

સેન્ડવિચ:

૧. વેજીટબલ ક્લબ સેન્ડવિચ

* સામગ્રી :

- બ્રેડના સ્લાઈસ 4,
- માખણ એક ટેબલ સ્પૂન,
- મીઠું કાળા મરી પાવડર,
- સ્વાદમુજબ,
- કાકડીની સ્લાઈસ 2,
- ટામેટા સ્લાઈસેસ 2,
- બાફેલા બટાકાની સ્લાઈસ 2,
- ચીઝ સ્લાઈસ 1,
- કોબીજ કે લેટ્યુસનું પાન 1,
- લીલી ચટણી 2 ટી સ્પૂન,
- ટામેટાનો સોસ 2 ટી સ્પૂન.

* રીત :

બ્રેડના ટોસ્ટ બનાવો કે એમ જ તેમની કિનારો કાપી લો. તેના પર માખણ લગાવી થોડા કાળામરી અને મીઠું છાંટી દો. પછી નોનસ્ટિક પેનમાં થોડું માખણ નાખી તેમા બટાકાની સ્લાઈસ બંને બાજુથી થોડી લાલ થતા સુધી શેકો.

એ જ પેનમાં કોબીજ કે લેટ્યુસના પાન થોડા ગરમ કરો. બ્રેડની એક સ્લાઈસ પર થોડો ટામેટા સોસ લગાવી તેના પર કોબીજ કે લેટ્યુસના પાન મૂકો. તેના પર બટાકાની સ્લાઈસ મૂકી બ્રેડની બીજી સ્લાઈસ મૂકો. તેના પર ચટણી લગાવી ઉપર કાકડી અને ટામેટાની સ્લાઈસ મૂકો. પછી બ્રેડની ત્રીજી સ્લાઈસ મૂકી તેના પર ચીઝ કે પનીરની સ્લાઈસ મૂકો.

પછી બ્રેડની ચોથી સ્લાઈસ મૂકી ક્લબ સેન્ડવિચ બનાવો અને થોડી દબાવી ધારવાળા ચખ્ખુથી ચાર ભાગમાં કાપો.

૨. રિબન સેન્ડવિચ

* સામગ્રી :

- 6 સફેદ બ્રેડના સ્લાઈસ,
- 6 બાઉલ બ્રેડના સ્લાઈસ,
- માખણ ૩ ટેબલ સ્પૂન,
- બાફેલા બટાકા ૨,
- પીળો રંગ ૫ ટીપા,
- મીઠું,
- કાળામરી પાવડર સ્વાદમુજબ.
- લીલી ચટણી પા કપ,
- ટામેટા સોસ પા કપ.

* કવર માટે સામગ્રી :

- બેસન એક કપ,
- મીઠું પા ટી સ્પૂન,
- સોડા ચપટી,
- મોણ માટે ગરમ તેલ એક ટી સ્પૂન,
- તેલ તળવા માટે.

* રીત :

બ્રેડના સ્લાઈસ પર માખણ લગાવી દો. બાફેલા બટાકા છીણીને તેમા પીળો રંગ, મીઠું, કાળા મરી મિક્સ કરો. પછી ૨ સફેદ અને ૨ બ્રાઉન બ્રેડના સ્લાઈસ લો. એક સફેદ બ્રેડ સ્લાઈસ પર લીલી ચટણી લગાઈને તેના પર બ્રાઉન બ્રેડ મૂકો.

તેના ઉપર ટામેટા સોસ લગાવી ઉપર સફેદ બ્રેડની સ્લાઈસ મૂકો. અંતમાં સફેદ બ્રેડ પર બટાકાના પીળા મિશ્રણની પાતળી પરત મૂકી ઉપરથી બ્રાઉન બ્રેડની સ્લાઈસ મૂકો. સેંડવિચ સારી રીતે દબાવો અને અણીદાર ચખ્ખાથી તેના ત્રણ ભાગમાં કાપો. હવે બેસનમાં થોડું મીઠું, સોડા અને ગરમ તેલનું મોણ નાખીને પકોડાનું મિશ્રણ જેવું બનાવો.

આ મિશ્રણમાં તૈયાર સેન્ડવિચ ડૂબાવી ગરમ તેલમાં તળી ગરમા-ગરમ પીરસો.

૩. ચીઝ સેન્ડવિચ :

* સામગ્રી :

- 4 બ્રેડ સ્લાઈસ, 1/4 કપ છીણેલુ ચીઝ,
- 1 ટેબલ સ્પૂન સમારેલી ડુંગળી,
- 1 ટેબલ સ્પૂન સમારેલા ટામેટા,
- સ્વાદમુજબ મીઠું,
- 2 ટી સ્પૂન બટર,
- 1 ટેબલ સ્પૂન લીલી ચટણી.

* રીત :

ચીઝમાં લીલી ચટણી, મીઠું સારી રીતે મિક્સ કરો. એક બ્રેડ સ્લાઈસ લો. તેના પર ચીઝ સારી રીતે ચોપડો. તેના પર ડુંગળી, ટામેટા નાખો. ઉપરથી બીજી બ્રેડ સ્લાઈસ મુકો. આ રીતે એક વધુ સેન્ડવિચ બનાવી લો. તેને બટર લગાવીને ટોસ્ટરમાં સેકી લો. ગરમા ગરમ ચીઝ સેન્ડવિચ ટોમેટો સોસ સાથે સર્વ કરો.

૪. ફ્રેંચ સેન્ડવિચ :

* સામગ્રી :

- સેન્ડવીચ માટે :
- 1 મોટા આકારની ડબલ રોટી,
- 100 ગ્રામ ચીઝ,
- 250 ગ્રામ કાકડી,
- 250 ગ્રામ ટામેટા,
- કોથમીરના પાંદડા,
- ટોમેટો સોસ અથવા ટામેટા અને કોથમીરની ચટણી.

* ટામેટા, કોથમીરની ચટણી માટે :

- 2 મોટા આકારના ટામેટા,
- એક ગડી લીલી કોથમીર,
- જરૂરિયા અનુસાર મીઠું
- સ્વાદ અનુસાર લસણ.

* ચટણીની રીત :

ટામેટામાં બાફીને તેની છાલ કાઢી લો. કોથમીરના પાંદડા સાફ કરો. લસણને છોલી લો. ગ્રાઇન્ડરમાં ટામેટાં, કોથમીર, લસણ અને મીઠું નાંખી ક્ષ કરો. તૈયાર છે ચટણી.

* સેન્ડવિચ:

ટામેટાં, કાકડીની સ્લાઇસ કાપી લો. બ્રેડની એક સ્લાઇસ પર ટામેટાંની ચટણી સ્પ્રેડ કરો. આના પર ટામેટાં અને કાકડીની સ્લાઇસ પાથરો. ઉપરથી બારીકે કાપેલી કોથમીર છાંટો. તેના ઉપર ડબલ રોટીની સ્લાઇસ મૂકો. હવે તેના પર ચીઝની પાતળી સ્લાઇસ મૂકી ડબલ રોટીની બીજી સ્લાઇસ મૂકો. હવે તેના પર ટોમેટો સોસ કે તૈયાર કરેલી ચટણી લગાવો. આ રીતે 4થી 6 સ્લાઇસ કરીને ખાઓ.

પ. ચીઝ ટોમેટો સેન્ડવીચ:

* સામગ્રી:

- 4 સ્લાઇસ બ્રેડ,
- 2 ટેબલસ્પૂન પિન્ટ બટર,
- 1/2 ટીસ્પૂન પીસેલું લસણ,
- 1 નાનું ટમેટું,
- પાતળી સ્લાઇસમાં સમારેલું,
- 1/2 લાલ અથવા લીલુ કેપ્સિકમ,
- પાતળી સ્લાઇસ કરેલું,
- 8 સ્લાઇસ ચેડાર ચીઝ,
- 2 ટીસ્પૂન સૂકા મિક્સ હર્બ્સ
- મરી પાવડર

* રીત :

બ્રેડને ગ્રિલરમાં હળવી ટોસ્ટ કરી લો. હવે આ બ્રેડની દરેક સ્લાઇસ પર પિન્ટ બટર લગાડીને સ્પ્રેડ કરી લો. તેના પર લસણની પેસ્ટ પણ લગાડી દો. ચારમાંથી કોઈ પણ બે બ્રેડની સ્લાઇસ પર ટમેટા અને કેપ્સિકમની સ્લાઇસ ગોઠવી દો. તેના પર ચીઝની સ્લાઇસ ગોઠવો. તેના પર બાકીની બ્રેડની સ્લાઇસ ગોઠવીને ટોસ્ટ કરો. ચીઝ થોડું પીગળે તેટલી વાર માટે જ ટોસ્ટ કરવું. સેન્ડવિચ પર ઓરેગાનો અને મરી પાવડર નાંખીને સર્વ કરો.