

[YouTube.com/zaykakatadka](https://www.youtube.com/zaykakatadka)

ज़ायका का तड़का

[facebook.com/zaykakatadka](https://www.facebook.com/zaykakatadka)

नवंबर - 2023



Unedited
live recipes

ISSUE : 39

जो दिखता है !
वही बनता है !

HAPPY
Diwali



LIVE FROM THE KITCHENS OF MOMS
OF INDIA



Zayka
Ka
Tadka

The Super Chef Moms of India





संस्थापक के शब्द



नमस्कार!

दीपावली की हार्दिक शुभकामनाएँ।

यह रोशनी, रंग, खुशी और समृद्धि के लिए एक शानदार महीना है।

त्योहारों के मौसम के लिए एक प्रमुख समय, नवंबर उत्सव से भरा है और हमारे पास इस महीने दिवाली, भाई दूज आदि जैसे कई त्योहार हैं। सर्दियों के आगमन का स्वागत करने वाला यह महीना देश में एक विपुल उत्सव का समय है। दिवाली के प्यारे अवसर के लिए, हम अपनी प्यारी माताओं से कुछ स्वादिष्ट मिठाइयों, स्नैक्स और विशेष व्यंजनों का संग्रह लाए हैं, जिन्हें आप आसानी से अपने घर में बना सकते हैं।

हम अपने दर्शकों से जुड़ने की पूरी कोशिश करते हैं और उम्मीद करते हैं कि उनके खाना पकाने को अधिक सुलभ और सुखद बनाते हुए उनके चेहरे पर मुस्कान लाएंगे।

आपकी प्रतिक्रिया और प्रोत्साहन हमारे लिए मूल्यवान हैं, इसलिए कृपया हमें लिखते रहें और उन माताओं को प्रोत्साहित करें जो हमारे लिए इन अद्भुत व्यंजनों को लाते हैं!

आभारी

विजय हल्दिया - [संस्थापक]

सूची



05 **गाठिया कचौरी**
चाय के समय का एक स्वादिष्ट
नाश्ता

14 **नमकीन चिवड़ा**
एक कुरकुरा और स्वादिष्ट सूखा
नाश्ता

28 **इंस्टेंट जलेबी**
एक लोकप्रिय मिठाई

1. गाठिया कचौरी - 5
2. निप्पट्ट - 6
3. तिल गुड़ बर्फी - 7
4. गुजराती चोराफाली - 8
5. चीज़ी गार्लिक ब्रेड - 9
6. पनीर पकौड़ा - बिना तले - 10
7. ड्राई फ्रूट्स आटा लड्डू - 11
8. राजस्थानी बेसन चक्की - 12
9. काबुल हुसली प्रसाद - 13
10. नमकीन चिवड़ा - 14
11. गोंद खजूर के लड्डू - 15
12. चीज़ी टमाटर पकौड़ा - 16
13. काजू पिस्ता रोल - 17
14. बारबेक्यू ऑन तवा - 18
15. सोया चंक्स 65 - 19
16. दोसा पिज़्ज़ा - 20
17. क्रिस्पी पनीर - 21
18. रसगुल्ला - 22
19. शक्करपारा - 23
20. आटा गुड की बर्फी - 24
21. नारियल गुज़िया - 25
22. फ्राई आलू समोसा - 26
23. दही भल्ले - 27
24. इंस्टेंट जलेबी - 28
25. मीठी सेवइयां - 29
26. काजू कतली इन फ्रूट शेप्स - 30

गाठिया कचौरी

चाय के समय का एक स्वादिष्ट नाश्ता

शिल्पी अग्रवाल द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 4

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- गाठिया की स्फिंग तैयार करने के लिए:
- गाठिया/भुजिया - 1 कप पीसी हुई
- हल्दी पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- जीरा पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- धनिया पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- चाट मसाला - 1 छोटी चम्मच
- गरम मसाला - 1/2 छोटी चम्मच
- अजवायन - 1/2 छोटी चम्मच
- तेल - 2 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- गाठिया कचौरी तैयार करने के लिए :
- गेहूँ का आटा - 1 कप
- घी - 3 बड़े चम्मच + आवश्यकतानुसार
- नमक - स्वादानुसार
- अजवायन - 1/2 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- तेल - तलने के लिए

निर्देश

- गाठिया की स्फिंग तैयार करने के लिए:
- मिक्सिंग बाउल में पीसी हुई गाठिया लें। हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, चाट मसाला, गरम मसाला, अजवायन, तेल और पानी की कुछ बूंदें डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- गाठिया कचौरी तैयार करने के लिए :
- एक कटोरे में गेहूँ का आटा लें। घी, नमक और अजवायन डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- आटे को बांधकर मोयन की जांच करे। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक घी मिलाये।
- अब नरम आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें।
- आटे का एक छोटा सा बॉल आकार का हिस्सा लें और इसे चपटा करें। इसे छोटी पूरी बनाने के लिए रोल करें।
- अब इसके बीच में तैयार स्फिंग डालें। फिर गोल आकार की कचौरी तैयार करने के लिए इसके सिरों को सील करें। इसी तरह, सभी कचौरी तैयार करें।
- इस बीच, कचौरी तलने के लिए तेल गरम करें। तेल गर्म होने पर तैयार कचौरी को तेल में डालकर धीमी आंच पर सेक लें।
- इसे तब तक डीप फ्राई करें जब तक यह चारों तरफ से गोल्डन ब्राउन न हो जाए। एक बार हो जाने के बाद, इसे सर्विंग प्लेट में निकाल लें। इसी तरह सभी कचौरियां तल लें।
- 'गाठिया कचौरी' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- आटे को बांधकर मोयन की जांच करे। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक घी मिलाये।
- आप अपनी पसंद के अनुसार कचौरी का कोई भी आकार तैयार कर सकते हैं।
- इस कचौरी को कमरे के तापमान पर 5 से 6 दिनों के लिए स्टोर कर सकते हैं।
- इस कचौरी को तैयार करने के लिए आप किसी भी प्रकार की गाठिया या भुजिया का उपयोग कर सकते हैं।

निप्पट

एक लोकप्रिय दक्षिण भारतीय नाश्ता
अर्चना चक्रवर्ती और रुक्मणी जी द्वारा



सर्विंग्स: 6

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 3 मिनट

सामग्री

- चावल का आटा - 2 कप
- मैदा - 1/2 कप (इच्छानुसार)
- भुनी हुई मूंगफली - 1 बड़ा चम्मच पिसी हुई
- दालिया दाल/भुनी हुई चना दाल/फुटाने की दाल - 1 बड़ा चम्मच पिसी हुई
- तिल - 1 बड़ा चम्मच भुना हुआ
- हींग - 1/4 छोटी चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- कढ़ी पत्ता - बारीक कटा हुआ
- पानी - आवश्यकतानुसार
- गरम तेल - 2 बड़ा चम्मच + तलने के लिए

निर्देश

- एक मिक्सिंग बाउल में चावल का आटा लें। मैदा, भुनी मूंगफली का पाउडर, भुनी हुई चना दाल का पाउडर, भुने हुए तिल, हींग, नमक, लाल मिर्च पाउडर और कढ़ी पत्ता डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- 2 बड़ा चम्मच गरम तेल डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। मध्यम नरम आटा गूंधने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें।
- आटे से छोटे आकार की गेंद लें। इससे पेड़ा तैयार करें। इसे एक प्लास्टिक शीट पर रखें।
- अपनी उंगलियों का उपयोग करके प्लास्टिक शीट पर छोटे पूरी की आकार के निप्पट बनाएं। फिर चाकू का उपयोग करके निप्पट में छेद करें। इसी तरह, सभी निप्पट तैयार करें।
- इस बीच, निप्पट तलने के लिए तेल गर्म करें। तेल गरम होने पर निप्पट को मध्यम आंच पर दोनों तरफ से गोल्डन ब्राउन होने तक तलें।
- एक बार हो जाने के बाद, इसे सर्विंग प्लेट पर निकाल लें। इसी तरह, सभी निप्पट तैयार करें।
- 'निप्पट' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- निप्पट को बनाने के लिए आप किसी भी प्लास्टिक शीट या बटर पेपर का इस्तेमाल कर सकते हैं।

तिल गुड़ बर्फी

एक स्वास्थ्यवर्धक शीतकालीन विशेष मिठाई

विजय हल्दिया, संस्थापक, ज़ायका का तड़का



सर्विंग्स: 5

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- तिल - 1 कप
- गुड़ - 1 कप क्रश किया हुआ
- घी - 1 बड़ा चम्मच + आवश्यकतानुसार
- पानी - 1/4 कप
- बादाम के टुकड़े - सजाने के लिए

सुझाव

- गुड़ को पिघलाते समय थोड़ा पानी डालें ताकि गुड़ न जले।
- भुने हुए तिल को रूक-रूककर पीसना चाहिए।
- बर्फी के गुणगुना होने पर मनचाहे आकार में काट लें।

निर्देश

- मध्यम आंच पर 2 से 3 मिनट के लिए तिल भून लें। इसे लगातार हिलाएं।
- एक बार अच्छी तरह से भुन जाने के बाद, इसे पीसने वाले जार में डालें। इसे कुछ सेकंड के लिए पीस लें। इसे एक तरफ रख दें।
- एक पैन में घी गर्म करें। गुड़ डालें। अच्छी तरह मिलाएं और पानी डालें। मध्यम आंच पर 2 से 3 मिनट तक लगातार हिलाते रहें जब तक कि गुड़ अच्छी तरह से पिघल न जाए और उबलने लगे।
- अब इसमें पिसे हुए तिल डालें। अच्छी तरह से मिलाएं और आंच बंद कर दें। अब अच्छी तरह से मिलाएं।
- एक गहरी प्लेट को घी से चिकना कर लें। बर्फी के मिश्रण को प्लेट में डालें। इसे बादाम के टुकड़े से गार्निश करें।
- इसे कुछ मिनट के लिए सेट होने दें फिर इसे मनचाहे आकार में काटें और इसे सर्विंग प्लेट में निकालें।
- 'तिल गुड़ बर्फी' परोसने के लिए तैयार है।

गुजराती चोराफाली

दीवाली विशेष नाश्ता

श्रद्धा ठकरार द्वारा,

गुजरात से



सर्विंग्स: 6

तैयारी का समय: 20 मिनट

पकाने का समय: 3 मिनट

सामग्री

- मैदा - 1 कप + आवश्यकतानुसार
- बेसन- 1/2 कप
- हरा धनिया - एक मुट्ठी भर
- कढ़ी पत्ता - बारीक कटा हुआ
- पुदीने की पत्तियां - बारीक कटी हुई
- अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट - 1 छोटी चम्मच
- तिल - 2 छोटी चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- हल्दी पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- हींग - 1/4 छोटी चम्मच
- तेल - 1 बड़ा चम्मच + तलने के लिए
- पानी - आवश्यकतानुसार
- लाल मिर्च पाउडर - आवश्यकतानुसार

निर्देश

- एक कटोरे में मैदा लें। बेसन, धनिया पत्ता, कढ़ी पत्ता, पुदीने की पत्तियां, अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट, तिल, नमक, हल्दी पाउडर, हींग और 1 बड़ा चम्मच तेल डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- अब मध्यम नरम आटा बनाने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। इसे 15 मिनट के लिए एक तरफ रख दें।
- फिर छोटी गेंद के आकार का आटा लें और आटे से गोल आकार का पेड़ा बनाएं। इसे मैदा में लपेटे और रोटी बनाने के लिए एक पेड़ा रोल करें।
- अब रोटी को पतली पट्टियों में काट लें। फिर इसे बीच में से काट लें।
- इस बीच, एक पैन में तेल गर्म करें। तैयार चोराफाली को गर्म तेल में डालें। इन्हें मध्यम आंच पर फ्राई करें।
- इन्हें दोनों तरफ से क्रिस्पी और हल्का गोल्डन ब्राउन होने तक डीप फ्राई करें।
- एक बार हो जाने के बाद, उन्हें एक सर्विंग प्लेट में निकालें और उस पर लाल मिर्च पाउडर छिड़कें।
- 'गुजराती चोराफाली' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- इस व्यंजन को तैयार करने के लिए किसी भी प्रकार के तेल का उपयोग किया जा सकता है।
- आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें।
- यदि चाहें, तो आप मैदा के साथ गेहूँ का आटा डाल सकते हैं।

चीज़ी गार्लिक ब्रेड

एक स्वादिष्ट व्यंजन

शिखा थिरानी द्वारा,

दिल्ली से



सर्विंग्स: 2

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- मक्खन - 2 बड़ा चम्मच
- लहसुन - 1/4 कप बारीक कटा हुआ
- पास्ता पिज्जा व्हाइट सॉस - आवश्यकतानुसार
- हरा धनिया - एक मुट्ठी
- ब्रेड - 2 स्लाइस
- स्वीट कॉर्न - 2 छोटी चम्मच उबला हुआ
- शिमला मिर्च - 1 बड़ा चम्मच बारीक कटी हुई
- कसा हुआ मोज़रैला चीज़ - आवश्यकतानुसार
- चिली फ्लेक्स - आवश्यकतानुसार
- मिक्स्ट हर्ब्स - आवश्यकतानुसार
- मक्खन - आवश्यकतानुसार

निर्देश

- एक कटोरे में मक्खन लें। लहसुन, 2 से 3 बड़े चम्मच पास्ता पिज्जा व्हाइट सॉस और धनिया पत्ती डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- अब एक ब्रेड स्लाइस लें और उस पर तैयार गार्लिक बटर का मिश्रण लगाएं।
- अब सभी किनारों पर 4 स्लिट बनाएं। अब एक किनारा उठाये और इसे केंद्र में रखें और इसे अगले किनारे से लॉक करें। इसी तरह, फूल का आकार बनाने के लिए सभी 4 किनारों को लॉक करें।
- इसे स्वीट कॉर्न, शिमला मिर्च और मोज़रैला चीज़ से गार्निश करें। फिर इसके ऊपर और शिमला मिर्च, स्वीट कॉर्न और पास्ता पिज्जा व्हाइट सॉस डालें। उस पर चिली फ्लेक्स और मिक्स्ट हर्ब्स को छिड़कें।
- इस बीच, एक तवा गरम करें। इसे मक्खन के साथ चिकना करें और तैयार गार्लिक ब्रेड रखें। पैन को ढक्कन से ढककर धीमी आंच पर 5 से 7 मिनट तक रोस्ट करें।
- एक बार हो जाने के बाद, इसे सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- 'चीज़ी गार्लिक ब्रेड' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- मक्खन कमरे के तापमान पर होना चाहिए।
- बारीक कटे हुए लहसुन की जगह कट्टूकस किया हुआ लहसुन इस्तेमाल किया जा सकता है।
- इस ब्रेड को तैयार करने के लिए नरम किनारों वाली ब्रेड का उपयोग करें।
- लहसुन मक्खन के मिश्रण को ब्रेड स्लाइस के कोनों पर अच्छी तरह से लगाएं।
- सब्जियों को पसंद और उपलब्धता के अनुसार डालें।
- आप चाहें तो 180 डिग्री सेल्सियस पर 5 से 6 मिनट के लिए ओटीजी में गार्लिक ब्रेड को सेंक सकते हैं।
- तवे को मक्खन से अच्छी तरह से चिकना करें।
- आप फूल के बजाय ब्रेड को विभिन्न आकार दे सकते हैं।

पनीर पकौड़ा - बिना तले

एक कम कैलोरी वाला नाश्ता

अनी सेतिया द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 1

तैयारी का समय: 2 मिनट

पकाने का समय: 3 मिनट

सामग्री

- पनीर - 100 ग्राम चौकोर टुकड़े
- तेल - 1/2 बड़े चम्मच + भूनने के लिए
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट - 1/2 छोटी चम्मच
- बेसन - 1 कप
- चावल का आटा - 1 बड़ा चम्मच
- अजवायन - 1/4 छोटी चम्मच
- हींग - एक चुटकी
- हल्दी पाउडर - 1/4 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार

निर्देश

- एक कटोरे में पनीर के टुकड़े लें। 1/2 बड़ा चम्मच तेल, 1/2 बड़ा चम्मच लाल मिर्च पाउडर, नमक और अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट डालें। अच्छी तरह मिलाएं। इसे मैरिनेशन के लिए अलग रखें।
- अब एक बाउल में बेसन लें। अपनी हथेलियों के बीच रगड़कर अजवायन, चावल का आटा, हींग, 1/2 बड़ा चम्मच लाल मिर्च पाउडर, नमक और हल्दी पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- गांठ मुक्त मध्यम गाढ़ा बैटर बनाने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। इसे कुछ सेकंड के लिए फ्लफी पकौड़ा बनाने के लिए फेंटें।
- पनीर के टुकड़े को बेसन के घोल में लपेटे और गर्म तवे पर धीरे से रखें। पनीर के सारे स्लाइस ऐसे ही डाल दें। जब सतह हल्के सुनहरे भूरे रंग की हो जाए, तो उन्हें पलट दें। तेल की कुछ बूंदें डालें।
- उन्हें दोनों तरफ से सुनहरा भूरा होने तक सेके। एक बार हो जाने के बाद, पकौड़े को सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- 'पनीर पकौड़ा - बिना तले' मीठी चटनी के साथ परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- कुरकुरा पकौड़ा बनाने के लिए घोल में चावल का आटा मिलाये।
- बेसन के घोल को अच्छी तरह से फेंटकर पकौड़ा बनाया जाना चाहिए।
- गांठ मुक्त घोल बनाने के लिए पानी को धीरे-धीरे डालना चाहिए।
- आप चाहें तो पकौड़े को डीप फ्राई कर सकते हैं।

ड्राई फ्रूट्स आटा लड्डू

एक स्वास्थ्यवर्धक भारतीय मिठाई

नीता शर्मा द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 8

तैयारी का समय: 10 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- गेहूँ का आटा - 1 कप
- घी - आवश्यकतानुसार
- मखाना - 1 कप
- सूखे मेवे (बादाम और काजू) - 1 कप
- नारियल पाउडर - 1/2 कप
- पिसी हुई चीनी - 1 कप

सुझाव

- गेहूँ के आटे और घी का अनुपात 1: 1 होना चाहिए।
- मखाने के कुरकुरेपन को जांचने के लिए, इसे अपनी उंगलियों से दबाएं, यह पॉपकोर्न जैसी आवाज के साथ आसानी से टूट जाना चाहिए।
- आप इसमें आवश्यकतानुसार घी डाल सकते हैं।
- पसंद और उपलब्धता के अनुसार सूखे मेवे डाले जा सकते हैं।
- आप इस लड्डू को कमरे के तापमान पर 30 दिनों तक स्टोर कर सकते हैं।

निर्देश

- ड्राई फ्रूट्स को पीसने वाले जार में लें। इसका पाउडर तैयार करने के लिए इसे कुछ सेकंड के लिए पीस लें। इसे एक तरफ रख दें।
- एक पैन में 2 छोटे चम्मच घी गर्म करें और उसमें मखाना डालें। मखाने को धीमी आंच पर 3 से 4 मिनट तक भून लें। इसे बीच-बीच में हिलाएं।
- इसके कुरकुरेपन की जांच करने के लिए, इसे अपनी उंगलियों से दबाएं, यह पॉपकोर्न जैसी आवाज के साथ आसानी से टूट जाना चाहिए। एक बार हो जाने के बाद, आंच बंद कर दें और इसे ठंडा होने दें।
- सीके हुए मखाने पीसने वाले जार में डालें। इसका पाउडर तैयार करने के लिए इसे कुछ सेकंड के लिए पीस लें।
- इसे मिक्सिंग बाउल में निकाल लें। पिसे हुए सूखे मेवे का पाउडर, नारियल पाउडर और चीनी पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं। इसे एक तरफ रख दें।
- एक पैन में 1 कप घी गर्म करें। गेहूँ का आटा डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।
- इसे धीमी आंच पर 7 से 8 मिनट तक भूनें। लगातार हिलाते रहें।
- इसे तब तक भूनें जब तक कि पूरे गेहूँ के आटे का रंग न बदल जाए और एक अच्छी सुगंध आने लगे।
- एक बार पकने के बाद, इसे मिक्सिंग बाउल में निकाल लें। इसे पूरी तरह से ठंडा होने दें।
- फिर तैयार मखाने के मिश्रण को धीरे-धीरे डालें और इसे अपने हाथों से अच्छी तरह मिलाएं।
- लड्डू मिश्रण का एक छोटा सा बॉल के आकार का हिस्सा लें, इसे अपनी हथेलियों के बीच रोल करें और एक गोल आकार का लड्डू बनाएं।
- इसी तरह सभी लड्डू तैयार कर लें। इसे सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- 'ड्राई फ्रूट्स आटा लड्डू' परोसने के लिए तैयार है।

राजस्थानी बेसन चक्की

त्योहार विशेष प्रसिद्ध मिठाई

शिल्पी अग्रवाल द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 1

तैयारी का समय: 130 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- बेसन - 1 कप
- दूध - 1/4 कप
- घी - आवश्यकतानुसार + तलने के लिए
- चीनी - 1 कप
- पानी - 1 कप + आवश्यकतानुसार
- खोया/मावा - 1 कप या आवश्यकतानुसार
- पीला खाने वाला रंग - 1/4 छोटी चम्मच (इच्छानुसार)
- इलायची पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- बादाम - 1 छोटी चम्मच कटा हुआ + गार्निशिंग के लिए
- चांदी का बर्क - 2 से 3 शीट (इच्छानुसार)

सुझाव

- मावा पसंद के अनुसार डाला जा सकता है।
- पीले रंग के बजाय भिगोए हुए केसर को चाशनी में डाला जा सकता है।
- आप इस बरफी को बिना मावा के भी तैयार कर सकते हैं।
- प्लेट में बटर पेपर डालने के बजाय घी से चिकना कर सकते।

निर्देश

- एक कटोरे में बेसन लें। 1 बड़ा चम्मच घी डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। फिर एक कठोर आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे दूध डालें।
- अब आटे से छोटे, बेलनाकार मुठिया बनाएं। इसी तरह सभी मुठिया तैयार कर लें।
- इस बीच तलने के लिए घी गर्म करें। तैयार मुठियों को गरम घी में डाल दीजिए।
- इसे धीमी से मध्यम आंच पर 3 से 4 मिनट के लिए तब तक डीप फ्राई करें जब तक कि यह चारों तरफ से क्रिस्पी और गोल्डन ब्राउन न हो जाए। फिर, उन्हें चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट पर निकालें।
- इसे ठंडा होने दें। फिर इसे पीसने वाले जार में डालें। इसका पाउडर तैयार करने के लिए इसे कुछ सेकंड के लिए पीस लें।
- एक पैन में 2 बड़े चम्मच घी गर्म करें। तैयार बेसन पाउडर डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। इसे धीमी आंच पर 1 से 2 मिनट तक भूनें।
- फिर मावा डालें और अच्छी तरह मिलाएं। इसे धीमी आंच पर 1 से 2 मिनट तक भूनें। बीच-बीच में हिलाते रहें। एक बार सूखने के बाद, आंच बंद कर दें।
- एक पैन में चीनी लें। पानी डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। एक तार की चाशनी तैयार करने के लिए इसे तेज आंच पर 2 से 3 मिनट तक उबालें।
- एक कटोरे में पीला रंग लें। थोड़ा पानी डालें और अच्छी तरह मिलाएं। इसे चाशनी में डालें और अच्छी तरह मिलाएं।
- चीनी की चाशनी में बेसन-मावा का मिश्रण डालें। अच्छी तरह मिलाएं। मध्यम आंच पर 1 से 2 मिनट तक लगातार हिलाते रहें। अब इसमें इलायची पाउडर और बादाम डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- अब एक प्लेट लें और उस पर बटर पेपर रखें। उस पर बरफी मिश्रण को डालें और इसे समान रूप से फैलाएं।
- इसे बादाम से गार्निश करें और थोड़ा सा दबाएं। चांदी का बर्क लगाएं। फिर इसे चौकोर टुकड़ों में काट लें।
- इसे 3 से 4 घंटे के लिए छोड़ दें। फिर बटर पेपर से बरफी निकालें और सर्विंग प्लेट पर निकाल लें।
- 'राजस्थानी बेसन चक्की' परोसने के लिए तैयार है।

काबुल हुसली प्रसाद

गणेश चतुर्थी का खास व्यंजन

आशा रानी द्वारा,

बैंगलोर से



सर्विंग्स: 1 - 2

तैयारी का समय: 490 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- काला चना - 1 कप, भिगोकर उबला हुआ
- तेल - 1 बड़ा चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- नारियल-हरी मिर्च-हरा धनिया का पेस्ट - 1/2 कप
- सरसों - 1 छोटी चम्मच
- जीरा - 1 छोटी चम्मच
- कढ़ी पत्ता - कुछ
- हरा धनिया - गार्निशिंग के लिए
- हींग - एक चुटकी (इच्छानुसार)

निर्देश

- काले चने को रात भर या लगभग 8 घंटे के लिए भिगो दें। पानी छानकर उबाल लें। उन्हें एक तरफ रख दें।
- कड़ाही में तेल गरम करें। इसमें सरसों और जीरा डालें। फिर, कढ़ी पत्ते और हींग डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- अब, नारियल-हरी मिर्च-हरा धनिया का पेस्ट और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- फिर, उबले हुए चने डालें और इसे अच्छी तरह मिलाएं। इसे हरा धनिया से गार्निश करें। इसे एक सर्विंग बाउल में डालें।
- 'काबुल हुसली प्रसाद' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- आप चाहे तो हींग को न डालें।
- आप चाहें तो इसमें नींबू का रस मिला सकते हैं।

नमकीन चिवड़ा

एक कुरकुरा और स्वादिष्ट सूखा नाश्ता

मंजू सराफ द्वारा, गुड़गांव से



सर्विंग्स: 1

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- सेव तैयार करने के लिए:
- बेसन - 1 कप
- नमक - स्वादानुसार
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- अजवायन - 1 छोटी चम्मच
- सरसों का तेल - 2 छोटी चम्मच + चिकना करने के लिए + तलने के लिए
- पानी - आवश्यकतानुसार
- अन्य सामग्री:
- पोहा - 1 कप
- मूंगफली के दाने - 1/4 कप
- बादाम - 7 से 8 कटे हुए
- काजू - 7 से 8 कटे हुए
- किशमिश - 2 छोटी चम्मच
- सूखा नारियल - 1/4 कप कटा हुआ
- कड़ी पत्ता - कुछ
- सरसों का तेल - तलने के लिए
- पोहा चिवड़ा तैयार करने के लिए:
- आमचूर पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- पिसी हुई चीनी - 1 छोटी चम्मच
- काली मिर्च पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- लाल मिर्च पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच (इच्छानुसार)
- नमक - स्वादानुसार

सुझाव

- नमकीन तैयार करने के लिए सरसों के तेल का इस्तेमाल करें।
- आप सेव आटा तैयार करने के लिए गर्म तेल के बजाय आटे में कमरे के तापमान का तेल डाल सकते हैं।
- किशमिश को कुछ सेकंड के लिए ही तले।

निर्देश

- सेव तैयार करने के लिए:
- एक कटोरे में बेसन लें। नमक, लाल मिर्च पाउडर, अजवायन, और 2 चम्मच गर्म तेल डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- अब नरम गाढ़ा आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें।
- एक सेव मशीन लें और इसे अंदर से तेल के साथ चिकना करें। सेव बनाने के लिए पतले सेव (छोटे छेदों वाला सांचा) के लिए एक मोल्ड का उपयोग करें।
- मोल्ड को मशीन के तल पर रखें और उसमें आटा रखें। मशीन को कसकर बंद करें।
- इस बीच, एक फ्राइंग पैन में तेल गरम करें। फिर आंच धीमी रखें और मशीन को तेल के ऊपर पकड़कर मशीन के हैंडल को घुमा दें। मशीन को तेल के ऊपर सर्कुलर मोशन में घुमाएं और हैंडल को लगातार घुमाते रहें।
- अब आंच को तेज रखें। सेव को 1 से 2 मिनट तक हल्का ब्राउन होने तक भूनें।
- फिर इसे पलटकर दूसरी तरफ से 1 से 2 मिनट तक फ्राई करें। एक बार हो जाने के बाद, इसे चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- अन्य सामग्री को तलने के लिए:
- उसी गर्म तेल में पोहा डालें। इसे मध्यम आंच पर 2 से 3 मिनट तक भूनें। इसे लगातार हिलाएं। उन्हें कुरकुरा होने तक डीप फ्राई करें। एक बार हो जाने के बाद, इसे चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- फिर उसी गर्म तेल में मूंगफली, बादाम और काजू डालें। इसे मध्यम आंच पर बीच-बीच में चलाते हुए 1 से 2 मिनट तक तल लें। एक बार हो जाने के बाद, इसे चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- इसके अलावा, किशमिश, सूखा नारियल को तले। इसे मध्यम आंच पर बीच-बीच में कुछ सेकंड के लिए हिलाते हुए तले। एक बार हो जाने के बाद, इसे चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- अंत में, कुछ सेकंड के लिए कड़ी पत्ते तले और इसे चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- पोहा चिवड़ा तैयार करने के लिए:
- अतिरिक्त तेल को हटाने के लिए सभी तली हुई सामग्री सेव, पोहा, मूंगफली, बादाम, काजू, किशमिश, सूखे नारियल, और कड़ी पत्ते को एक प्लेट से टिशू पेपर में लें।
- इसमें आमचूर पाउडर, पिसी हुई चीनी, काली मिर्च पाउडर, थोड़ा नमक और लाल मिर्च पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- 'नमकीन चिवड़ा' चाय के साथ परोसने के लिए तैयार है।

गोंद खजूर के लड्डू सर्दियों की एक विशेष मिठाई

श्रद्धा ठकरार द्वारा,

गुजरात से



सर्विंग्स: 4

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- घी - 1 छोटी चम्मच + चिकना करने के लिए
- खजूर - 100 ग्राम बीज रहित
- खाने योग्य गोंद - 2 छोटी चम्मच
- भुना हुआ काजू पाउडर - 2 छोटी चम्मच
- भुना हुआ बादाम पाउडर - 2 छोटी चम्मच
- भुना हुआ सूखा नारियल पाउडर - 1 छोटा चम्मच
- खसखस - 1 छोटी चम्मच
- खरबूजे के बीज - 1 छोटी चम्मच
- सौंठ पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- इलायची पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- नारियल का बुरादा - लपेटने के लिए

निर्देश

- एक पैन में 1 छोटा चम्मच घी गरम करें। घी में गोंद को तलें। इसे प्लेट में निकाल लें। फिर इसे इमाम दस्ते में डालें और इसे कूट लें। इसे एक तरफ रख दें।
- खजूर को पीसने वाले जार में ले जाएं। इसे कुछ सेकंड के लिए पीस लें। इसे एक तरफ रख दें।
- पैन को घी से चिकना कर लें। पिसे हुए खजूर डालें। इसे मध्यम आंच पर 2 से 3 मिनट तक नरम होने तक भूनें। बीच-बीच में हिलाते रहें।
- एक बार हो जाने के बाद, इसे कटोरे में निकालें। भुने हुए काजू पाउडर, बादाम पाउडर, सूखा नारियल पाउडर, खसखस, खरबूजे के बीज, सौंठ पाउडर, इलायची पाउडर और कुटी हुई गोंद डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- लड्डू मिश्रण का एक छोटा, बॉल के आकार का हिस्सा लें, इसे अपनी हथेलियों के बीच रोल करें और एक गोल आकार का लड्डू बनाएं।
- फिर सूखे नारियल में लड्डू लपेट लें। इसी तरह, सभी लड्डू तैयार करें। इसे सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- 'गोंद खजूर के लड्डू' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- सूखे मेवे, खसखस और सूखे नारियल को धीमी आंच पर 2 से 3 मिनट तक भूनना चाहिए।
- सूखे मेवों को इमाम दस्ते में कुचल कर दरदरा पीस ले।
- सूखे मेवों को पीसने वाले जार में न पीसें अन्यथा, यह तेल छोड़ देगा।
- लड्डू में आपकी पसंद के कोई भी सूखे मेवे डाले जा सकते हैं।

चीजी टमाटर पकौड़ा

एक स्वादिष्ट स्टार्टर

विजय हल्दिया, संस्थापक, ज़ायका का तड़का



सर्विंग्स: 3

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 3 मिनट

सामग्री

- टमाटर - 1
- बेसन - 1 कप
- चावल का आटा - 2 बड़े चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- हल्दी पाउडर - 1/4 छोटी चम्मच
- धनिया पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- गरम मसाला - 1/2 छोटी चम्मच
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- अजवायन - 1 छोटी चम्मच
- हींग - एक चुटकी
- अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट - 1 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- तेल - तलने के लिए
- हरी चटनी - आवश्यकतानुसार
- चीज़ स्लाइस - 1
- चिली फ्लेक्स - आवश्यकतानुसार
- टोमेटो केचप - गार्निशिंग के लिए
- वेज मेयोनीज़ - गार्निशिंग के लिए

सुझाव

- कुरकुरा पकौड़ा बनाने के लिए बेसन के घोल में चावल का आटा मिलाना चाहिए।
- बेसन के घोल को 2 से 3 मिनट तक फेंटने के बाद पकौड़ा बनाना चाहिए।

निर्देश

- धुले हुए टमाटर लें। इसमें से एक पतली स्लाइस काट लें। इसी तरह, टमाटर से स्लाइस तैयार करें। इसके बीज निकाल लें।
- अब चीज़ स्लाइस को छोटे टुकड़ों में काट लें। इसे टमाटर के टुकड़े पर रखें। फिर इसमें हरी चटनी डालें। उस पर चिली फ्लेक्स छिड़कें। इसे एक और टमाटर स्लाइस के साथ कवर करें। इसी तरह, सभी टमाटर स्लाइस तैयार करें। इसे एक तरफ रख दें।
- एक कटोरे में बेसन लें। चावल का आटा, नमक, हल्दी पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर, अजवायन को अपनी हथेलियों के बीच रगड़कर डालें, हींग और अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- फिर मध्यम गाढ़े गाढ़ा घोल बनाने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। इसे 2 से 3 मिनट के लिए फेंटें।
- इस बीच, मध्यम आंच पर एक गहरे फ्राइंग पैन में तेल गरम करें। जब तेल मध्यम गर्म हो जाए, तो तैयार टमाटर के स्लाइस को बेसन के घोल में डुबोएं, और इसे समान रूप से कोट करें। इसे गर्म तेल में धीरे से रखें।
- जब यह हल्के सुनहरे भूरे रंग की हो जाए, तो उन्हें चम्मच का उपयोग करके पलटें।
- उन्हें मध्यम आंच पर दोनों तरफ से कुरकुरा और हल्का सुनहरा भूरा होने तक डीप फ्राई करें, और उन्हें चम्मच का उपयोग करके सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- इसे टोमेटो केचप और वेज मेयोनीज से गार्निश करें।
- 'चीजी टमाटर पकौड़ा' परोसने के लिए तैयार है।

काजू पिस्ता रोल

एक त्योहार विशेष मिठाई

श्वेता सेठ द्वारा,

मुंबई से



सर्विंग्स: 10

तैयारी का समय: 30 मिनट

पकाने का समय: 0 मिनट

सामग्री

- काजू - 1 कप
- दूध पाउडर - 1 कप
- नारियल पाउडर - 1 कप
- चीनी पाउडर - 1 कप
- इलायची पाउडर - 2 छोटी चम्मच
- घी - 2 बड़े चम्मच + आवश्यकतानुसार
- पिस्ता - आवश्यकतानुसार कटा हुआ

निर्देश

- काजू को पल्स मोड में पीसकर बारीक पाउडर बना लें।
- एक कटोरे में पिसा हुआ काजू पाउडर, मिल्क पाउडर, नारियल पाउडर, पाउडर चीनी और इलायची पाउडर लें। अच्छी तरह मिलाएं।
- फिर इसमें 2 बड़े चम्मच घी डालें। अपने हाथ से अच्छी तरह मिलाएं। मिश्रण तैयार करने के लिए धीरे-धीरे दूध डालें।
- थोड़ा सा घी डालकर अच्छे से गूंथ लें। अब अपनी हथेली को घी से चिकना करें और एक बड़े बॉल के आकार का मिश्रण लें।
- अब पिस्ता के स्लाइस को एक रोलिंग बोर्ड पर फैलाएं और उस पर काजू के मिश्रण को रोल करके बेलन का आकार बना लें। इसी तरह, सभी रोल तैयार करें।
- अब इन रोलस को 10 से 30 मिनट के लिए फ्रिज में रख दें। फिर इसे सर्विंग प्लेट में निकाल कर काट लें। इसे पिस्ता से गार्निश करें।
- 'काजू पिस्ता रोल' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- काजू को पल्स मोड में पीसा जाना चाहिए।
- पिसे हुए काजू पाउडर से दूध पाउडर, नारियल पाउडर, और पाउडर चीनी का अनुपात 1: 1: 1: 1 होना चाहिए।
- दूध को धीरे-धीरे मिलाया जाना चाहिए।
- आप अपनी पसंद के अनुसार रोल की मोटाई रख सकते हैं।
- रोल को 10 से 30 मिनट के लिए रेफ्रिजरेटर में रखें।
- रोल को पर्याप्त पिस्ता स्लाइस के साथ कवर करें।

बारबेक्यू ऑन तवा एक स्वादिष्ट स्टार्टर

दिव्या शर्मा द्वारा,

दिल्ली से



सर्विंग्स: 2 - 3

तैयारी का समय: 60 - 65 मिनट

पकाने का समय: 5 - 7 मिनट

सामग्री

- पनीर क्यूब्स - 200 ग्राम
- प्याज़ - 1 कटा हुआ
- शिमला मिर्च - 1 बारीक कटा हुआ
- भुना हुआ बेसन - 2 बड़े चम्मच
- गाढ़ा दही - 2 बड़े चम्मच + 2 बड़े चम्मच
- अदरक-लहसुन का पेस्ट - 2 छोटी चम्मच + 1 छोटी चम्मच
- काली मिर्च पाउडर - 1 चम्मच + 1 छोटा चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- हल्दी पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- धनिया पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- तंदूरी मसाला - 2 बड़े चम्मच
- कसूरी मेथी - 1 छोटी चम्मच
- सरसों का तेल - 2 बड़े चम्मच
- चाट मसाला - 1 छोटी चम्मच
- सोया चॉप स्टिक - 3
- काजू का पेस्ट - 10 से 12 काजू
- धनिया पुदीना चटनी - 2 बड़े चम्मच
- ताजा क्रीम / मलाई - 2 बड़े चम्मच
- मक्खन - आवश्यकतानुसार
- तेल - तलने के लिए
- प्याज़ रिंग्स - गार्निशिंग के लिए

निर्देश

- एक बाउल में 2 बड़े चम्मच गाढ़ा दही, भुना हुआ बेसन, 1 छोटी चम्मच काली मिर्च पाउडर, 1 छोटी चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट, तंदूरी मसाला, चाट मसाला, कसूरी मेथी, नमक, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर और सरसों का तेल डालें। इसे अच्छी तरह से फेंट लें।
- कटा हुआ प्याज़, कटी हुई शिमला मिर्च और पनीर क्यूब्स डालें। सब कुछ अच्छी तरह से मैरीनेट करने के लिए इसे अच्छी तरह से मिलाएं। इसे रेफ्रिजरेटर में कम से कम एक घंटे के लिए रख दें।
- अब, एक स्क्युवर स्टिक लें और उसमें पनीर, प्याज और शिमला मिर्च के टुकड़े एक-एक करके डालें। इसी तरह, सभी स्क्युवर तैयार करें।
- इस बीच, एक तवा गरम करें। उस पर मक्खन डालें। तवे पर तैयार स्क्युवर रखें। इसे धीमी से मध्यम आंच पर 5 से 7 मिनट तक भूनें। इसे सभी तरफ से भूने के लिए पलटते रहें। एक बार हो जाने के बाद, आंच बंद कर दें और इसे सर्विंग प्लेट में डालें।
- एक बाउल लें, उसमें 2 बड़े चम्मच गाढ़ा दही, नमक, काजू पेस्ट, धनिया पुदीना चटनी, 1 छोटी चम्मच काली मिर्च पाउडर, 1 छोटी चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट और फ्रेश क्रीम डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- इसमें सोया चॉप डालें। सब कुछ अच्छी तरह से मैरीनेट करने के लिए इसे अच्छी तरह से मिलाएं। इसे रेफ्रिजरेटर में कम से कम एक घंटे के लिए रख दें।
- एक तवा गरम करें। तेल और मक्खन डालें। उस पर तैयार सोया चॉप की छड़ें रखें। इसे दोनों तरफ से धीमी से मध्यम आंच पर 5 से 7 मिनट तक शैलो फ्राई करें। एक बार हो जाने के बाद, आंच बंद कर दें और इसे एक प्लेट में निकालें।
- इसे ठंडा करने के बाद स्टिक निकाल कर सोया चॉप को टुकड़ों में काट लें। इसे शेष मैरिनेशन में डालें। इसे सर्विंग प्लेट में डालें। इसे प्याज के रिंग्स से गार्निश करें।
- 'बारबेक्यू ऑन तवा' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- यदि आपके पास स्क्युवर नहीं है, तो बारबेक्यू को सीधे तवा पर भूने लें।
- आप इसे नॉनस्टिक तवे की जगह लोहे के तवे पर भूने सकते हैं।
- इसे घर का बना पनीर का उपयोग करके बनाएं।

सोया चंक्स 65

एक स्वादिष्ट और प्रोटीन से भरपूर स्वास्थ्यवर्धक व्यंजन
नेहा अग्रवाल द्वारा, रायपुर से



सर्विंग्स: 4

तैयारी का समय: 10 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- सोया चंक्स - 1 कप (बड़े आकार और छोटे आकार के)
- नमक - स्वादानुसार
- काली मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- पास्ता और पिज़्ज़ा रेड सॉस - आवश्यकतानुसार
- वेज मेयोनेज़ गार्लिक - गार्निशिंग के लिए
- चावल का आटा - 1 और 1/2 छोटी चम्मच
- कार्न फ्लोर - 1 और 1/2 छोटी चम्मच
- अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट - 1 छोटी चम्मच
- तेल - तलने के लिए
- पत्तागोभी - जूलियन परोसने के लिए + गार्निशिंग के लिए 1 पत्ता
- चिली फ्लेक्स - गार्निशिंग के लिए

सुझाव

- चावल के आटे और कार्न फ्लोर का अनुपात 1: 1 होना चाहिए।
- किसी भी आकार के सोया चंक्स का उपयोग किया जा सकता है।

निर्देश

- एक पैन में पानी उबालें। 1/2 छोटी चम्मच काली मिर्च पाउडर और नमक डालें। फिर सोया चंक्स डालें। सोया चंक्स को तेज आंच पर कुछ सेकंड के लिए पानी में उबालें। फिर पानी को छान कर उस पर ठंडा पानी डालें।
- अपने हाथों का उपयोग करके इसके पानी को हल्के से निचोड़ें। इसे एक बाउल में निकाल लें। पास्ता और पिज़्ज़ा रेड सॉस और अदरक-हरी मिर्च का पेस्ट डालें। अपने हाथों से अच्छी तरह मिलाएं। इसे 10 मिनट के लिए मैरिनेशन के लिए अलग रख दें।
- फिर इसमें चावल का आटा, कार्न फ्लोर, नमक और 1/2 चम्मच काली मिर्च पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- इस बीच, तेज आंच पर एक गहरे फ्राइंग पैन में तेल गरम करें। जब तेल मध्यम गर्म हो जाए तो तैयार सोया चंक्स को गरम तेल में एक एक करके डालें।
- इन्हें धीमी आंच पर चारों तरफ से क्रिस्पी और हल्का गोल्डन ब्राउन होने तक डीप फ्राई करें। एक बार पकने के बाद, उन्हें चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट में निकाल लें।
- अब एक सर्विंग कप लें। इसमें पत्तागोभी जूलियन डालें। फिर तैयार सोया चंक्स डालें। इसे वेज मेयोनेज़ गार्लिक, चिली फ्लेक्स से गार्निश करे, और एक गोभी का पत्ता से गार्निश करे।
- 'सोया चंक्स 65' परोसने के लिए तैयार है।

दोसा पिज़्ज़ा

एक आसान व्यंजन
अर्चना चक्रवर्ती द्वारा, कर्नाटक से



सर्विंग्स: 1

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- दोसा बैटर - आवश्यकतानुसार
- घी - आवश्यकतानुसार
- पिज़्ज़ा टॉपिंग ऑल-इन-वन सॉस - आवश्यकतानुसार
- पानी - आवश्यकतानुसार
- तिरंगी शिमला मिर्च - 1/4 कप बारीक कटी हुई
- मोज़रैला चीज़ - आवश्यकतानुसार

सुझाव

- इस डिश को तैयार करने के लिए ज्यादा दोसा बैटर का इस्तेमाल करें।
- लंच बॉक्स में दोसा पिज़्ज़ा पैक करने के लिए: आधे दोसे पर सभी सामग्री फैलाएं और फिर इसे फोल्ड करके टिफ़िन में रखें।

निर्देश

- एक लोहे के तवे को गर्म करें। थोड़ा सा पानी डालें और टिशू पेपर का उपयोग करके इसे फैलाएं। फिर तवे पर बैटर डालें और डोसा बनाने के लिए फैलाएं।
- उस पर घी की कुछ बूंदें डालें। फिर उस पर पिज़्ज़ा टॉपिंग ऑल-इन-वन सॉस फैलाएं।
- फिर उस पर तिरंगी शिमला मिर्च फैलाएं। उस पर मोज़रैला चीज़ कट्टूकस कर लें। तवे को ढक्कन से ढककर मध्यम आंच पर 2 से 3 मिनट तक पका लें।
- एक बार हो जाने के बाद, इसे काट लें और इसे सर्विंग प्लेट पर निकाल लें।
- 'दोसा पिज़्ज़ा' परोसने के लिए तैयार है।

क्रिस्पी पनीर

सबसे लोकप्रिय ऐपेटाइजर्स में से एक

सपना माहेश्वरी द्वारा,

फरीदाबाद से



सर्विंग्स: 2

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- पनीर - 200 ग्राम, कटा हुआ
- कॉर्न फ्लोर - 1 और 1/2 बड़ा चम्मच
- पास्ता और पिज़्ज़ा रेड सॉस - 4 से 5 छोटी चम्मच
- मैदा- 1 बड़ा चम्मच
- पीली शिमला मिर्च - 1/4 बारीक कटी हुई
- लाल शिमला मिर्च - 1/4 बारीक कटा हुआ
- हरी शिमला मिर्च - 1/4 बारीक कटी हुई
- प्याज़ - 1 कटा हुआ
- काली मिर्च पाउडर - 1 चम्मच + 1/2 छोटा चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- पानी - आवश्यकतानुसार
- तेल - 1 बड़ा चम्मच + तलने के लिए

सुझाव

- आप किसी भी रंग की शिमला मिर्च डाल सकते हैं।
- आप पनीर को डीप फ्राई करने की जगह शैलो फ्राई कर सकते हैं।
- सब्जियों को कुरकुरा रखें।
- पनीर को किसी भी इच्छित आकार में काटें।

निर्देश

- एक मिक्सिंग बाउल लें, उसमें कॉर्न फ्लोर, मैदा, नमक और 1 छोटी चम्मच काली मिर्च पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं। फिर धीरे-धीरे पानी डालें और एक मध्यम गाढ़ा घोल तैयार करें।
- इस बीच एक कढ़ाई में तेल गरम करें। अब, पनीर के टुकड़ों को तैयार घोल में डुबोएं और उन्हें चारों तरफ से अच्छी तरह से कोट करें।
- फिर, तैयार पनीर के टुकड़ों को गर्म तेल में डालें। इन्हें धीमी आंच पर फ्राई करें। इन्हें चारों तरफ से क्रिस्पी और हल्का गोल्डन ब्राउन होने तक डीप फ्राई करें। एक बार हो जाने के बाद, उन्हें एक प्लेट में निकाल लें। एक तरफ रख दें।
- एक पैन में 1 बड़ा चम्मच तेल गरम करें। इसमें पीली शिमला मिर्च, लाल शिमला मिर्च, हरी शिमला मिर्च और प्याज डालें। अच्छी तरह मिलाएं और थोड़ी देर भूनें।
- अब, 1/2 चम्मच काली मिर्च पाउडर, नमक और पास्ता और पिज़्ज़ा रेड सॉस डालें। फिर, तले हुए पनीर के टुकड़े डालें और अच्छी तरह मिलाएं और थोड़ी देर भूनें। फिर, थोड़ा पानी डालें और इसे 1 से 2 सेकंड तक भूनें। आंच बंद करें और इसे सर्विंग प्लेट में निकालें।
- 'क्रिस्पी पनीर' परोसने के लिए तैयार है।

रसगुल्ला

प्रसिद्ध भारतीय मिठाई

मंजू सराफ द्वारा,

गुड़गांव से



सर्विग्स: 6 - 8

तैयारी का समय: 10 - 15 मिनट

पकाने का समय: 20 - 30 मिनट

सामग्री

- टॉड दूध - 1 और 1/2 लीटर
- नींबू - 1
- चीनी - 300 ग्राम
- पानी - 1 और 1/2 लीटर
- केसर - कुछ धागे
- इलायची पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- मैदा - 1 छोटी चम्मच

निर्देश

- एक बर्तन में दूध उबालें। जब यह उबल जाए तो तुरंत आंच बंद कर दें।
- नींबू के रस में 3 चम्मच पानी मिलाएं। इस मिश्रण को गर्म दूध में मिलाएं। इसे हिलाएं। एक बार जब दूध पूरी तरह से फट जाए, तो नींबू का रस डालना बंद कर दें।
- अब, एक छत्री लें, उस पर एक मलमल का कपड़ा डालें। फटे दूध को छान लें। इसे पानी से धो लें। फिर, इसे बांध दें और पानी निकालने के लिए इसे 30 मिनट से 1 घंटे तक लटका दें।
- एक बार जब पानी निकल जाए, तो छेना को एक बड़ी थाली में निकालें। 1 चम्मच मैदा डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। इसे अपनी हथेली का उपयोग करके 7 से 10 मिनट तक या आटा बनने तक गूंध लें। आटे को बराबर आकार की छोटी गेंदों में बांटे।
- इस बीच एक बड़े बर्तन में पानी और चीनी गर्म करें। इसे तेज आंच पर उबलने दें।
- चाशनी उबलने के बाद, छेना बॉल्स डालें। ढककर तेज आंच पर उबलने दें।
- 7 मिनट के बाद, रसगुल्ले की जांच करें। एक छोटे चम्मच का उपयोग करके हर रसगुल्ले को पलटें। केसर के धागे और इलायची पाउडर डालें। इसे ढक्कन के साथ कवर करें और इसे तेज आंच पर 13 से 15 मिनट तक उबलने दें।
- 20 मिनट के बाद, रसगुल्ला की जांच करें और आंच बंद कर दें। इसे 3 घंटे के लिए ठंडा होने दें। फिर इसे फ्रिज में रख दें।
- स्वादिष्ट 'सॉफ्ट स्पंजी रसगुल्ला' खाने के लिए तैयार है।

सुझाव

- रसगुल्ला तैयार करने के लिए टॉड दूध या गाय के दूध या कम फैट वाले दूध का उपयोग करें।
- सामग्री का अनुपात उचित होना चाहिए। तो, कृपया यहां दिए गए नुस्खों का पालन करें।
- दूध में उबाल आने के बाद, तुरंत आंच बंद कर दें और नींबू-पानी का मिश्रण डालें, अन्यथा, रसगुल्ला सख्त हो जाएगा।
- नींबू के खट्टे स्वाद को दूर करने के लिए छेने को पानी से धो लें।
- पानी निकालने के लिए छेने को मलमल के कपड़े का उपयोग करके कम से कम 30 मिनट से 1 घंटे तक लटकाएं।
- रसगुल्ले की सही बनावट के लिए छेने को मैदा से गूंधना बहुत महत्वपूर्ण है। तो, अपने हाथों की हथेलियों का उपयोग करके लगभग 10 मिनट के लिए छेना गूंध लें।
- छेने के गोले चिकने और बिना किसी दरार के होने चाहिए, अन्यथा रसगुल्ला पकाते समय टूट जाएगा।
- रसगुल्ले को चाशनी में तेज आंच पर लगभग 20 मिनट तक पकाएं।
- रसगुल्ला तैयार हो जाने के बाद, इसे 3 घंटे के लिए ठंडा होने दें और उसके बाद ही फ्रीज में रखें।

शक्करपारा

एक भारतीय मीठा नाश्ता

मृदुला अमेरिया द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 5

तैयारी का समय: 45 मिनट

पकाने का समय: 3 मिनट

सामग्री

- गेहूँ का आटा - 1 कप
- सूजी/रवा - 1/4 कप
- तेल - मोयन के लिए
आवश्यकतानुसार + तलने के लिए
- चीनी पाउडर - 3/4 कप
- पानी - आवश्यकतानुसार

सुझाव

- यदि आपके पास मोटा गेहूँ का आटा नहीं है, तो आप सूजी की थोड़ी मात्रा के साथ गेहूँ के आटे का उपयोग कर सकते हैं।
- गेहूँ के आटे और सूजी का अनुपात 1:4 होना चाहिए।
- आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक तेल डालें।
- आप स्वाद के अनुसार मिठास रख सकते हैं।

निर्देश

- एक कटोरे में गेहूँ का आटा और सूजी लें। तेल डालें। अच्छी तरह मिलाएं। आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बांधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक तेल डालें।
- अब इसमें पिसी हुई चीनी डालें और अच्छी तरह मिलाएं। अब नरम आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। इसे 30 से 45 मिनट एक तरफ रख दें।
- 30 मिनट के बाद इसे अच्छे से गूंध लें। बड़ी गेंद के आकार का आटा लें। इसमें से मोटी रोटी बेल लें। इसे चौकोर या डायमंड के आकार में काटें।
- इस बीच, मध्यम आंच पर एक पैन में तेल गरम करें। तैयार शक्करपारे डालें। इसे मध्यम आंच पर 3 से 4 मिनट तक भूनें।
- इन्हें दोनों तरफ से क्रिस्पी और गोल्डन ब्राउन होने तक डीप फ्राई करें। उन्हें सर्विंग प्लेट में निकाल लें।
- 'शक्करपारा' परोसने के लिए तैयार है।

आटा गुड़ की बर्फी

एक स्वास्थ्यवर्धक मिठाई

सुशीला चौहान द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 1

तैयारी का समय: 1 - 2 मिनट

पकाने का समय: 7 - 8 मिनट

सामग्री

- गेहूँ का आटा - 3 बड़े चम्मच
- घी - 3 बड़े चम्मच + 2 बड़े चम्मच
- गुड़ - 2 छोटी चम्मच
- बादाम - 5 से 6, टुकड़े किए हुए
- इलायची पाउडर - 1/4 छोटी चम्मच

सुझाव

- भूनने के लिए आटा और घी का अनुपात 1: 1 होना चाहिए।
- बर्फी सेट करने के लिए प्लेट को घी से चिकना करने की जरूरत नहीं पड़ेगी क्योंकि इसमें पर्याप्त घी है।

निर्देश

- कड़ाही में घी गरम करें।
- इसमें गेहूँ का आटा डालें और इसे अच्छी तरह मिलाएं। इसे धीमी आंच पर 5 से 6 मिनट तक भूनें या फिर इसके भूनने की सुगंध उठने लगे तब तक भूनें।
- एक भूनने के बाद, पूरे गेहूँ का आटा निकाल लें। उसी कड़ाही में घी और गुड़ डालें। उन्हें तब तक मिलाएं जब तक कि गुड़ घुल न जाए।
- फिर, भुना हुआ गेहूँ का आटा डालें। इसे ठीक से मिलाएं और थोड़ी देर पकाएं। बादाम के टुकड़े और इलायची पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- फिर, मिश्रण को एक प्लेट में निकालें। फिर, चम्मच की मदद से मिश्रण को प्लेट पर फैलाएं।
- अब, इसे मनपसंद आकार में काट लें। बर्फी मिश्रण को 15 मिनट के लिए ठंडा होने के लिए रख दें।
- 'आटा गुड़ की बर्फी' परोसने के लिए तैयार है।

नारियल गुझिया

सबसे लोकप्रिय मिठाई

मीना बुराट द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 5

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- स्ट्रफिंग के लिए:
- सूखा नारियल - 1 कट्टूकस किया हुआ
- खसखस - 2 छोटी चम्मच
- इलायची पाउडर - 1/2 छोटी चम्मच
- केसर - 6 से 7 धागे
- बादाम - 4 से 5 बारीक कटे हुए
- पीसी हुई चीनी - 1/2 कप
- आटा के लिए:
- मैदा - 1 कप
- घी - आवश्यकतानुसार + तलने के लिए
- पानी - आवश्यकतानुसार

सुझाव

- सूखे नारियल की जगह सूखे नारियल के पाउडर का इस्तेमाल करना चाहिए।
- पसंद के अनुसार मिठास रखें।
- आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक पिघला हुआ घी डालें।

निर्देश

- स्ट्रफिंग तैयार करने के लिए:
- कट्टूकस किया हुआ सूखा नारियल पीसकर दरदरा पाउडर बना लें।
- खसखस को 30 सेकंड के लिए भून लें।
- एक कटोरे में पिसा हुआ सूखा नारियल लें। भुने हुए खसखस, इलायची पाउडर, केसर के धागे, बादाम और पीसी हुई चीनी डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- आटा तैयार करने के लिए:
- एक कटोरे में, मैदा और 2 से 3 बड़े चम्मच पिघला हुआ घी डालें। आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बंधता है, तो मोयन एकदम सही है, अन्यथा, अधिक पिघला हुआ घी डालें। अब इसमें पानी डालकर नरम आटा गूंध लें। इसे एक तरफ रख दें।
- गुझिया तैयार करने के लिए:
- आटे की एक गोल गेंद बनाएं और इसे एक छोटी रोटी में रोल करें। इसे नारियल के मिश्रण से भरें और इसे मोड़ें। उंगलियों से किनारे को दबाएं और किनारे से अतिरिक्त आटा निकालें।
- अब इसे फोल्ड करके किनारे पर डिजाइन बनाएं। इसी तरह, सभी गुझिया तैयार करें।
- तलने के लिए घी गरम करें। गुझिया को सावधानी से घी में डालें और मध्यम आंच पर सुनहरा होने तक भून लें।
- एक बार हो जाने के बाद, उन्हें सर्विंग प्लेट पर निकाल लें।
- 'नारियल गुझिया' परोसने के लिए तैयार है।

फ्राई आलू समोसा

एक कुरकुरा, परतदार और स्वादिष्ट नाश्ता

रश्मि भार्गव द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 3

तैयारी का समय: 15 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- आटा के लिए:
- मैदा - 1 कप
- सूजी - 1 छोटी चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- तेल - 4 छोटी चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- स्ट्रफिंग के लिए:
- आलू - 3 से 4
- तेल - तलने के लिए
- हींग - एक चुटकी
- लाल मिर्च पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- आमचूर पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- पुदीना पाउडर - 1 छोटी चम्मच
- काजू - 3 से 4 कटे हुए
- किशमिश - 7 से 8
- अदरक - 1 इंच कट्टकस किया हुआ
- हरी मिर्च - 2 बारीक कटी हुई
- गरम मसाला - 1/2 छोटी चम्मच
- हरा धनिया - एक मुट्ठी भर
- अन्य सामग्री:
- तेल - तलने के लिए

निर्देश

- आटा तैयार करने के लिए:
- बाउल में मैदा और सूजी लें। नमक, और 4 चम्मच तेल डालें। अच्छी तरह मिलाएं। आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है, अन्यथा, अधिक तेल डालें।
- फिर एक कठोर आटा तैयार करने के लिए धीरे-धीरे पानी डालें। इसे ढक्कन के साथ कवर करें। इसे एक तरफ रखें।
- स्ट्रफिंग तैयार करने के लिए:
- छिले और कटे हुए आलू लें। इन्हें तेल में 5 से 7 मिनट तक भूनें या जब तक की यह पक न जाये।
- एक प्लेट में निकाल लें। उन्हें हाथ से मसल लें। हींग, लाल मिर्च पाउडर, आमचूर पाउडर, नमक, पुदीना पाउडर, काजू, किशमिश, अदरक, हरी मिर्च, गरम मसाला, और हरा धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- समोसा तैयार करने के लिए:
- आटे का एक हिस्सा लें, इसे रोल करें, और एक छोटी चपाती बनाएं। इसे बीच से काटकर 2 अर्ध-गोलाकार चपातियां बना लें।
- अब, एक अर्ध गोलाकार चपाती लें, किनारों पर पानी लगाएं और इसे कोन का आकार बनाने के लिए रोल करें। किनारों को दबाएं और सील करें। कोन में स्ट्रफिंग भरें।
- स्ट्रफिंग को धीरे से दबाएं और पानी लगाकर ऊपरी किनारे को सील करें और बीच-बीच में एक प्लीट को मोड़ें, थोड़ा दबाएं। इसी तरह सभी समोसे तैयार कर लें।
- इस बीच, एक पैन में तेल गर्म करें। समोसे को एक-एक करके रखें और बीच-बीच में चलाते हुए धीमी आंच पर सुनहरा और कुरकुरा होने तक तल लें। तलने के बाद तेल की अधिकता को हटाने के लिए उन्हें एक टिशू पेपर पर निकालें।
- 'फ्राई आलू समोसा' परोसने के लिए तैयार है।

सुझाव

- मैदा और सूजी का अनुपात 10:1 होना चाहिए।
- आटे को बांधकर मोयन की जांच करें। यदि यह बंधता है, तो मोयन सही है। अन्यथा, अधिक तेल डालें।
- पुदीने के पाउडर के बजाय, ताजा पुदीने की पत्तियां डाली जा सकती हैं।
- समोसे को फ्रीजर में स्टोर करने के लिए, उन्हें तेज आंच पर तल ले जब तक ये आधा पक न जाये, ठंडा होने दें, और स्टोर करें। अगले दिन इन्हें मध्यम आंच पर फिर से सुनहरा और कुरकुरा होने तक तले।
- आधे पके समोसे को 5 से 7 दिनों के लिए फ्रीजर में स्टोर कर सकते हैं।
- समोसे पर बुलबुले से बचाने के लिए समोसे को धीमी आंच पर तलना चाहिए। अपनी पसंद के अनुसार मसाले डालें।

दही भल्ले

भारत का लोकप्रिय स्ट्रीट फूड

रुचिरा अग्रवाल द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 2

तैयारी का समय: 180 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- उड़द की दाल - 1 कप
- पीली मूंग दाल - 2 बड़े चम्मच
- मोठ दाल - 2 बड़े चम्मच
- पानी - आवश्यकतानुसार
- हींग - एक चुटकी
- दही बनाने के लिए:
- दही - 1 कप फेंटा हुआ
- पीसी हुई चीनी - 2 बड़े चम्मच
- नमक - स्वादानुसार
- लाल मिर्च पाउडर - 1/4 छोटी चम्मच (इच्छानुसार) + गार्निशिंग के लिए
- भुना जीरा पाउडर - 1 छोटी चम्मच + गार्निशिंग के लिए
- इमली की चटनी - आवश्यकतानुसार
- हरा धनिया - सजाने के लिए
- अनार दाना - आवश्यकतानुसार

सुझाव

- नरम भल्ले बनाने के लिए मूंग दाल और मोठ दाल डालें।
- दाल को पल्स मोड में पीस लें। इसे लगातार न पीसें।
- भल्लों को पानी से भरे पैन में भिगो दें। पैन को कवर करते समय, पैन से पानी ओवरफ्लो होना चाहिए।
- आप तले हुए भल्ले को एक एयरटाइट कंटेनर में 2 से 3 दिनों के लिए रेफ्रिजरेटर में स्टोर कर सकते हैं। उन्हें बाहर निकालें और उपयोग करने से पहले 30 मिनट के लिए पानी में भिगो दें।
- यदि भल्ला तेल में तैरता है, तो यह बताता है कि बैटर अच्छी तरह से फेंटा गया है।

निर्देश

- एक कटोरे में उड़द दाल, मूंग दाल और मोठ दाल लें। उन्हें रात भर या 5 से 6 घंटे के लिए भिगो दें। फिर पानी को छान लें।
- इसे पीसने वाले जार में डालें। हींग और थोड़ा पानी डालें। इसे दरदरा पीस लें। इसे लगातार न पीसें।
- फिर इसे एक कटोरे में निकालें। फिर इसे एक दिशा में 10 से 12 मिनट के लिए चम्मच का उपयोग करके फेंटें जब तक कि यह मात्रा में दोगुना न हो जाए।
- इस बीच, मध्यम आंच पर एक गहरे फ्राइंग पैन में तेल गरम करें, और जब तेल मध्यम गर्म हो जाए तो एक चम्मच घोल डाल दें।
- सभी भल्ले को तब तक डीप फ्राई करें जब तक कि वे चारों तरफ से क्रिस्पी और गोल्डन ब्राउन न हो जाएं। फिर, उन्हें चम्मच का उपयोग करके एक प्लेट पर निकालें। इसे एक तरफ रख दें और ठंडा होने दें।
- अब पानी से भरा पैन लें। पैन में तैयार भल्ले डालें। पैन को ढक्कन से ढक दें और उस पर वजन रखें। उन्हें 30 मिनट के लिए भिगो दें। भल्ले को पानी से भरे पैन में भिगोना चाहिए। पैन को कवर करते समय, पैन से पानी ओवरफ्लो होना चाहिए।
- फिर पानी निचोड़ने के लिए भल्लो को हाथों से धीरे से दबाएं। उन्हें एक तरफ रख दें।
- अब एक बाउल में दही लें। पाउडर चीनी, नमक, लाल मिर्च पाउडर, और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं।
- फिर तैयार भल्ले को दही के मिश्रण में डुबोएं। उन्हें अच्छी तरह से कोट करें और उन्हें एक सर्विंग प्लेट में निकाल लें। उन पर दही का मिश्रण डालें।
- अब इस पर इमली की चटनी डालें। इसे हरा धनिया से गार्निश करें। इसमें भुना जीरा पाउडर और लाल मिर्च पाउडर छिड़कें।
- फिर इसे अनार के दानों से गार्निश करें।
- 'दही भल्ले' परोसने के लिए तैयार है।

इंस्टेंट जलेबी

एक लोकप्रिय मिठाई

अनीता शर्मा द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 4

तैयारी का समय: 35 मिनट

पकाने का समय: 6 मिनट

सामग्री

- मैदा - 1 कप
- दही - आवश्यकतानुसार
- घी - तलने के लिए आवश्यकतानुसार
- चीनी - 2 कप
- पानी - आवश्यकतानुसार
- केसर - 5 से 6 धागे
- इलायची पाउडर - 1/4 छोटी चम्मच

सुझाव

- जलेबी के दोनों सिरों को जोड़ देना चाहिए।
- बैटर को कम से कम 30 मिनट तक रेस्ट दे।
- कम आंच वाले बर्नर पर जलेबी तैयार करें।

निर्देश

- एक पैन में चीनी लें। थोड़ा पानी डालें। अच्छी तरह मिलाएं। केसर और इलायची पाउडर डालें। एक तार की चाशनी तैयार करने के लिए इसे तेज आंच पर 2 से 3 मिनट तक उबालें। इसे एक तरफ रख दें।
- एक कटोरे में मैदा लें। मध्यम गाढ़े गांठ मुक्त घोल तैयार करने के लिए धीरे-धीरे दही डालें। इसे 30 से 60 मिनट तक रख दें।
- फिर इसे 15 से 20 मिनट तक अच्छी तरह से फेंटें जब तक कि यह फूल न जाए।
- अब बैटर को एक प्लास्टिक के पैकेट में डालें। इसके मुंह को इस तरह से काटें कि जलेबी बनाने के लिए बैटर को पैन पर फैलाने में आसानी हो।
- एक चपटे पैन में घी गरम करें। बाहर से अंदर तक गोल बनाना शुरू कर देता है। तीन घेरे बनाएं। इसी तरह, सभी जलेबियां तैयार करें। इसे धीमी आंच पर पकाएं।
- इसे हल्का ब्राउन होने तक फ्राई करें। इसे निकालकर चीनी की चाशनी में कुछ देर डुबोकर रखें।
- अब इसे चाशनी से निकालें और इसे सर्विंग प्लेट में निकालें।
- 'इंस्टेंट जलेबी' परोसने के लिए तैयार है।

मीठी सेवइयां

एक स्वास्थ्यवर्धक और स्वादिष्ट मिठाई

मंजू अग्रवाल द्वारा,

राजस्थान से



सर्विंग्स: 3

तैयारी का समय: 2 मिनट

पकाने का समय: 10 मिनट

सामग्री

- सेवई - 1 कप
- घी - 1 बड़े चम्मच
- चीनी - 3/4 कप
- गरम पानी - 1 गिलास
- नारियल - 2 बड़े चम्मच
कटूकस किया हुआ +
गार्निशिंग के लिए
- ड्राई फ्रूट - 2 चम्मच कटा हुआ
+ गार्निशिंग के लिए
- इलायची पाउडर - 1/4 छोटी
चम्मच

सुझाव

- इस पकवान की मिठास को
स्वाद और पसंद के अनुसार रख
सकते हैं।

निर्देश

- एक पैन में सेवई को सूखा भून लें। इसे तेज
आंच पर 2 से 3 मिनट तक भूनें जब तक कि रंग
न बदल जाए और अच्छा सुनहरा भूरा न हो
जाए।
- फिर आंच बंद कर दें। इसे एक प्लेट में डालें।
फिर उसी पैन में घी डालें। अब इसमें भुनी हुई
सेवई, चीनी और गरम पानी मिलाएं। अच्छी तरह
मिलाएं।
- फिर पैन को ढक्कन से ढककर धीमी आंच पर 5
मिनट तक पकाएं।
- 5 मिनट बाद आंच को तेज कर दें और 1 मिनट
तक पकाएं।
- एक बार हो जाने के बाद और सभी पानी सूख
जाने के बाद, सूखा नारियल डालें। अच्छी तरह
मिलाएं।
- फिर इसमें ड्राई फ्रूट्स और इलायची पाउडर
डालें। अच्छी तरह मिलाएं। अब इसे सर्विंग प्लेट
में निकाल लें। इसे सूखे नारियल और ड्राई फ्रूट्स
से गार्निश करें।
- 'मीठी सेवइयां' परोसने के लिए तैयार है।

काजू कतली इन फ्रूट शेप्स

एक पारंपरिक और रंगीन मिठाई

रूबी चमरिया द्वारा, नेपाल से



सर्विंग्स: 1 - 2

तैयारी का समय: 5 मिनट

पकाने का समय: 5 मिनट

सामग्री

- काजू पाउडर - 150 ग्राम
- मिल्क पाउडर - 50 ग्राम
- चीनी - 50 ग्राम
- दूध - 4 बड़े चम्मच
- घी - 1 छोटी चम्मच
- खाने वाला रंग - आवश्यकतानुसार
- लौंग - आवश्यकतानुसार
- काला तिल - आवश्यकतानुसार

सुझाव

- काजू को पल्स मोड में पीस लें क्योंकि इससे तेल निकल जाएगा।
- आप खाने वाले रंगों को मिलाकर किसी भी फल का आकार बना सकते हैं।
- स्वाद बढ़ाने के लिए आप काजू के मिश्रण में फलों का एसेन्स मिला सकते हैं।

निर्देश

- कड़ाही में घी गरम करें। इसमें चीनी और दूध मिलाएं। चीनी की चाशनी बनाने के लिए इसे तेज आंच पर लगातार चलाते रहें। फिर, काजू पाउडर डालें और इसे अच्छी तरह से मिलाएं।
- अब, दूध पाउडर डालें। अच्छी तरह मिलाएं और आटे जैसा मिश्रण तैयार करने के लिए इसे लगातार हिलाएं। एक बार हो जाने के बाद, आंच बंद कर दें और आटे को एक प्लेट में निकालें। इसे ठंडा होने के लिए कुछ मिनट के लिए अलग रख दें।
- फिर, काजू मिश्रण का एक छोटा सा हिस्सा लें। लाल रंग डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। इससे छोटी गोल आकार की गेंदें बनाएं। इसे एक तरफ रख दें।
- अब, काजू मिश्रण का एक छोटा सा हिस्सा लें। हरा रंग डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। इसे अपनी हथेलियों के बीच चपटा करें। उस पर काजू के मिश्रण की परत चढ़ा दें। फिर, तैयार लाल गेंद को इसमें डालें और इसे गेंद का आकार देने के लिए सिरों को सील करें। अब, इसे दो टुकड़ों में काट लें। तरबूज के आकार की काजू कतली का लुक देने के लिए लाल भाग पर काले तिल लगाएं।
- काजू के मिश्रण का एक छोटा सा हिस्सा लें। हरा रंग डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। इससे छोटी गोल आकार की गेंदें बनाएं। अमरूद का लुक देने के लिए टूथपिक का उपयोग करके उस पर चुभाएं।
- इसी तरह अलग-अलग फलों के आकार की काजू कतली को खाने वाले रंग मिलाकर बनाएं।
- 'काजू कतली इन फ्रूट शेप्स' परोसने के लिए तैयार है।



Enjoy!

आप अपने सुझाव देने और जानकारी प्राप्त करने के लिए हमें इस पते पर ईमेल कर सकते है -
INFO@ZAYKAKATADKA.COM