



रेसिपी

कुक मालिनी सबा

रक्षाबंधन के खास मौके पर अपने प्यारे भाई को आप टेस्टी ट्रीट जरूर देना चाहेंगी। इसलिए हम आपको बता रहे हैं, कुछ ऐसे जायकेदार मीठे-चटपटे व्यंजनों की रेसिपी, जो आपके भाई को जरूर पसंद आएंगे।

प्यारे भाई के लिए जायकेदार व्यंजन

जिंगी पनीर पार्सल



सामग्री

बारीक कटा हुआ प्याज-1 कप,
बारीक कटा हुआ टमाटर-1 कप,
बारीक कटी हुई शिमला मिर्च-1
कप, ऑरिगेनो-1 चम्मच, चिली
फ्लेक्स-1 चम्मच, धनिया पावडर-
आधा चम्मच, कटा हुआ हरा धनिया
-आधा कप, मैदा-1 कप, बेकिंग
पावडर-आधा चम्मच, बेकिंग
सोडा-आधा चम्मच, नमक-
स्वादानुसार, तेल-2 चम्मच,
मक्खन-50 ग्राम, चीनी-1 चम्मच,
बारीक कटा हुआ पनीर-100 ग्राम,
सॉस-आधा कप

विधि

सबसे पहले नॉनस्टिक पैन में तेल डालकर गर्म करें। अब इसमें टमाटर और नमक डालकर अच्छी तरह पका लें। इसके बाद प्याज, शिमला मिर्च, पनीर डालें। जब यह अच्छे से पक जाए तो उसमें सॉस, ऑरिगेनो, चिली फ्लेक्स और धनिया पावडर मिलाएं। इसके बाद इस बैटर को पैन से बाहर निकालें। फिर इसी पैन में हल्का सा तेल डालकर पनीर फ्राई करें। अब पनीर में बैटर को अच्छे से मिला दें। अब आपकी स्टीफिंग तैयार है। इसके बाद मैदे में बेकिंग पावडर, बेकिंग सोडा और नमक डालकर मैदे को गुंथ लें। अब मैदे की रोटी बनाएं फिर इसे तिकोण शेप में काट लें। अब इसमें एक चम्मच स्टीफिंग रखें। इसके बाद इस पर मक्खन लगाकर तीनों साइड से बंद कर दें। इसी तरह सारे जिंगी पार्सल बना लें। अब कड़ाही में स्टैंड रखकर उस पर सारे जिंगी पार्सल रख दें। आंच को धीमा ही रखें। दस से पंद्रह मिनट में ये पार्सल तैयार हो जाएंगे। आप इन्हें ओवन में बेक कर सकती हैं या एयर फ्रायर में भी बना सकती हैं।

अंगूरी रसमलाई



सामग्री

दूध-2 लीटर, कंडेंस्ड
मिल्क-आधा कप,
चीनी-डेढ़ कप,
इलायची-4, केसर-6
रेशे, नीबू का रस-2
चम्मच, सूखे मेवे-
आवश्यकतानुसार

विधि

सबसे पहले 1 लीटर दूध को उबालें। अब उबलते हुए दूध में नीबू का रस मिलाएं और दूध को आंच पर रहने दें। अब सूती कपड़े से दूध को छानकर पानी अलग कर लें। छेना तैयार है। अब बचे हुए एक लीटर दूध को गर्म कर इसमें केसर, चीनी, मेवे और इलायची मिलाएं। दूध को आधा होने तक उबालें। अब छेना को सॉफ्ट आटे की तरह गुंथ लें। अब इसके छोटी-छोटी बॉल्स बनाएं। इसके बाद एक सॉसपैन में पानी गर्म करें और उसमें चीनी डालें। जब चीनी अच्छे से पक जाए तब उसमें छेने की बॉल्स डालें। इसे धीमी आंच पर पकने दें। फिर पके हुए दूध में छेने की बॉल्स डालें। इसके बाद तीन से चार घंटे के लिए इसे ठंडा होने के लिए फ्रिज में रख दें।

अनानास बर्फी



सामग्री

अनानास कटा
हुआ-1, चीनी-4
कप, मिल्क
पावडर-2 कप,
मलाई-1 कप,
इलायची पावडर-2
चम्मच, कटे मेवे-
आवश्यकतानुसार

विधि

सबसे पहले कटे हुए अनानास को ग्राइंडर में पीस लें। अब एक कड़ाही में पीसे हुए अनानास को पकाएं और इसमें चीनी मिलाएं। अब इन्हें अच्छे से पकने दें। अब इसमें मलाई, मिल्क पावडर और इलायची डालकर करछी से लगातार चलाती रहें। दस से पंद्रह मिनट में यह मिश्रण तैयार हो जाएगा। अब एक प्लेट में इस मिश्रण को फैला दें और इसमें कटे मेवे डालें। अब इसे दो से तीन घंटे तक ढंककर रख दें। फिर इसे अपनी मनचाही शेप में काट लें, अनानास बर्फी तैयार है।

पोटेटो रोल

सामग्री

आलू उबले हुए-
4-5, बारीक कटा
हुआ हरा धनिया-आधी कटोरी, बारीक कटी
हुई हरी मिर्च-4, बारीक कटी हुई प्याज-1,
धनिया पावडर-1 छोटा चम्मच, गर्म मसाला-
आधा छोटा चम्मच, लाल मिर्च पावडर-
आधा छोटा चम्मच, नमक-स्वादानुसार,
अमचूर पावडर-1 छोटा चम्मच, ब्रेड-10
पीस, तेल- तलने के लिए

विधि

उबले हुए आलू को अच्छे से मैश कर लें। इसमें बारीक कटा प्याज, हरी मिर्च और धनिया मिला दें। इसके बाद इसमें नमक, अमचूर, लाल मिर्च, धनिया पावडर और गर्म मसाला डालकर आलू में अच्छे से मिला दें। अब इस मिश्रण को हल्की आंच पर अच्छे से भून लें। इसे ठंडा होने के लिए अलग रख दें। अब एक प्लेट में पानी लें। इसके बाद इसमें हल्के हाथों से ब्रेड को गोला करके आलू की स्टीफिंग बीच में रखें। हल्के हाथों से ब्रेड को गोल-गोल दबाएं। इन सभी बॉल्स को बनाकर एक प्लेट में रख लें। अब कड़ाही में तेल डालकर अच्छे से गर्म करें। इनमें आलू की बॉल्स को फ्राई करें। रेड सॉस के साथ इन्हें गर्म-गर्म सर्व करें।



विधि

सबसे पहले प्याज को कढ़कस कर बड़े बाउल में रख लें। फिर आलू को उबालकर प्याज और आलू को अच्छे से ग्राइंड कर लें। अब इनको पतली छन्नी से छान लें। छाना हुआ पानी साइड में रखें। अब इस बैटर में बारीक कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, काली मिर्च पावडर, नमक और धनिया डालें। आलू और प्याज का छाना हुआ पानी इस मिश्रण में डालकर अच्छे से मिलाएं। अब नॉनस्टिक तवे पर एक चम्मच सरसों का तेल डालें। आंच धीमी रखें और अब इस मिश्रण को तवे पर डालकर गोल-गोल घुमाएं। फिर ब्राउन होने तक सेंकें। सिंकने के बाद सोया सॉस के साथ इसे सर्व करें।

पोटेटो पैन केक

सामग्री

प्याज-4 बड़े आकार के, आलू-2 बड़े
आकार के, हरी मिर्च-2या 3, काली मिर्च-
आधा चम्मच, लहसुन की कली-4-5,
नमक-स्वादानुसार, सरसों का तेल-
आवश्यकतानुसार

विधि

सबसे पहले प्याज को कढ़कस कर बड़े बाउल में रख लें। फिर आलू को उबालकर प्याज और आलू को अच्छे से ग्राइंड कर लें। अब इनको पतली छन्नी से छान लें। छाना हुआ पानी साइड में रखें। अब इस बैटर में बारीक कटा हुआ लहसुन, हरी मिर्च, काली मिर्च पावडर, नमक और धनिया डालें। आलू और प्याज का छाना हुआ पानी इस मिश्रण में डालकर अच्छे से मिलाएं। अब नॉनस्टिक तवे पर एक चम्मच सरसों का तेल डालें। आंच धीमी रखें और अब इस मिश्रण को तवे पर डालकर गोल-गोल घुमाएं। फिर ब्राउन होने तक सेंकें। सिंकने के बाद सोया सॉस के साथ इसे सर्व करें।

काला खट्टा नीबू पानी



सामग्री

काले अंगूर-आधा कप,
काला खट्टा सीरप-2 बड़े
चम्मच, बर्फ की क्यूब्स-1
कप, नीबू का रस-2 बड़े
चम्मच, काला नमक-
स्वादानुसार, पुदीना-4 से 6
पत्ते, सोडा वॉटर-1 कप,
रेड फूड कलर- आधा
छोटा चम्मच

विधि

सबसे पहले ब्लेंडर जार में काले अंगूर, नीबू का रस और काला नमक मिलाकर दरदरा पीस लें। इन्हें एक बड़े जार में डालें। फिर इसमें खट्टा सीरप और फूड कलर डालकर अच्छे से मिलाएं। इसके बाद इसमें सोडा वाटर डालें और ऊपर से पुदीने की पत्तियां डालें। काला खट्टा नीबू पानी तैयार है। अब इसमें आइस क्यूब डालकर सर्व करें।

प्रस्तुति:निकिता चौहान