



गृहशोभा



Since - 1970

*Traditional
Taste of India*

Recipe Book

Pink Lady Panther Drink



Ingredients _____ Serving-4

- 4 cups of fresh watermelon juice
- 8 table spoon Rose Sharbat (Guruji)
- 4 table spoon of cream
- 2 table spoon of Strawberry Crush (Guruji)
- 1 table spoon of Lemon Barley (Guruji)
- Crushed Ice

Method _____

- Cut watermelon into small pieces and then put the pieces into a blender. Blend the pieces for a few seconds and pour the juice through the strainer to remove seeds.
- Add Rose Sharbat, Cream, Guruji Strawberry Crush, Guruji Lemon Barley and blend again.
- Fill 1/3 of glass with crushed ice pour the drink and garnish with slit strawberry of spring of mint.
- serve chilled.

पिंक लेडी / पेंथर

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 4 कप ताजे तरबूज का रस
- 8 टेबल स्पून रोज़ शर्बत (गुरुजी)
- 4 टेबल स्पून क्रीम
- 2 टेबल स्पून स्ट्रॉबेरी क्रश (गुरुजी)
- 1 टेबल स्पून लेमन बार्ली, बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े (Crushed ice)

विधि _____

- तरबूज के छोटे-छोटे टुकड़े काटें। मिक्सर में डालकर ज्यूस बनाएं। फिर मिश्रण को छानकर बीज अलग करें।
- रोज़ शर्बत, क्रीम, गुरुजी स्ट्रॉबेरी क्रश एवं गुरुजी लेमन बार्ली मिक्सर में डालकर अच्छी तरह घुमाएं।
- गिलास को एक तिहाई तक बर्फ के टुकड़ों से भरकर मिश्रण डालें।
- स्ट्रॉबेरी एवं हरी पुदीना पत्तियों से सजाकर पेश करें।



Rose
Sharbat

Purple Rain

(Just Divine Drink,
almost feel like rain drop)



Ingredients _____ Serving-3

- 6 table spoon Fruit Cordial (Guruji)
- 2 tsp. Lemon Juice
- 6 tsp. Vanilla Ice Cream / Cream
- Chilled soda bottle
- Crushed ice
- 2 cups of Black Grape Juice

Method _____

- Place the grapes with $\frac{3}{4}$ cup water in blender. Pour the mixture through the strainer to get juice.
- Mix grape juice + Fruit Cordial + Ice Cream in a pan and refrigerate.
- At serving time blend again for a few seconds.
- Add 1 cup soda to blender mixture. Mix with spoon.
- Pour into glass over ice

पर्पल रेन

(बारिश की बूंदों का एहसास दिलाने वाला पवित्र पेय)

सामग्री _____ 3 गिलास के लिए

- 6 टेबल स्पून गुरुजी फ्रूट कार्डियल
- 2 टी स्पून लेमन ज्यूस
- 6 टी स्पून वेनिला आईसक्रीम/ क्रीम
- चिल्ड सोडा बॉटल
- बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े (Crushed ice)
- 2 कप काले अंगूर का रस (Black grape juice)

विधि _____

- अंगूरों को $\frac{3}{4}$ कप पानी के साथ मिक्सर में चलाएं, इस मिश्रण को छानकर ज्यूस तैयार करें।
- अंगूर का ज्यूस, फ्रूट कार्डियल एवं आईसक्रीम को एक तश्तरी (pan) में डालकर रेफ्रिजरेटर में रखें।
- पेश करते समय फिर कुछ सेकंड के लिए मिक्सर में चलाएं।
- अब 1 कप सोडा डालकर चम्मच द्वारा हिलाएं।
- गिलास में बर्फ डालकर पेय भरें एवं पेश करें।



Fruit
Cordial
(Kala Khatta)



Adraki Shikanjee



Ingredients _____ **Serving-4**

- 6 table spoon Lemon Ginger (Guruji)
- 1 table spoon Ginger juice
- 2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- 2 tsp. of roasted cumin powder
- ½ tsp. of salt to taste
- ½ tsp. of black salt (kala namak)
- 4 tbs. of sugar
- Ice Cubes
- 4 cups of chilled Water
- Lemon slice to garnish

Method _____

- Boil Sugar and ½ cup water, Sim for 2 Minutes. Remove from the Burner and cool it. • Mix Lemon Ginger, ginger juice, Lemon Barley, roasted cumin powder, salt, rock salt (kala namak) in large jug. • Add 4 cups of chilled water & stir. • Pour into glasses with lemon slice.

गुरुजी अदरकी शिकंजी

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 6 टेबल स्पून लेमन जिंजर • 1 टेबल स्पून अदरक का रस • 2 टेबल स्पून लेमन बार्ली
- 2 टी स्पून सिके हुए जीरे का पाउडर • ½ टी स्पून स्वादानुसार नमक • ½ टी स्पून काला नमक
- 4 टेबल स्पून शक्कर • बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े • 4 कप ठंडा (चिल्ड) पानी • सजावट के लिए नींबू की स्लाईस

विधि _____

- शक्कर एवं आधा कप पानी उबालें, 2 मिनट तक धीमी आँच पर रखें फिर उतारकर ठंडा करें।
- एक बड़े जार में मिश्रण के साथ गुरुजी लेमन जिंजर, अदरक का रस, लेमन बार्ली, सिका हुआ जीरा पावडर, नमक एवं काला नमक इत्यादि मिलाएं।
- 4 कप चिल्ड पानी मिलाकर हिलाएं।
- गिलास में मिश्रण डालकर नींबू स्लाईस से सजाएं और पेश करें।



**Lemony
Ginger
Syrup**



Lazeez Zafrani Sharbat / Drink



Ingredients _____ Serving-4

- 1 ltr. milk
- 2-3 table spoon of Kesar Sharbat (Guruji)
- 5-7 table spoon of Badam Sharbat (Guruji)
- ¼ tsp. of green Cardamom powder
- Few pinch of Cinnamon powder
- 8-10 almonds blanched & cut into thin slices
- Fresh rose petals to garnish
- Sugar if needed (as an alternate to sugar, you can increase the quantity of Kesar & Badam Sharbat)

Method _____

- Boil milk • Lower heat & sim for 10 minutes. • Add Cardamom powder & simmer for another 5-6 minutes. • Remove from stove and allow it to cool. Add Guruji Kesar Sharbat & Badam Sharbat. • Place it in the refrigerator to cool. • Put ice in 4 glasses & divide Sharbat among the glasses. • Top with pinch of Cinnamon and swirl it. Garnish with rose petals.

लज़ीज जाफ़रानी शर्बत

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 1 लीटर दूध • 2-3 टेबल स्पून गुरुजी केसर शर्बत • 5-7 टेबल स्पून गुरुजी बादाम शर्बत • 1/4 टी स्पून हरी इलायची का चूर्ण
- कुछ चुटकी दालचीनी (पाउडर) • 8-10 छिली हुई बादाम की कतरन • ताजे गुलाब की पंखुड़ियां
- आवश्यकतानुसार शक्कर मिलाएं (शक्कर के स्थान पर केसर एवं बादाम शर्बत की मात्रा भी बढ़ाई जा सकती है)

विधि _____

- दूध को उबालें • आँच पर से उतारकर 10 मिनट तक ठंडा करें • इलायची डालें फिर 5-6 मिनट तक धीमी आँच पर रखें।
- ठंडा करके दूध में गुरुजी केसर शर्बत एवं बादाम शर्बत मिलाएं। • तत्पश्चात रेफ्रिजरेटर में रख दें।
- 4 गिलास में बर्फ डालें बराबर मात्रा में मिश्रण भरें। • फिर दालचीनी पाउडर बुरक दें।
- गुलाब की पंखुड़ियों से सजाएं और पेश करें।



Kesar



Black Grapes Cooler



Ingredients _____ **Serving-4**

- ½ kg black grapes
- 6 cups of water
- 10 table spoon of Fruit Cordial
- 1 tsp. of rock salt (kala namak)
- Few Mint Leaves

Method _____

- Put the washed grapes in a cooker and add 6 cups of water. After two whistles remove it from burner. • Let it cool. • Place the mixture in blender & blend smooth. Pour the juice through the strainer. • Add Fruit Cordial & salt. Mix roughly the chopped mint leaves to grape juice. Chill it. • To serve, place few ice cubes in a glass and pour the juice. • Decorate with mint leaves.

ब्लैक ग्रेप्स कूलर

सामग्री _____

4 गिलास के लिए

- ½ किलो काले अंगूर
- 6 कप पानी
- 10 टेबल स्पून फ्रूट कॉर्डियल (गुरुजी)
- 1 टी स्पून काला नमक
- पुदीने की कुछ पत्तियाँ

विधि _____

- काले अंगूरों को 6 कप पानी के साथ कुकर में डालकर दो सीटी तक उबालें। आँच से उतारकर ठंडा होने दें।
- इस मिश्रण को ब्लेंडर (मिक्सर) में डालकर महीन करके इसे छान लें।
- फिर उसमें फ्रूट कॉर्डियल एवं नमक मिलाएं। इस ज्यूस में पुदीने की बारीक कटी हुई पत्तियाँ अच्छी तरह मिलाकर ठंडा (चिल्ड) कर लें।
- गिलास में कुछ बर्फ के टुकड़े एवं मिश्रण डालें।
- पुदीने की पत्तियाँ से सजाकर पेश करें।



**Fruit
Cordial**
(Kala Khatta)



Chandan Almond Shake



Ingredients _____ Serving-4

- 2 cups chilled milk
- 4 table spoon Badam Sharbat (Guruji)
- 2 table spoon Chandan Sharbat (Guruji)
- Few crushed ice cubes
- Roasted almonds to garnish

Method _____

- Put milk, Badam Sharbat, Chandan Sharbat in a blender and add crushed ice. Mix well.
- Pour in a glass and garnish with roasted almonds.

चंदन आल्मंड शेक

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 2 कप ठंडा दूध
- 4 टेबल स्पून बादाम शर्बत (गुरुजी)
- 2 टेबल स्पून चंदन शर्बत (गुरुजी)
- बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े
- सिकी हुई बादाम, सजावट के लिए

विधि _____

- दूध, बादाम शर्बत, चंदन शर्बत एवं बर्फ के छोटे टुकड़ों को मिक्सर में डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
- इसे गिलास में भरकर सिकी बादाम से सजाकर पेश करें।



Badam
Kesar



Pavilion Punch

Ingredients _____ Serving-4

- 2 table spoon of Pineapple Crush (Guruji)
- 2 table spoon of Orange Crush (Guruji)
- 2 table spoon of Mango Crush (Guruji)
- 1 bottle of Chilled Soda
- 8 table spoon of Vanilla Ice-cream
- 4 table spoon of Fresh Cream

Method _____

- Mix Crushes, Cream, Ice Cream in a jug. • Blend it in a blender.
- Keep it in the fridge till serving time.
- Put the mixture in a glass.
- Pour the soda from the bottle in the blended mixture.
- Stir well & serve it.



पवेलियन पंच

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

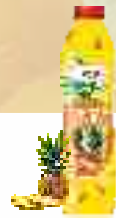
- 2 टेबल स्पून पाईनेपल क्रश (गुरुजी)
- 2 टेबल स्पून ऑरेंज क्रश (गुरुजी)
- 2 टेबल स्पून मॅंगो क्रश (गुरुजी)
- 1 बोतल चिल्ड सोडा
- 8 टेबल स्पून वेनिला आईसक्रीम
- 4 टेबल स्पून फ्रेश क्रीम

विधि _____

- सभी क्रश, क्रीम एवं आईसक्रीम को जग में मिलाकर ब्लेंडर से ब्लेंड करें।
- मिश्रण को परोसने के समय तक फ्रिज में रखें।
- मिश्रण को 4 गिलास में बराबर मात्रा में डालें।
- मिश्रण में सोडा डालकर मिलाएं और पेश करें।



Pineapple
CRUSH



Strawberry Mint Smoothies

Ingredients _____ Serving-4

- 8 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 2 table spoon Chopped Mint Leaves
- 4 table spoon Vanilla Ice Cream
- 1 cup of cold milk
- 2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ½ cup of Lemonade (optional)

Method _____

- Blend Strawberry Crush and Mint Leaves. • Add Ice Cream and Milk. Blend again. • Pour in a glass & top with Lemonade.
- Garnish with strawberry & mint.



स्ट्रॉबेरी मिन्ट स्मूदीज़

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 8 टेबल स्पून स्ट्रॉबेरी क्रश (गुरुजी)
- 2 टेबल स्पून कटी हुई पुदीना पत्तियाँ
- 4 टेबल स्पून वेनिला आईसक्रीम
- 1 कप ठंडा दूध
- 2 टेबल स्पून लेमन बार्ली (गुरुजी)
- ½ कप लेमनेड (वैकल्पिक)

विधि _____

- स्ट्रॉबेरी क्रश और पुदीना पत्तियों को ब्लेंड कीजिए।
- आईसक्रीम और दूध मिलाकर फिर ब्लेंड कीजिए।
- मिश्रण को गिलास में डालें और लेमनेड से टॉपिंग करें।
- स्ट्रॉबेरी एवं पुदीना पत्तियों से सजाएं।



Strawberry
CRUSH



Phirni

Ingredients _____ Serving-4

- 700 ml of milk
- ¼ cup of basmati rice
- 3-4 table spoon sugar (if needed)
- 2-3 table spoon Pista Sharbat (Guruji)
- 2-3 table spoon Badam Kesar Sharbat (Guruji)
- 4 almonds soaked, pilled & sliced
- Powder of 2-3 Small cardamom
- 1 tsp. spoon Rose Syrup



Method _____

- Soak rice for an hour and grind to fine paste. Add milk and 4-5 tbs. of cold water.
- Dissolve the paste in ½ cup of cold water and make it thin.
- Mix the rice paste with remaining 3 cups of milk in heavy bottomed pan.
- Cook on medium flame till creamy texture is attained.
- Add cardamom powder and stir.
- Remove from burner and let it cool.
- Add Kesar Pista Sharbat & Badam Sharbat.
- Pour the mixture into earthen pot.
- Sprinkle Rose Syrup.
- Decorate with silver leaf & few nuts.

फिरनी

सामग्री _____ 4 व्यक्तियों के लिए

- 700 मि. लि दूध
- 1/4 कप बासमती चावल
- 3-4 टेबल स्पून शक्कर (आवश्यकता हो तो)
- 2-3 टेबल स्पून केसर पिस्ता शर्बत (गुरुजी)
- 2-3 टेबल स्पून बादाम केसर शर्बत (गुरुजी)
- 4 बादाम (भीगी हुई) छिली व कतरन की हुई
- 2-3 छोटी इलायची का पावडर
- 1 टेबल स्पून रोज शर्बत

विधि _____

- चावल को 1 घंटा भीगोकर रखें, पीसकर पेस्ट बना लें। इस पेस्ट में दूध एवं 4-5 टेबल स्पून ठंडा पानी मिला लें।
- पेस्ट में आधा कप पानी मिलाकर पतला कर लें। • चावल के पेस्ट को बचे हुए 3 कप दूध में मिलाकर भारी पेंदे वाले पैन में डालें। • क्रीमी टेक्स्चर आने तक मध्यम आँच पर पकाएं। • इलायची का पावडर डालकर हिलाएं।
- मिश्रण को ठंडा होने दें। • मिश्रण में केसर पिस्ता शर्बत और बादाम शर्बत मिला लें।
- मिश्रण को मिट्टी के बर्तन में निकालकर उस पर रोज शर्बत छिड़क दें।
- सिल्वर वर्क और सुखे मेवे से सजाएं।



Badam
Kesar



Kesari Sevaiyaan

Ingredients _____ Serving-4

- 1 cup bambino Sevaiyaan
- 2 table spoon Ghee
- 2-3 table spoon Kesar Sharbat (Guruji)
- ½ tsp. of Cardamom Powder
- 1 table spoon Badam Sharbat (Guruji)
- 8-10 almonds chopped
- Pinch of orange colour (Food grade)
- Sugar if needed



Method _____

- Heat ghee in a heavy bottomed Kadai. Add Vermicelli & stir on medium flame. Heat for 3-4 minutes till it turns light brown.
- Add 1 cup of water & bring to boil.
- Lower the flame.
- Cover the kadhai and cook till sevaiyaan are soft & water is absorbed.
- Check sevaiyaan.
- Add badam, cardamom powder & colour.
- Cook till dry and then remove from Burner.
- Add Kesar Sharbat & keep aside for 1-2 minutes.
- Garnish with thin sliced almonds.
- Serve hot.

केसरी सेवईयाँ

सामग्री _____

4 व्यक्तियों के लिए

- 1 कप बेम्बिनो सेवईयाँ
- 2 टेबल स्पून घी
- 2-3 टेबल स्पून केसर शर्बत (गुरुजी)
- ½ टी स्पून इलायची पावडर
- 1 टेबल स्पून बादाम शर्बत (गुरुजी)
- 8-10 कटी हुई बादाम
- चुटकी भर ऑरेंज रंग (फूड ग्रेड)
- शक्कर (आवश्यक हो तो)

विधि _____

- भारी पेंदे वाली कढ़ाई में घी गर्म करें। सेवईयाँ मिलाएं और मध्यम आँच पर हिलाएं। 3-4 मिनट तक गर्म करें जब तक कि वह हल्की सी ब्राउन न हो जाए।
- एक कप पानी मिलाएं और उसे मध्यम आँच पर गर्म करें। कढ़ाई को ढंक दें और सेवईयाँ को तब तक पकाएं जब तक सेवईयाँ पानी न सोख लें और नर्म न हो जाएं।
- बादाम, इलायची पावडर और रंग मिलाएं। धीमी आंच पर पानी सुखने तक पकाएं।
- केसर शर्बत मिलाएं और 1-2 मिनट के लिए ठंडा होने दें।
- कतरी हुई बादाम से सजाएं और गर्म-गर्म परोसें।



Kesar



Falooda



Ingredients _____ **Serving-4**

- 6 table spoon rice sevaiyaan or rice noodles broken into pieces
- 2 table spoon subj Ke beej
- 4 cups of milk
- 2 table spoon sugar
- 9 table spoon Rose Syrup (Guruji)
- 6 scoops of vanilla Ice Cream

Method _____

- Soak the (subj) seeds in 1 cup milk. Chill the seeds for 30 minutes.
- Boil the noodles in water for 5 minutes, untill soft. Drain & refresh in cold water. Keep covered in fridge to chill.
- To serve, mix the milk with subj seeds & whip well to mix the seeds. Divide into 6 glasses.
- Add 1 tsp. of noodles in all glasses.
- Gently pour Rose Syrup.
- Float a scoop of ice cream on top of each glass. Mix gently and serve.

फालूदा

सामग्री _____ **4 गिलास के लिए**

- 6 टेबल स्पून चावल की सेवईयाँ या चावल के नूडल्स टुकड़े किये हुए
- 2 टेबल स्पून सब्ज के बीज
- 4 कप दूध
- 2 टेबल स्पून शक्कर
- 9 टेबल स्पून रोज़ शर्बत (गुरुजी)
- 6 स्कूप्स वेनिला आईसक्रीम

विधि _____

- सब्ज के बीज को 1 कप दूध में भीगो दें। बीज को 30 मिनट तक ठंडा कर लें।
- नूडल्स को 5 मिनट नरम होने तक पानी में उबालें, पानी से निकालकर ठंडे पानी में धो लें एवं थोड़ी देर फ्रिज में रखें।
- दूध को सब्ज के बीज के साथ मिलाकर अच्छी तरह फेंट लें। मिश्रण को 6 गिलास में भर लें।
- हर गिलास में 1 टेबल स्पून नूडल्स डालें।
- धीरे- धीरे रोज़ शर्बत डालें।
- हर गिलास में 1 स्कूप आईसक्रीम डालें। धीरे-धीरे मिलाएं और पेश करें।



Rose
Sharbat



Blended Fruit Delight

Ingredients _____ Serving-2

- ½ cup chopped tinned fresh Pineapple
- 4-5 table spoon Pineapple Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1-2 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 2-3 ripe bananas
- 8-10 cubes of ice
- 1 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- 1 bottle aerated drink/fresh juice
- For garnishing pineapple wedges, sweet lime sliced

Method _____

- Chop the fruits into small pieces • Mix fruits with lemon barley, crushes & ice, blend it with Blender • Use syrup of tinned Pineapple for blending the fruits
- Add fresh juice or aerated drink to make it thin • Pour into tall glasses. Garnish and Serve



ब्लेंडेड फ्रूट डिलाइट

सामग्री _____ 2 गिलास के लिए

- ½ कप कटे हुए डिब्बे बंद पाईनेप्पल / ताजा पाईनेप्पल
- 4-5 टेबल स्पून पाईनेप्पल क्रश (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून लिची क्रश (गुरुजी)
- 1-2 टेबल स्पून मॅंगो क्रश (गुरुजी)
- 2-3 पके हुए केले
- 8-10 बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े
- 1 टेबल स्पून लेमन बार्ली (गुरुजी)
- 1 बोतल सोडा/ताज़ा ज्यूस सजाने के लिए
- पाईनेप्पल एवं नींबू की स्लाईसेज

विधि _____

- फलों के छोटे-छोटे टुकड़े कर उसे लेमन बार्ली स्क्वांश और बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़ों के साथ ब्लेंडर में डालें।
- डिब्बे बंद पाईनेप्पल की चाश्नी से फलों को ब्लेंड करें।
- कोल्ड ड्रिंक या ताज़ा ज्यूस मिलाकर उसे पतला कर लें।
- लंबे गिलासों में डालें। सजाकर परोसें।



Litchi
CRUSH



Mango Flamanco

Ingredients _____ Serving-3

- 2 tea cup of fresh Mango Juice
- 4-5 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Khus Syrup (Guruji)
- 4-5 tsp. of Lemon Ginger (Guruji)
- Chilled Soda
- A slice of Lemon
- Some mint & cherry for garnishing

Method _____

- Take tall stemmed glasses and place 3-4 ice cubes in each glass. Pour khus syrup.
- Gently tilt the glass a little and gently pour crush at the bottom. Gradually add mango juice. So it does not disturb the two layers. Fill $\frac{3}{4}$ glass.
- Top with lemon ginger and pour little soda. Top with crushed ice.
- Garnish by fixing slit cherry, mint, lemon slice on the rim of the glass.
- Insert a stirrer



मेंगो फ्लेमंको

सामग्री _____ 3 गिलास के लिए

- 2 टी कप ताजा आम का ज्यूस
- 4-5 टेबल स्पून मेंगो क्रश (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून खस शर्बत (गुरुजी)
- 4-5 टी स्पून लेमन जिंजर (गुरुजी)
- चिल्ड सोडा
- नींबू की स्लाइस
- पुदीना और चेरी सजाने के लिए

विधि _____

- लंबे गिलास लें और उनमें 3-4 बर्फ के टुकड़े डालें, फिर खस शर्बत डालें।
- गिलास को धीरे से थोड़ा टेढ़ा करें एवं उसके पेंदे पर क्रश डालें। धीरे-धीरे मेंगो ज्यूस डालें जिससे कि नीचे की दो परतें जस की तस बनी रहे। $\frac{3}{4}$ गिलास भरें।
- थोड़े सोडे के साथ लेमन जिंजर से टॉपिंग करें (सजाएं)। बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़ों से भी टॉपिंग करें।
- गिलास की किनार पर अधकटी चेरी, पुदीना और नींबू स्लाइस लगाकर सजाएं।



Mango
CRUSH



Mint Crush



Ingredients _____ Serving-2

- 1 cup mint leaves
- 8 tsp. of Kerry Pudina Syrup (Guruji)
- Limca/ Sprite
- 2 pinch salt, pepper, ice cubes
- 2 pinch rock salt (kala namak)
- Mint Leaves/ Lemon Slices for garnishing

Method _____

- Place mint in a blender and add 1 cup of water. Blend till smooth.
- Strain to extract juice.
- Chill juice till serving time.
- At the time of serving add Kerry Pudina, rock salt, pepper to the mint juice.
- Put ice cubes in each glass. Divide the mint juice in 4-5 glasses.
- Top with lemonade in each glass stir.
- Garnish the glass with mint sprig & lemon slice. Serve immediately.

मिन्ट क्रश

सामग्री _____ 2 गिलास के लिए

- 1 कप पुदीना पत्तियाँ
- 8 टी स्पून केरी पुदीना शर्बत (गुरुजी)
- लिम्का / स्प्रार्ट
- 2 चुटकी नमक, काली मिर्च एवं बर्फ के टुकड़े
- 2 चुटकी काला नमक • सजावट के लिए पुदीना पत्तियाँ एवं नींबू की स्लाइसेज

विधि _____

- पुदीना को एक कप पानी के साथ ब्लेंडर से ब्लेंड करके छान लें।
- ज्यूस को सर्व करने से पहले ठंडा कर लें।
- पेश करते समय उसमें केरी पुदीना, काला नमक और काली मिर्च मिलाएं।
- हर गिलास में बर्फ के टुकड़े डालें। पुदीना ज्यूस को 4-5 गिलासों में भरें।
- हर गिलास को लेमनेड से सजाएं।
- पुदीना पत्तियों एवं नींबू की स्लाइसेज से गिलास को सजाएं और पेश करें।



**Kerry
Pudina**
Squash



Rossella



Ingredients _____ **Serving-6**

- ¾ cup Rose Sharbat (Guruji)
- 2½ bottle of chilled soda
- 4-5 table spoon Awla Ginger (Guruji)
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ¼ tsp. pepper
- ½ tsp. salt
- Lemon slice to garnish

Method _____

- Mix rose syrup, Awla Sharbat, Lemon Barley, salt & pepper in a large bowl.
- Pour soda in the mixture.
- Fill 1/3 of glass with crushed ice.
- Pour the rose cooler into the glass.
- Garnish with Lemon slice & mint sprig and serve.

रोसेला

सामग्री _____ **6 गिलास के लिए**

- 3/4 कप रोज़ शर्बत (गुरुजी)
- 2½ बोतल चिल्ड सोडा
- 4-5 टेबल स्पून ऑवला जिंजर (गुरुजी)
- 1-2 टेबल स्पून लेमन बार्ली (गुरुजी)
- 1/4 टी स्पून काली मिर्च
- ½ टी स्पून नमक
- नींबू की स्लाइस सजाने के लिए

विधि _____

- एक बड़े बर्तन में रोज़ शर्बत, ऑवला जिंजर व लेमन बार्ली स्क्वॉश, नमक और काले नमक को मिलाएं।
- इस मिश्रण में सोडा डालें।
- गिलास को 1/3 बर्फ के छोटे टुकड़ों से भरें।
- रोज़ कूलर को गिलास में डालें।
- नींबू की स्लाइस और पुदीना पत्तियों से सजाकर सर्व करें।



Rose
Sharbat



Litchi Strawberry Cordial

Ingredients _____ Serving-4

- 4-5 fresh strawberries
- 7-8 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 3-4 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1 Bottle soda chilled
- 8-10 ice cubes
- Sprinkle Nutmeg powder (optional)
- Garnish with fresh strawberries

Method _____

- Chop strawberries into small pieces.
- Blend strawberry, Strawberry Crush, Litchi Crush & ice cubes for ½ minute.
- Pour soda into the blended mixture. Mix with spoon. Pour in tall glasses.



लिची स्ट्रॉबेरी कॉर्डियल

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- 4-5 ताज़ा स्ट्रॉबेरी
- 7-8 टेबल स्पून गुरुजी स्ट्रॉबेरी क्रश
- 3-4 टेबल स्पून लिची क्रश (गुरुजी)
- 1 बोतल चिल्ड सोडा
- जायफल पावडर (वैकल्पिक)
- 8-10 बर्फ के टुकड़े
- स्ट्रॉबेरी सजाने के लिये

विधि _____

- स्ट्रॉबेरी को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें।
- स्ट्रॉबेरी, स्ट्रॉबेरी क्रश, लिची क्रश एवं आईस क्यूब्स को ½ मिनट तक ब्लेंड कर लें।
- ब्लेंडेड मिश्रण में सोडा डालें। चम्मच से मिलाएं। मिश्रण को लंबे गिलासों में डालें।
- ताज़ा स्ट्रॉबेरी से सजाएं।



Litchi
CRUSH



Orange Blossom



Ingredients _____ **Serving-3**

- 7-8 table spoon Orange Crush (Guruji)
- ½ cup fresh orange juice
- 2-3 table spoon Strawberry Crush (Guruji)
- 6 table spoon vanilla Ice Cream
- ¾ bottle of chilled soda
- Some ice cubes

Method _____

- Blend orange juice, Orange Crush, Strawberry Crush, Ice Cream for few seconds.
- Add soda to the mixture.
- Fill 1/3 glass with ice cubes or crushed ice.
- Pour the blended drink.
- Garnish & serve immediately.

ऑरेंज ब्लॉसम

सामग्री _____ **3 गिलास के लिए**

- 7-8 टेबल स्पून ऑरेंज क्रश (गुरुजी)
- ½ कप ताज़ा ऑरेंज ज्यूस
- 2-3 टेबल स्पून स्ट्रॉबेरी क्रश (गुरुजी)
- 6 टेबल स्पून वेनिला आईसक्रीम
- 3/4 बोतल चिल्ड सोडा
- कुछ आईस क्यूब्स

विधि _____

- ऑरेंज ज्यूस, ऑरेंज क्रश, स्ट्रॉबेरी क्रश और आईसक्रीम को कुछ सेकंड के लिए ब्लेंड करें।
- मिश्रण में सोडा मिलाएं।
- 1/3 गिलास को आईस क्यूब्स से भरें, मिश्रण को गिलास में डालें।
- सजाकर तुरन्त पेश करें।



**Orange
CRUSH**



Pina Colada



Ingredients _____ Serving-4

- 2 cups Pineapple Juice
- 4 table spoon Pineapple Crush (Guruji)
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)
- ½ cup of Coconut milk (Readymade)
- Limca or Sprite
- 6 table spoon of vanilla Ice Cream
- 4-5 ice cubes
- For garnishing Pineapple wedges or Cherry

Method _____

- Mix pineapple juice, coconut milk, pineapple crush, ice cream and ice cubes in a blender.
- Pour the chilled Limca, Lemon Barley in the mixer and blend again.
- Serve immediately with pineapple wedges & cherry sticks.

पिना कोलाडा

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

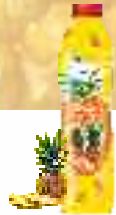
- 2 कप पाईनेप्पल ज्यूस
- 4 टेबल स्पून पाईनेप्पल क्रश
- 1-2 टेबल स्पून लेमन बार्ली
- ½ कप नारियल का दूध (रेडीमेड)
- लिम्का / स्प्रार्ट
- 6 टेबल स्पून वेनिला आईसक्रीम
- 4-5 आईस क्यूब्स
- सजाने के लिए पाईनेप्पल की पतली स्लाइस या चेरी

विधि _____

- पाईनेप्पल ज्यूस, पाईनेप्पल क्रश, नारियल के दूध एवं आईसक्रीम को ब्लेंडर से मिलाएं।
- इस मिश्रण में लिम्का एवं लेमन बार्ली मिलाएं एवं फिर से ब्लेंड करें।
- पाईनेप्पल की पतली स्लाइसेज या चेरी से सजाकर पेश करें।



Pineapple
CRUSH



Green Mystique

Ingredients _____ Serving-4

- ¾ tea cup of Khus Sharbat (Guruji)
- ½ tea cup of Coconut milk
- 1½ cup of chilled Water/soda
- 8-10 ice cubes
- 1-2 table spoon Lemon Barley (Guruji)

Method _____

- Place khus syrup, coconut milk, soda/water and ice cubes in a blender.
- Blend for few seconds.
- Pour into glasses and serve immediately



ग्रीन मिस्टिक

सामग्री _____ 4 गिलास के लिए

- ¾ टी कप खस शर्बत (गुरुजी)
- ½ टी कप नारियल दूध
- 1½ कप चिल्ड पानी / सोडा
- 8-10 बर्फ के टुकड़े
- 1-2 टेबल स्पून लेमन बार्ली (गुरुजी)

विधि _____

- खस शर्बत, नारियल दूध एवं पानी/सोडा को बर्फ के टुकड़े के साथ ब्लेंडर में डालें।
- कुछ सेकंड के लिए ब्लेंड कर लें।
- गिलास में डालें और तुरन्त पेश करें।



Khus
Sharbat



Green Temptation



Ingredients _____ **Serving-2**

- ½ cup Khus Syrup (Guruji)
- Aerated drink/Soda water
- 1-2 tsp. of Lemon juice
- Salt, pepper, chat masala to taste
- Sliced green chillies to garnish
- Crushed ice

Method _____

- In a tall glass add khus syrup, crushed ice, lemon juice, sliced green chillies.
- Top with soda water/aerated drink
- Sprinkle salt, pepper and chat masala
- Stir & serve chilled

ग्रीन टेम्प्टेशन

सामग्री _____ **2 गिलास के लिए**

- ½ कप खस शर्बत (गुरुजी)
- सोडा
- ½ टी स्पून नींबू का रस
- नमक, काली मिर्च, चाट मसाला स्वाद अनुसार
- लम्बी कटी हुई हरी मिर्च, सजाने के लिए
- बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े

विधि _____

- लम्बे गिलास में खस शर्बत, बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े, नींबू का रस और लम्बी कटी हुई हरी मिर्च डालें।
- सोडा से टॉप करें।
- नमक, काली मिर्च एवं चाट मसाला छिड़कें।
- हिलाएँ और ठंडा पेश करें।



**Lemon
Squash**



Shahi Tukde

Ingredients _____ Serving-4

- 8 slices of bread • 1 cup milk
- 2 table spoon Thandai (Guruji)
- 2 table spoon badam sharbat (Guruji)
- 2 table spoon Kesar Pista sharbat (Guruji)
- 1 table spoon Cornflour
- 1 tsp. cardmom powder
- 1 table spoon chopped nuts
- Oil/ghee to fry

Syrup _____

- ½ cup water
- ½ cup sugar
- 2-3 tbs. of badam sharbat
- 1 tbs. of Kesar Syrup

Method _____

- Make a paste of cornflour with some milk, Guruji's Badam & Kesar Pista Syrups. • Boil the milk and add cornflour paste. Cool and stir continuously until thick. • Add cardmom powder. • Prepare syrup by adding water, sugar & Guruji syrups. • Cut bread slices into two & deep fry in ghee until brown. • Put the bread immediately into sugar syrup. Dip for a minute and remove from syrup. • Arrange in a serving dish. • Top each piece with little cornflour paste & nuts. • Serve chilled.



शाही टुकड़े

सामग्री _____

- 8 ब्रेड की स्लाईसेज
- 1 कप दूध
- 2 टेबल स्पून ठंडाई (गुरुजी)
- 2 टेबल स्पून बादाम शर्बत (गुरुजी)

- 2 टेबल स्पून पिस्ता शर्बत (गुरुजी)
- 1 टेबल स्पून मक्के का आटा
- 1 टी स्पून इलायची पावडर
- 1 टेबल स्पून बारीक कटे हुए सूखे मेवे, घी/तेल तलने के लिए

4 व्यक्तियों के लिए

चाशनी _____

- ½ कप शरबत
- ½ कप शक्कर

- 2-3 टेबल स्पून बादाम शर्बत (गुरुजी)
- 1 टेबल स्पून केसर शर्बत (गुरुजी)

विधि _____

- मक्के के आटे को थोड़े दूध, बादाम एवं पिस्ता शर्बत के साथ मिलाकर पेस्ट बना लें।
- दूध को उबालें एवं मक्के के आटे का पेस्ट डालें उसे गाढ़ा होने तक हिलाएं।
- इलायची पाउडर मिलाएं। • गुरुजी के शर्बत शक्कर एवं पानी को मिलाकर चाशनी बना लें।
- ब्रेड को तैयार की गई चाशनी में एक मिनट तक डुबाकर रखें फिर निकालें।
- परोसने के बर्तन में व्यवस्थित रखें। • मक्के के आटे के पेस्ट एवं सूखे मेवे से टॉपिंग करें।
- ठंडा करके परोसें।



Kesar
Thandai



Khus Soda



Ingredients _____ **Serving-8**

- 1 brick of vanilla ice cream
- 6 bottles of soda chilled
- Syrup
 - 2 cups of water
 - 1 cup of sugar
- 4-5 table spoon Khus Syrup (Guruji)
- 2 tsp. Lemon Barley Syrup (Guruji)
- Few drops of green colour
- 2 tsp. lemon juice

Method _____

- Prepare syrup-boil sugar & water. • Keep the burner on for 2 minutes after 1st boil • Remove from burner and let it cool. • Add khus syrup, lemon barley syrup, lemon juice. Chill the syrup. • Serve. Put 4-5 tbs. of syrup in a tall glass. Put 1 tsp of ice cream and stir. • Put 1 scoop of vanilla ice cream, pour half of the soda & serve with spoon & straw.

खस सोडा

सामग्री _____ 8 गिलास के लिए

- वेनिला आईसक्रीम की 1 ब्रिक
- 6 बोतल सोडा (चिल्ड)
- चाशनी _____
- 2 कप शरबत
- 1 कप शक्कर
- 4-5 टेबल स्पून खस शर्बत (गुरुजी)
- 2 टी स्पून लेमन बार्ली शर्बत (गुरुजी)
- हरे रंग की कुछ बूंद
- 2 टी स्पून नींबू का रस

विधि _____

- शक्कर और पानी को उबालकर चाशनी बना लें।
- उबालने के बाद भी 2 मिनट तक उसे आँच पर रखें।
- आँच से हटाकर ठंडा होने दें।
- खस, लेमन बार्ली शर्बत एव नींबू का रस मिला लें। शर्बत को ठंडा (चिल्ड) कर लें।
- 4-5 टेबल स्पून शर्बत को गिलास में डाल लें। 1 टी स्पून आईसक्रीम डालकर हिलाएं।
- वेनिला आईसक्रीम का एक स्कूप गिलास में डालें, आधी बोतल सोडा डालें, चम्मच एवं स्ट्रॉ के साथ पेश करें।



**Lemon
Barley
Squash**

Golden Glow

Ingredients _____ Serving-8

- 1 cup Orange Squash (Guruji)
- 4 table spoon powdered Sugar
- 4 scoops of vanilla ice cream
- 3 bottle chilled Soda

Method _____

- Mix orange squash & powdered sugar in a small pan. Stir well to dissolve sugar.
- Pour $\frac{1}{4}$ cup of orange squash in a tall glass.
- Add 1 tsp. of ice cream. Mix well.
- Put a scoop of vanilla ice cream.
- Pour $\frac{1}{2}$ of the soda and serve with spoon & straw.

गोल्डन ग्लो

सामग्री _____ 8 गिलास के लिए

- 1 कप ऑरेंज स्क्वॉश (गुरुजी)
- 4 टेबल स्पून पिसी हुई शक्कर
- 4 स्कूप्स वेनिला आईसक्रीम
- 3 बोतल चिल्ड सोडा
- 4-5 टेबल स्पून केरी पुदीना (गुरुजी)

विधि _____

- एक छोटे पैन में पिसी हुई शक्कर और ऑरेंज स्क्वॉश को मिलाएं।
- $\frac{1}{4}$ कप ऑरेंज स्क्वॉश लंबे गिलास में डालें।
- 1 टी स्पून आईसक्रीम मिलाएं और अच्छी तरह हिलाएं।
- वेनिला आईसक्रीम मिलाएं।
- आधा सोडा डालें और चम्मच एवं स्ट्रॉ के साथ पेश करें।



Orange
Squash



Albela Pyala



Ingredients _____ **Serving-4**

- ½ cup of Awla Ginger (Guruji)
- ½ cup of Bael Sharbat (Guruji)
- Pinch of black salt, Pepper, green chillies slited.
- A dash of tobasco sauce / chilli sauce, crushed ice
- Soda bottle/any lemonade chilled

Method _____

- Blend awla & Guruji's Bael Sharbat with crushed ice.
- Add salt, pepper & sauce. Blend.
- Put in tall stemmed glass about ¼. Add crushed ice & top with soda or lemonade.
- Garnish with lemon slice.

अलबेला प्याला

सामग्री _____ **4 गिलास के लिए**

- ½ कप आँवला शर्बत (गुरुजी)
- ½ कप बेल शर्बत (गुरुजी)
- चुटकीभर काला नमक, काली मिर्च, लम्बी कटी हुई मिर्च
- थोड़ा सा टबेस्को सॉस/ चिल्ड सॉस, बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े
- सोडा बोतल/कोई चिल्ड लेमनेड

विधि _____

- आँवला शर्बत एवं बेल शर्बत को बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़ों के साथ ब्लेंड करें।
- काला नमक, काली मिर्च एवं सॉस मिलाएं, ब्लेंड करें।
- लम्बे गिलास को 1/4 भरें। बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े डालकर लेमनेड या सोडा से टॉप करें।
- नींबू की स्लाईसेज से सजाएं।



**Awla
Ginger**
Squash



Golden Ambrossia

Ingredients _____ Serving-2

- 1 medium Pineapple
- 2 table spoon Lemon Ginger (Guruji)
- 10-12 oranges/4 tbs Orange Squash (Guruji)
- 4-5 table spoon Mango Crush (Guruji)
- 4-5 table spoon Kerry Pudina (Guruji)
- Salt, black pepper, chat masala to taste.
- Crushed ice

Method _____

- Blend pineapple with Lemon Ginger by adding little water, strain.
- Mix Pineapple juice, Orange Squash, Mango Crush, salt, pepper, chat masala, crushed ice.
- Put in a tall stemmed glass.
- Garnish with pineapple & cherry.



गोल्डन एम्ब्रोसिया

सामग्री _____ 2 गिलास के लिए

- 1 मध्यम आकार का पाईनेप्पल
- 2 टेबल स्पून लेमन जिंजर (गुरुजी)
- 10-12 संतरे/4 टेबल स्पून ऑरेंज स्क्वॉश (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून मॅंगो क्रश (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून केरी पुदीना (गुरुजी)
- नमक, काली मिर्च, चाट मसाला स्वादानुसार
- बर्फ के छोटे-छोटे टुकड़े

विधि _____

- पाईनेप्पल और लेमन जिंजर में थोड़ा पानी मिलाकर ब्लेंड करें एवं छान लें।
- पाईनेप्पल ज्यूस, ऑरेंज स्क्वॉश, मॅंगो क्रश, नमक, काली मिर्च, चाट मसाला और बर्फ के छोटे टुकड़ों को मिक्स कर लें।
- लंबे गिलास में डालें।
- पाईनेप्पल व चेरी से सजाएं।



Lemony
Ginger
Syrup



Kerry Pudina & Khajoor Chutney or Three K Chutney



Ingredients _____ Serving-2

- 15-20 Khajoor
- 2 Cup Kery pudina (Guruji)
- 2 tsp. of cumin seeds
- ¼ tsp. of sounf
- ½ cup grated gur (jaggery)
- 2 tsp. of red chilli powder
- 1 tsp. of dried ginger powder
- 1 tsp. of sendha namak

Method _____

• Chop Khajoor roughly. • Dry roast cumin seeds, fennel seeds. Cool slightly and grind together to a powder. • Mix together Guruji's Kerry Pudina, jaggery, cumin seeds, fennel powder, chilli powder, dried ginger powder, rock salt & salt to taste. • Cook over medium flame till the mixture comes to boil. Cook for 7-8 minutes. • Cool and serve.

3K चटनी

सामग्री _____

2 व्यक्तियों के लिए

- 15-20 खजूर
- 2 कप केरी पुदीना (गुरुजी)
- 2 टी स्पून जीरा
- 1/4 टी स्पून सौंफ
- ½ कप किसा हुआ गुड़
- 3 टी स्पून लाल मिर्च पावडर
- 1 टी स्पून सोंठ (पिसी हुई सूखी अदरक)
- 1 टी स्पून सेंधा नमक

विधि _____

- खजूर के टुकड़े कीजिए। • सौंफ और जीरा को सेंक लें। थोड़ा ठंडा होने पर पीसकर पावडर बना लें।
- उबाल आने तक मध्यम आँच पर पकाएं। उबाल आने के बाद 7-8 मिनट तक पकाएं। • ठंडा करें एवं सर्व करें।
- केरी पुदीना, गुड़, जीरा, सौंफ, लाल मिर्च पावडर, सोंठ, काला नमक एवं नमक (स्वादानुसार) अच्छी तरह मिलाएं।
- मध्यम आँच पर पकाएं जब तक मिश्रण उबल न जाए।
- 7-8 मिनट तक पकाएं। • ठंडा करें एवं परोसें।



**Kery
Pudina**
Squash



Pani Puri with Guruji's Special Chutney

Ingredients _____ Serving-8

- 40 crisp puffed puries
- 1½ cup of Kery Pudina & date chutney (3-k chutney)

Filling :

- 1 Cup moong sprouts- boiled
- 2 large boiled potatoes cut into cubes
- Black salt / chat masala

Paani :

- 3 cups of kery pudina (Guruji) • 1 cup of water • 2 table spoon Jaljeera
- 1/2 tsp. dried mango powder • Black salt • 1/2 tsp. roasted cumin powder.
- 3 table spoon lemon ginger (Guruji) • 1/4 cup boondi.

Method _____

- Make the sprouts and mix all the ingredients in a bowl. • Make paani and Check seasoning according to taste. • Just before serving stir in the boondi. • Press the top of each puri-with your thumb to make a hole, fill with moong & potato filling followed by '3 k' chutney. • Dip the puris in the prepared pani & serve immediately.



पानी पूरी गुरुजी की स्पेशल चटनी के साथ

सामग्री _____ 8 व्यक्तियों के लिए

- 40 खस्ता फूली पूरी • 1½ कप केरी पुदीना और खजूर की चटनी (3k चटनी)

फिलिंग :

- 1 कप उबले हुए, उगे हुए मूँग • 2 उबले हुए बड़े आलू, क्यूब्स में कटे हुए • काला नमक / चाट मसाला

पानी :

- 3 कप गुरुजी केरी पुदीना • 1 कप पानी • 2 टेबल स्पून जलजीरा • ½ टी स्पून अमचूर • काला नमक
- 1 टी स्पून सिका हुआ जीरा • 3 टेबल स्पून लेमन जिंजर • 1/4 कप बूंदी

विधि _____

- उगे हुए मूँग और बाकी सामग्री को एक बर्तन में डालकर मिल्क्स कर लें।
- पानी बना लें एवं उसका स्वाद आवश्यकता अनुसार कर लें।
- बूंदी को पानी में अच्छी तरह हिला लें।
- अंगूठे की मदद से पूरी में छेद कर लें।
- फिर आलू और मूँग की फिलिंग से भरें, उसके बाद 3k चटनी डालें।
- पूरी को पानी में डुबाकर तुरन्त पेश करें।



**Kery
Pudina**
Squash

Litchi Pancake



Ingredients _____ Serving-4

- 1/2 tin condensed milk
- 5 table spoon Litchi Crush (Guruji)
- 1 cup fresh litchi
- 100 gm. Maida
- 1 cup milk
- ¼ tsp. salt
- 1/2 tsp. baking powder
- Butter for frying.

Method _____

• Take sift maida, salt, baking powder & mix well. • Mix milk with 1 cup water, add ¾ cup of water & milk mixture to maida, beat well. Keep aside for 10-15 minutes. • Chop litchi into small pieces. Boil in its juice for 2-3 minutes. Cool and add litchi crush & condensed milk. • Dilute the pancake batter with remaining water/milk mixture. • Heat a heavy bottomed frying pan, grease lightly with butter. Pour ladleful of butter swirl the pan swiftly so as to spread the butter then when underside is cooked turn the pancake and cook on other side, remove in plate. • Place the felting in the centre & fold over. • Serve with cream.

लिची पेनकेक

सामग्री _____

4 व्यक्तियों के लिए

- ½ टिन गाढ़ा दूध • 5 टेबल स्पून लिची क्रश (गुरुजी) • 1 कप ताजा लिची
- 100 ग्रा. मैदा • 1 कप दूध • 1/4 टी स्पून नमक • ½ टी स्पून बेकिंग पावडर • मक्खन तलने के लिए

विधि _____

- छने हुए मैदे, नमक और बेकिंग पावडर को अच्छी तरह मिलाएं।
- दूध और एक कप पानी को मिला लें। पानी और दूध के मिश्रण का 3/4 कप मैदा में मिला लें एवं उसे अच्छी तरह फेंटे, 10-15 मिनट तक उसे अलग रख दें।
- भारी पेंदे वाले पेन को हल्के से मक्खन से चिकना कर लें। करछी भरकर मक्खन पेन में डाल लें और इस तरह घुमाएं कि मक्खन सतह पर बराबर से फैल जाए, उस पर घोल डालें, जब घोल पेनकेक का आकार ले ले और नीचे से पक जाए तो उसे पलटा लें और दूसरी तरफ से भी पका लें और पलटाकर एक प्लेट पर निकाल लें।
- लिची के छोटे टुकड़े कर लें एवं उसके ज्यूस में उसे 2-3 मिनट तक उबालें। ठंडा करें और उसमें लिची क्रश एवं गाढ़ा दूध मिलाएं।
- बचे हुए दूध पानी के मिश्रण से घोल पतला कर लें।
- क्रीम से सजाकर पेश करें।



Litchi
CRUSH



Guruji Shreekhand



Ingredients _____ Serving-2

- ½ cup strained yogurt
- 1-2 table spoon Kesar Syrup (Guruji)
- ½ tsp. cardamom
- 1-2 table spoon Badam Kesar Sharbat (Guruji)
- (No need to add sugar if you are adding Guruji's Syrup)
- ½ tsp. roasted Melon seeds.
- Optional: Fresh Fruits; Guruji's Crushes also can be added instead of dry fruits for different flavours.

Method _____

- Beat in a bowl yogurt, Guruji's Kesar & Badam Kesar Sharbat Add cardamom powder roasted melon seeds. • Mix well & serve chilled.

श्रीखण्ड (गुरुजी)

सामग्री _____ 2 व्यक्तियों के लिए

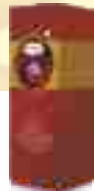
- ½ कप चक्का
- 1-2 टेबल स्पून केसर शर्बत (गुरुजी)
- ½ टी स्पून इलायची पाउडर
- 1-2 टेबल स्पून बादाम केसर शर्बत (गुरुजी)
(गुरुजी के शर्बत के साथ शक्कर की आवश्यकता नहीं होती है)
- ½ टी स्पून सिके हुए खरबूज के बीज
- वैकल्पिक- ताजा फल/सूखे मेवे की जगह गुरुजी के क्रश भी मिला सकते हैं

विधि _____

- चक्का, केसर एवं बादाम केसर शर्बत को एक बर्तन में अच्छी तरह फेंटें।
- इलायची पाउडर एवं सिके हुए खरबूज के बीज डालें।
- अच्छी तरह मिलाएं एवं चिल्ड परोसें।



Kesar



Sheer Khurma



Ingredients _____ Serving-4

- 1.5 ltr. milk • 100gm sevaiyaan
- 8-10 almonds • 8-10 pistachios
- 4-5 table spoon Badam Kesar sharbat (Guruji)
- 4-5 table spoon Kesar Pista sharbat (Guruji)
- 4-5 table spoon Kesar syrup (Guruji)
- A pinch of nutmeg powder
- ¼ tsp. of green cardamom powder
- 2 table spoon ghee
- 2 table spoon charoli (sugar if needed)

Method

• Blanch almond / pistachios in hot water. drain, peel & cut into silvers. • Heat ghee in thick bottomed pan. Add sevaiyaan & sauté for 3-4 minutes till light golden brown colour is attained. • Add milk & bring to boil, lower the flame and simmer till milk is thick and turns to pale pink colour. • Add Guruji's Badam / Pista / Kesar Syrup. • Add nutmeg, Cardamom powder, Almonds & Pista. • Continue to simmer for another 10 minutes. Serve hot.

शीर खुरमा

सामग्री _____

4 व्यक्तियों के लिए

- 1.5 लि मिल्क • 100 ग्रा. सेवईयाँ
- 8-10 बादाम • 8-10 पिस्ता
- 4-5 टेबल स्पून बादाम केसर शर्बत (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून केसर पिस्ता शर्बत (गुरुजी)
- 4-5 टेबल स्पून केसर शर्बत (गुरुजी)
- चुटकीभर जायफल पाउडर
- 1/4 टी स्पून हरी इलायची का पाउडर
- 2 टेबल स्पून घी
- 2 टेबल स्पून चारोली (शक्कर आवश्यकतानुसार)

विधि

- बादाम/पिस्ता को गर्म पानी में हल्का सा उबालें, फिर पानी से निकालकर उनकी लम्बी कतरन काट लें।
- भारी पेंदे वाली कढ़ाई में घी गर्म करें।
- सेवईयाँ मिलाकर उसे 3-4 मिनट पकाएँ जब तक कि वह हल्की सी सुनहरी ना हो जाए।
- दूध मिलाकर उसे उबालें जैसे ही उबलने लगे, उसे मध्यम आँच पर पकाएँ जब तक दूध गाढ़ा और हल्का सा गुलाबी न हो जाए।
- बादाम केसर/केसर पिस्ता/केसर शर्बत मिला लें।
- बादाम, पिस्ता एवं जायफल और इलायची पाउडर मिला लें।
- 10 मिनट तक मध्यम आँच पर पकाएँ एवं गर्म-गर्म पेश करें।



Kesar
Pista



*Traditional
Taste of India*



Guruji Products Pvt. Ltd.

201, Shalimar Corporate Centre, 8-B, South Tukoganj
INDORE - 452 001 (M.P.) | Tel.: 0731-4046104 | Fax: 0731-2515598
Consumer Care Call: 3046107 | E-mail: info@shreeguruji.com
www.shreeguruji.com

Recipe by: Cooking Expert Mrs. Sandhya Mirchandani