papadi chat](#)
[Bhajiya chat](#)
[Aloo chat](#)
[Noodles pakoda chat](#)
[Chinese noodles samosa](#)
[Noodles vegetable bhel](#)
[Noodles cutlets](#)
[Vegetable hot & savar soup](#)
[Sweat corn soup](#)
[Chinese fied rice with](#)

[Badshahi Khichdi](#)
[Chana ni Kadhi](#)
[Crispy Moong Paneer Tikka\(1\)](#)
[Crispy Moong Paneer Tikka\(2\)](#)
[Kansar](#)
[Nankhatai](#)
[Gulabjambu](#)
[Jamanagri sata](#)
[Shahi ghooghara](#)
[Anarasa](#)
[Balushahi](#)
[Cheese vegetable sandwich](#)
[Penda](#)
[Sukhadi](#)
[Sev nu biranj](#)
[Mini pizza](#)
[Khaman](#)
[Khandvi](#)
[Kalakand](#)
[Chokha ni chakri](#)
[Khir](#)
[Batata ni chat](#)
[Tal ni khir](#)
[Shingoda ni puri](#)
[Khajur coconut balls](#)

[Moong na samosa](#)
[Mango chhundo](#)
[Methiya mango](#)
[Sultani dal](#)
[Cholate paneer](#)
[puranpoli](#)
[Stuffed panir bhinda](#)
[Aloo achari](#)
[Rasgulla mava malai](#)
[Soya dhosa](#)
[Kaju khumb makhana](#)
[Paneer samosa](#)
[Maxican tiptop cutlet](#)

[Foolvadi](#)
[Dry koparapak](#)
[Rasgulla](#)
[Kalajam](#)
[Bundi gulabjamun](#)
[Gali bundi](#)
[Soji kheer](#)
[Shahi kheer](#)
[Khajoor doodhpk](#)
[Rajasthani dal-bati](#)
[Nariyel na vada](#)

[noodles](#)
[Vegetable manchurian](#)
[noodles soup](#)
[Fruit veg. noodles salad](#)
[Naram garam noodles](#)
[Vegetable mancho soup](#)
[with noodles](#)
[Hakka noodles](#)
[Combination rice](#)
[Oriental rice noodles](#)
[soup](#)
[Rice noodles with gravy](#)
[Noodles with cream](#)
[Khasta kachori](#)
[Mazedar pizza](#)
[Bread chikki chat](#)
[Simple dhosa](#)
[Bharela karela](#)

[Teekhi sev](#)

[Vegetable dhokla](#)
[Navratna korma](#)
[Chiku ni barfi](#)
[Teekha sakkarpara](#)

વિપુલ દેસાઈ – સુરતીઊંધિયું

Website address: :

<http://suratiundhiyu.wordpress.com/>