



TASTE & TRAILS

आलू कटलेट



youtube.com/@OWNTasteandTrails

15 अगस्त यानी स्वतंत्रता दिवस के मौ के परलोग विभिन्न तरीकों से जश्न मनाते हैं। स्कूल कॉलेज, सरकारी और निजी दफ्तरों में झंडा फहराया जाता है। 15 अगस्त की जब भी बात आती है तो सबसे पहले हमारा दिमाग लड्डूओं की तरफ ही जाता है। कई घरों में तिरंगा डिशेज तैयार किए जाते हैं। जो बच्चों के साथ साथ बड़ों को भी खूब पसंद आते हैं। ये देखने में भी काफी अच्छे लगते हैं। आज 15 अगस्त के मौके पर Taste And Trails से मैं प्रिशिका आपके लिए एक टेस्टी और क्रिस्पी रेसिपी लेकर आई हूं। जी हां, आज मैं मुंबई की रहने वाली मेरी दोस्त पूजा के घर पहुंची हूं। जिन्होंने अपने बचपन के दिनों को याद कर एक रेसिपी शेयर की। जो स्वतंत्रता दिवस के दिन उनकी मां उन लोगों के लिए बनाया करती थीं। तो आइए जानते हैं पूजा के बचपन की यादें। और उन यादों के पिटारे में से एक क्रिस्पी रेसिपी।

मैं जैसे ही अपनी दोस्त पूजा के घर पहुंची। तो पूजा ने दिल खोल कर मेरा स्वागत किया। हम काफी समय बाद मिल रहे थे। इसीलिए हमारी खुशियों का ठिकाना नहीं रहा। पूजा ने कहा कि आज वो अपनी मांकी रेसिपी बताने जा रही हैं। जो उनकी मां हर 15 अगस्त और 26 जनवरी पर बनाया करती थीं। जिसका नाम आलू कटलेट है। लेकिन उसकी खासियत ये है कि वो उबले हुए आलू से नहीं बनता है।

पूजाने बताया कि ये हमारे बचपन की कहानी है। 15 अगस्त और 26 जनवरी के दिन हम लोगों को जल्दी स्कूल जाना होता था। हम काफी उत्साहित होते थे। क्योंकि यही वो दिन होता था जब स्कूलों में पढ़ाई नहीं, बल्कि फंक्शंस होते थे। हमें लड्डू खाने को मिलते थे। मां को मालूम होता था कि हम सबअभी एक दो घंटे में वापस आ जाएंगे। हमें भूख लगी होगी। तो हमारे जाते ही मां ये रेसिपी तैयार करने में जुट जाती थीं। ये बहुत ही आसान रेसिपी है। हम सभी इसे बड़े चाव से खाते थे। क्योंकि ये टेस्टी और क्रिस्पी तो होते ही थे, और जो सबसे अच्छी चीज थी, वो मां के हाथ का जादू और उनका प्यार।

पूजाके बचपन की कहानी सुनने के बाद तो मैं भी उसके बचपन में ही खो गई थी। लेकिन हमें आपके लिए रेसिपी भी लेकर आनी थी। तो हम बिना देर किए किचन की ओर बढ़ते हैं। पूजा ने मुझे अपना किचन दिखाया जिसे काफी खूबसूरती से डेकोरेट किया गया था। हर चीजें व्यवस्थित ढंग से रखीं थीं। इंडोर प्लांट्स भी थे जो दिखने में काफी सुंदर लग रहे थे। अब मैंने और पूजा ने आलू कटलेट बनाने के लिए जरूरी सामान इकट्ठा किया।

आलूकटलेट बनाने के लिए जरूरी सामग्री

·चारछिले हुए कच्चे आलू

·चावलका आटा (बाइंडिंग के अनुसार)

·रेड चिली फ्लेक्स (1 tsp)

·हल्दी पाउडर (Half tsp)

·धनिया पाउडर (2 tsp)

·गरम मसाला (2 tsp)

·नमक (स्वाद अनुसार)

·गणेश मार्का सरसों का तेल (कटलेट तलने के लिए)

कट लेट के लिए आलू तैयार करना

अब जब हमने पूरा सामान इकट्ठा कर लिया तो पूजा ने कच्चे आलू को कढ़कस करना शुरू कर दिया। पूजा ने बताया कि आलू को मीडियम साइज में घिसना है ताकि उसके लच्चे बराबर से नजर आएँ। आलू घिसने के बाद पूजाने उसे ठंडे पानी में पांच मिनट के लिए भिगो दिया। पूजा ने बताया किये स्टेप काफी जरूरी होता है। इससे लच्चे भी साफ हो जाते हैं और आलू कास्टार्च भी निकल जाता है। पांच मिनट के बाद अब हम इसे अच्छे से साफ कर लेंगे। और लच्छों को निचोड़ कर अलग बर्तन में रखेंगे। ध्यान रहे पानी पूरी तरह से निकल गया हो।

आलू की बाइंडिंग करना

अब इन लच्छों में सारे मसालों को मिलाएंगे। एक चम्मच रेड चिली फ्लेक्स, 2 टीस्पून धनिया पाउडर, 2 टीस्पून गरम मसाला और सिर्फ रंगलाने के लिए हल्दी पाउडर, और बाइंडिंग के लिए अब हम इसमें चावल के आटे को ऐड करेंगे। साथ ही स्वाद अनुसार नमक मिलाएंगे। आप चाहें तो चावल के आटे की जगह कॉर्न फ्लोर भी ले सकते हैं। लेकिन ये मेरी मांकी रेसिपी है तो वोचावल का आटा ही इस्तेमाल करती थीं। इसलिए हमने भी इसका इस्तेमाल किया। पूजा ने जोर देकर बताया कि चावल के आटे से क्रिस्प नेस काफी अच्छी आती है। अब इन सभी चीजों को हल्के हाथों से मिलाना है।

कटलेट को तलना

पूजाने सबसे पहले गैस पर कढ़ाई रखी और कटलेट को तलने के लिए गणेश मार्का सरसों का तेल उसमें डाल दिया। जब तक तेल गर्म हो रहा था, तब तक पूजा ने कटलेट को शेप दिया। कटलेट को शेप देने के लिए पूजा ने दो कटोरियां लीं। उसे गणेश मार्का सरसों के तेल से ग्रीस किया। अब कटोरियों में आलू के लच्छों को डाल कर उसे गोलाई में शेप दिया। पूजा ने बताया कि कटोरी में तेल लगाने से कटलेट चिपकते नहीं हैं। तब तक तेल गर्म हो चुका था। पूजा ने एक एक करके सारे कटलेट को तलने के लिए गर्म तेल में डाल दिया। पूजा ने बताया कि हमें तब तक मीडियम फ्लेम पर तलना है जब तक कटलेट क्रिस्पी और लाल न हो जाए।

प्लेटिंग करना

जैसे ही कटलेट क्रिस्पी और लाल हो गए पूजा ने एक एक करके कटलेट को बाहर निकाल लिया। पूजा ने एक प्लेट में इसे सुंदर तरीके से सजा दिया। और इसके साथ टोमैटो सॉस सर्व किया। पूजा ने बताया कि टोमैटो सॉस के अलावा आप धनिया पुदीने की चटनी भी ले सकती हैं जो खाने में बहुत ही स्वादिष्ट लगते हैं।

गणेश मार्का सरसों के तेल पर पूरा विश्वास

मैंने जब पूजा से गणेश मार्का सरसों के तेल के बारे में पूछा कि ये तेल ही क्यों पसंद करती हैं? तो पूजा ने कहा कि वो गणेशमार्का सरसों के तेल का सालों से इस्तेमाल कर रही हैं। क्योंकि ये उनकी मांकी पसंद है। ये

सेहत के लिए लाभदायक है। इसकी क्वालिटी भी बहुत अच्छी है। ये बहुत पुराना ब्रांड भी है। येसभी डिशेज को एक खास टेस्ट देता है। मुझे गणेश मार्का सरसों के तेल पर पूरा भरोसा है।

काफी टेस्टी बनकर तैयार हुआ आलू कटलेट

मैंनेजैसे ही आलू कट लेटटो मैटो सॉस के साथ टेस्ट किया, मेरे अंदर से एक ही आवाज आई- वाह! ये वाकई बहुत ही स्वादिष्ट था और क्रिस्पी भी। मैंने ऐसा कुछ पहले कभी नहीं खाया था। क्योंकि हमारा काम तो 15 अगस्त पर लड्डू और समोसे से ही हो जाता था। ये आप चाहें तो बच्चों को टिफिन में भी दे सकते हैं। घर पर अचानक से कोई मेहमान आ जाए तो अस झटपट तैयार किया जा सकता है। पूजा के लिए येसिर्फ एक रेसिपी ही नहीं, बल्कि बचपन की यादें थीं। जो पूजा आज खास मौकों पर आलू कटलेट को बनाना नहीं भूलती हैं।



oneworldnews.com