



Taste & Trails

Rajasthani green chilli pickle



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Chilli Pickle recipe: ऐसे करें 10 मिनट में मसालेदार राजस्थानी मिर्च का अचार तैयार, सभी को आएं गें बेहद पसंद

Chilli Pickle recipe: ये रही राजस्थानी हरी मिर्च का अचार बनाने की जरूरी सामग्री और आसान विधि...

स्नेहा ने प्रिशिका का गर्मजोशी से स्वागत किया और बिना समय बर्बाद किए स्नेहा से पूछा कि वह उसके लिए कौन सी खास डिश बनाने जा रही है। स्नेहा ने बताया एक झटपट और स्वादिष्ट इंस्टेंट मिर्च का अचार जो सिर्फ 10 मिनट में बनाया जा सकता है।

Chilli Pickle recipe: आज के एपिसोड में, हमारी ऊर्जावान और हमेशा उत्सुक रहने वाली एंकर, प्रिशिका, एक बार फिर से अपने "स्वयं के स्वाद और परीक्षण" की यात्रा पर हैं। जहाँ वे रोमांचक नई रेसिपी की खोज कर रही हैं। इस बार, उनके पास अपने दर्शकों के लिए एक खास सरप्राइज है - एक ऐसी डिश जो न केवल दिलचस्प है, बल्कि स्वादिष्ट भी है। प्रिशिका के अनुसार, आज वे जो रेसिपी शेयर करने जा रही हैं, वह लगभग हर भारतीय घर में पाई जाने वाली एक ज़रूरी चीज़ है। इसके बिना, हमारा भोजन पूरा नहीं होगा। प्रिशिका इस स्वादिष्ट रेसिपी के बारे में जानकारी प्राप्त करने के लिए एक दोस्त के घर जाती है। उसकी दोस्त, स्नेहा, एक पारंपरिक राजस्थानी परिवार से आती है, और आज, वह हमारे साथ एक क्लासिक राजस्थानी रेसिपी शेयर करेगी। स्नेहा ने प्रिशिका का गर्मजोशी से स्वागत किया और बिना समय बर्बाद किए स्नेहा से पूछा कि वह उसके लिए कौन सी खास डिश बनाने जा रही है। स्नेहा ने बताया एक झटपट और स्वादिष्ट इंस्टेंट मिर्च का अचार जो सिर्फ 10 मिनट में बनाया जा सकता है।

स्नेहा की राजस्थानी झटपट मिर्ची अचार रेसिपी

स्नेहा और प्रिशिका इस झटपट, 10 मिनट के मिर्ची अचार को बनाने के लिए सीधे रसोई में जाती हैं। यह एक सरल रेसिपी है, फिर भी स्वाद से भरपूर है। शुरू करने के लिए आपको ये चीज़ें चाहिए :-

सामग्री:-

- * 150 ग्राम लंबी हरी मिर्च
- * 2-3 बड़े चम्मच गणेश मार्का सरसों का तेल (स्नेहा इस ब्रांड को इसके समृद्ध स्वाद और पारंपरिक स्पर्श के लिए पसंद करती हैं)
- * 2-3 बड़े चम्मच बेसन
- * 1 चम्मच जीरा
- * नमक, स्वादानुसार
- * 1 नींबू (ताज़े नींबू रस के लिए)

मिर्च का अचार बनाने की विधि

1. मिर्च तैयार करें

लंबी हरी मिर्च लेकर उन्हें छोटे टुकड़ों में काटना शुरू करें। टुकड़े जितने छोटे होंगे, स्वाद को अच्छी तरह से सोखना उतना ही आसान होगा। ये हरी मिर्च इस रेसिपी की खासियत हैं, जो एक मसालेदार किक प्रदान करती हैं जो किसी भी भोजन को पूरक बनाती हैं।

2. तेल गरम करें

एक कढ़ाई (भारतीय कड़ाही) को स्टोव पर रखें और इसे गर्म होने दें। स्नेहा गणेश मार्का सरसों तेल के प्रामाणिक, पारंपरिक स्वाद की कसम खाती हैं। जब कढ़ाई गरम हो जाए, तो उसमें 2-3 बड़े चम्मच तेल डालें और उसे अच्छी तरह गरम होने दें।

3. जीरा डालें

जब तेल गरम हो जाए, तो उसमें एक चम्मच जीरा डालें। जीरा चटकना चाहिए और इसकी खुशबू को बाहर आने दें। यह एक महत्वपूर्ण कदम है, क्योंकि जीरे का स्वाद तेल में घुल जाएगा, जिससे अचार को उसका अनूठा स्वाद मिलेगा।

4. मिर्च को भूनें

अब, गर्म तेल में कटी हुई हरी मिर्च डालने का समय आ गया है। मिर्च को धीमी आंच पर तब तक भूनें जब तक वे नरम न हो जाएं। यहां धैर्य रखें - मिर्च को धीरे-धीरे पकने दें ताकि वे बिना जले तेल के स्वाद को सोख लें।

5. बेसन डालें

जब मिर्च नरम हो जाए, तो कढ़ाई में 2-3 बड़े चम्मच बेसन छिड़कें। बेसन को अच्छी तरह से हिलाएँ, सुनिश्चित करें कि यह मिर्च पर समान रूप से लग जाए। बेसन अचार को गाढ़ा बनावट देगा और मिर्च के तीखेपन को संतुलित करने में मदद करेगा।

6. नींबू के रस के साथ खत्म करें

इस रेसिपी का अंतिम स्पर्श ताजा निचोड़ा हुआ नींबू का रस है। जब बेसन अच्छी तरह से मिल जाए, तो मिश्रण में एक नींबू का रस निचोड़ें। यह अचार में एक तीखापन जोड़ देगा, जिससे इसका समग्र स्वाद बढ़ जाएगा।

7. कुछ और मिनट तक पकाएँ

कढ़ाई को ढक्कन से ढक दें और अचार को धीमी आँच पर कुछ और मिनट तक पकने दें। इससे सभी सामग्री एक साथ अच्छी तरह मिल जाती हैं, जिससे अचार को उसका अंतिम भरपूर स्वाद मिलता है। और बस, आपका झटपट मिर्च का अचार तैयार है!

मिर्च का अचार परोसना और स्टोर करना

यह अचार गरम पराठों, पूरी और रोटी के साथ बहुत बढ़िया लगता है। यह किसी भी खाने के साथ बहुत बढ़िया लगता है। इसमें मसाले और तीखेपन का तड़का लगता है जो मुख्य व्यंजन के स्वाद को और भी बढ़ा देता है। इससे भी अच्छी बात यह है कि इस मिर्च के अचार को फ्रिज में एयरटाइट कंटेनर में 10 दिनों तक स्टोर किया जा सकता है। समय के साथ इसका स्वाद और भी बेहतर होता जाता है और अचार आसानी से खराब नहीं होता, जिससे यह आपकी रसोई में एक बहुमुखी वस्तु बन जाता है।

जब प्रिशिका उत्सुकता से अचार का स्वाद लेती है, तो वह इसकी बहुत तारिफ करती है। नरम, तीखी मिर्च, तीखा नींबू का रस और बेसन की समृद्धि का संयोजन स्वादों का एक आदर्श सामंजस्य बनाता है। वह सुझाव देती है कि सभी को कम से कम एक बार यह रेसिपी आजमानी चाहिए क्योंकि, ईमानदारी से कहें तो अचार हर भारतीय घर में एक पसंदीदा सामग्री है।

गणेश मार्का सरसों का तेल

स्नेहा के साथ अपनी बातचीत के दौरान, प्रिशिका अचार के स्वादिष्ट स्वाद और सुगंध के बारे में उत्सुक है। वह स्नेहा से पूछती है कि वह कौन सा तेल इस्तेमाल करती है, और स्नेहा गर्व से बताती है कि वह हमेशा गणेश मार्का सरसों का तेल इस्तेमाल करती है। वह बताती है कि इस तेल का स्वाद और सुगंध किसी भी व्यंजन में एक खास स्पर्श जोड़ देता है, और यह पीढ़ियों से उनके परिवार में पसंदीदा रहा है।

स्नेहा कहती हैं, "मेरी सास इस तेल का इस्तेमाल करती थीं, और अब मैं अपनी रसोई में इस परंपरा को जारी रखती हूँ।" वह सभी दर्शकों को गणेश मार्का सरसों के तेल की सलाह देती हैं, इसके कई स्वास्थ्य लाभ और प्रामाणिक स्वाद का हवाला देते हुए। तेल का कच्चा, सरसों जैसा स्वाद राजस्थानी अचार को उनका अनूठा स्वाद देता है। स्नेहा का मानना है कि अगर आपने अभी तक इस तेल को नहीं आजमाया है, तो आपको इसे आजमाकर एक बेहतरीन पाक अनुभव प्राप्त करना चाहिए।

हर भारतीय परिवार को एक अच्छी अचार रेसिपी की आवश्यकता क्यों है

जैसे ही प्रिशिका और स्नेहा अपनी चर्चा समाप्त करती हैं, एक बात स्पष्ट हो जाती है कोई भी भारतीय भोजन अचार के बिना पूरा नहीं होता। चाहे वह साधारण आलू पराठा हो या रविवार का शानदार लंच, एक अच्छा अचार किसी भी भोजन को स्वादिष्ट दावत में बदल सकता है।

भारत में अचार सिर्फ एक मसाला नहीं है यह पीढ़ियों से चली आ रही एक सांस्कृतिक धरोहर है। मसालेदार आम के अचार से लेकर तीखे नींबू और मिर्च के अचार तक, भारत के हर क्षेत्र की अपनी अनूठी अचार बनाने की परंपराएँ हैं। राजस्थान में, जहाँ से स्नेहा आती हैं, अचार भोजन का एक अभिन्न अंग है, जिसे अक्सर बाजरे की रोटी या दाल बाटी के साथ परोसा जाता है।

स्नेहा के इंस्टेंट चिली अचार जैसी रेसिपी की खूबसूरती इसकी सादगी और तेज़ी है। यह पारंपरिक राजस्थानी स्वादों का सार पकड़ता है लेकिन इसे आज की तेज़-तर्रार जीवनशैली के लिए सुलभ बनाता है। सिर्फ 10 मिनट में, आप अचार बना सकते हैं जो कई दिनों तक चलता है और आपके भोजन में वह ज़रूरी मसाला जोड़ता है।

निष्कर्ष: प्रिशिका के साथ स्वादिष्ट रेसिपी हंट

जैसे-जैसे प्रिशिका अपनी रेसिपी हंट को पूरा करती है, वह आज जो कुछ भी सीखी और चखा है, उससे स्पष्ट रूप से प्रसन्न है। इंस्टेंट चिली अचार ने न केवल उसकी अपेक्षाओं को पूरा किया, बल्कि उनसे बढ़कर भी किया। बस कुछ बुनियादी सामग्रियों और गणेश मार्का सरसों के तेल की एक बूंद के साथ, उसने एक ऐसी रेसिपी खोजी है जो जल्दी, आसानी से और स्वाद से भरपूर है।

प्रिशिका अपने परिवार की रेसिपी साझा करने के लिए स्नेहा को दिल से धन्यवाद देते हुए एपिसोड का समापन करती है और दर्शकों को घर पर यह मिर्च का अचार बनाने की याद दिलाती है। वह सभी को

अपनी खुद की पाक परंपराओं का पता लगाने और नए स्वादों के साथ प्रयोग करने के लिए प्रोत्साहित करती है।

प्रिशिका कहती हैं, "खाना प्यार और साझा करने के बारे में है।" "और यह रेसिपी, अपने समृद्ध स्वाद और सरल सामग्रियों के साथ, साबित करती है कि कुछ बेहतरीन व्यंजन दिल से बनाए जाते हैं।" इसके साथ, प्रिशिका अपने दर्शकों को अलविदा कहती है, और एक और रोमांचक रेसिपी हंट के साथ जल्द ही लौटने का वादा करती है।



oneworldnews.com