

ખીચું બનાવવાની રેસીપી

જરૂરી સામગ્રી :

- એક કપ ચોખાનો લોટ,
- 5 થી 6 લીલા મરચા (નાના કાપી નાખવા),
- સીંગ તેલ,
- 1/2 મોટી ચમચી જીરું,
- 2 કપ પાણી,
- 1/4 નાની ચમચી પાપડિયો ખારો,
- મીઠું સ્વાદ અનુસાર.

બનાવવાની રીત :

ખીચું બનાવવાની શરૂઆત કરતા આપણે સૌથી પહેલા મરચા, જીરું, મીઠું આ બધી વસ્તુઓને ચટણીના જરમાં નાખીને મિક્સરમાં ગ્રાઈન્ડ કરી દઈશું. અને તેને થોડું અધ કચરું રહે તે રીતે કશ કરવાનું છે. ત્યારબાદ પાણીને ગરમ કરવા મૂકી દેવું.

હવે જ્યારે પાણી ઉકળવાનું શરૂ થાય એટલે તેમાં કોથમીર, મરચા વગેરે જે કશ કરીને રાખ્યા છે તેને એડ કરી દેવાના છે. ત્યાર બાદ તેને હલાવીને તેના ઉપર અડધું ઢાંકણ ઢાંકીને નાખીને તેને ઉકાળવા દઈશું. જ્યારે તે ઉકળવાનું શરૂ થાય ત્યારે ગેસ ધીમો કરીને તેમાં પાપડિયો ખારો એડ કરીશું. ત્યારબાદ તેને 2 મિનિટ માટે ઉકળવા દઈશું.

હવે 2 મિનિટ થઈ ગયા બાદ ગેસને ધીમો કરીને જે ચોખાનો લોટ લીધો છે, તેને થોડો થોડો એડ કરતા જઈશું એને વેલણથી તેને મિક્ષ કરતા જઈશું. ક્યાંય પણ કોરો લોટ ના રહે તે રીતે તેને સરખી રીતે મિક્ષ કરી દઈશું.

ત્યારબાદ 2 ચમચી તેલ નાંખીને મિક્ષ કરવું. એકદમ સરસ રીતે મિક્ષ થઈ ગયા બાદ તેની નીચે એક લોઢી મૂકી દઈશું. તપેલીને ઢાંકીને ગેસને ધીમો રાખીને આને 10-12 મિનિટ બફાવા દેવું. ત્યારબાદ ગેસને બંધ કરી તેને એક બાઉલમાં નીકળી દઈશું.

હવે ખીચું સર્વિંગ કરવા માટે તૈયાર છે. જરૂરિયાત મુજબ તેની ઉપર થોડું તેલ, મરચું નાખી દેવું. તો તૈયાર છે આપણું ખીચું.