



Taste & Trails

No-Onion, No-Garlic Kadhi Pakoda Recipe



youtube.com/@OWNTasteandTrails

जानिए कढ़ी पकौड़ा बनाने की सामग्री और आसान विधि.

Kadhi Pakoda Recipe: स्वादिष्ट व्यंजन एंकर प्रिशिका आज एक और स्वादिष्ट रेसिपी के साथ वापस आ गई हैं, जो अपना खुद का आजमाया हुआ नुस्खा साझा कर रही हैं। वह पंचकुला में मनसा माता मंदिर की अपनी यात्रा के बारे में बताती हैं एक सामुदायिक दावत के दौरान उन्हें सरल लेकिन अविश्वसनीय रूप से स्वादिष्ट कढ़ी पकौड़ा परोसा गया भंडारा। इस व्यंजन ने उन पर अमिट छाप छोड़ी और आज वह इसे साझा कर रही हैं हमारे साथ नुस्खा। यह कढ़ी पकौड़ा रेसिपी इस मायने में अनोखी है कि यह बिना प्याज, बिना लहसुन वाली डिश है, जो इसे आदर्श बनाती है जैन अनुयायी और जो लोग नवरात्रि जैसे व्रत या धार्मिक त्योहार मनाते हैं। तो, जानिए इस स्वादिष्ट रेसिपी की सामग्री के बारे में।

कढ़ी पकौड़ा के लिए सामग्री

(दही आधारित करी): पकोड़े के लिए

300 ग्राम बेसन

1 बड़ा चम्मच हल्दी पाउडर

नमक स्वादानुसार

अजवाइन के बीज (कैरम बीज)

हरा धनिया और हरी मिर्च बारीक कटी हुई अतिरिक्त स्वाद के लिए कसूरी मेथी (सूखी मेथी की पत्तियां)।

पकोड़े तलने के लिए गणेश मार्का सरसों का तेल

कढ़ी के लिए (दही करी)

3 मध्यम आकार के टमाटर

3-4 हरी मिर्च

अदरक का 1 छोटा टुकड़ा (वैकल्पिक)

3 बड़े चम्मच बेसन

200 ग्राम दही (दही)

3 बड़े चम्मच धनिया पाउडर

1 बड़ा चम्मच जीरा

1 बड़ा चम्मच सरसों के बीज (सरसों) तड़का के लिए:

ताज़ा हरा धनिया

कटा हुआ करी पत्ता

3-4 सूखी लाल मिर्च

1 बड़ा चम्मच कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर (जीवंत रंग के लिए)

1 बड़ा चम्मच घी

2 बड़े चम्मच सरसों का तेल (गणेश मार्का सरसों का तेल)

कढ़ी पकौड़े की स्टेपस्टेप रेसिपी-बाय-

अब जब हमारे पास सभी सामग्रियां हैं, तो आइए पकौड़े बनाना शुरू करें

पकौड़े तैयार करना

पकौड़े के लिए, हमें एक चिकने, मध्यम-मोटे बैटर की आवश्यकता होगी। बनाने के लिए इन चरणों का पालन करें उत्तम पकौड़े

सामग्री मिलाएं

एक मिक्सिंग बाउल में 300 ग्राम बेसन लें। - हल्दी, नमक, अजवाइन, बारीक कटा हरा धनिया और हरी मिर्च डालें मिर्च।

सुगंधित स्वाद के लिए इसमें एक चुटकी कसूरी मेथी मिलाएं।

मिश्रण में धीरे-धीरे पानी डालें, हिलाते हुए मध्यम गाढ़ा घोल बनाएं। स्थिरता न तो बहुत गाढ़ी होनी चाहिए और न ही बहुत तरल -

बिल्कुल सही पकोड़े को आकार देना।

पकोड़े तलना

एक गहरे पैन या कढ़ाई में गणेश मार्का सरसों का तेल गर्म करें। सुनिश्चित करें कि तेल है तलने के लिए पर्याप्त गर्म। - तेल गर्म होने पर सावधानी से छोटे-छोटे चम्मच घोल तेल में डालें। गोल, काटने के आकार के पकोड़े बनाना।

इन्हें मध्यम आंच पर सुनहरा भूरा और कुरकुरा होने तक तलें। सुनिश्चित करें उन्हें समान रूप से तलने के लिए। - तले हुए पकोड़ों को निकालकर कागज़ के तौलिये से बिछी हुई प्लेट में निकाल लीजिए अतिरिक्त तेल सोख लें। नोट: कुछ लोग हल्के तले हुए पकोड़े पसंद करते हैं क्योंकि उन्हें बाद में कढ़ी में उबाला जाएगा। अगर यह आपकी पसंद है, उन्हें कम समय के लिए भूनें।

कढ़ी तैयार करना

एक बार जब आपके पकोड़े तैयार हो जाएं, तो कढ़ी तैयार करने का समय आ गया है - एक तीखा और स्वादिष्ट दही- आधारित करी।

दही का मिश्रण तैयार करें

एक कटोरे में 3 बड़े चम्मच बेसन लें और इसे 200 चम्मच के साथ मिला लें ग्राम दही (दही)।

गांठों से बचने और एक चिकनी, बहने वाली स्थिरता सुनिश्चित करने के लिए इसे अच्छी तरह से फेंटें।

धनिया पाउडर, नमक और एक चुटकी हल्दी डालें। एक बनाने के लिए अच्छी तरह से मिलाएं चिकना पेस्ट

कढ़ी बेस को पकाएं

उसी कढ़ाई में (ज्यादातर तेल निकल जाने के बाद) थोड़ा सा तेल छोड़ दीजिए तड़का लगाना। राई और जीरा डालें और उन्हें तड़कने दें। इसके बाद पैन में टमाटर, हरी मिर्च और अदरक का पेस्ट डालें। इसे भून लें जब तक कि किनारों से तेल अलग न होने लगे तब तक अच्छी तरह मिलाएँ। - जब मसाला अच्छी तरह से पक जाए तो कढ़ाई में दही-बेसन का मिश्रण डालें।

फटने से बचाने के लिए लगातार हिलाते रहें और मिश्रण को उबाल लें।

कढ़ी को धीमी आंच पर 10-15 मिनट तक बीच-बीच में हिलाते हुए पकाएं। आप आप देखेंगे कि यह धीरे-धीरे गाढ़ा हो रहा है।

पकौड़े डालें

जब कढ़ी में उबाल आ जाए और वह थोड़ी गाढ़ी हो जाए तो इसमें तले हुए पकौड़े डालें करी।

उन्हें कढ़ी में लगभग 5-8 मिनट तक उबलने दें, जिससे पकौड़े पक जाएं स्वाद को सोखें और थोड़ा नरम करें।

मसाला जांचें और आवश्यकतानुसार नमक या मसाले समायोजित करें।

तड़का तैयार करना

कोई भी कढ़ी स्वादिष्ट तड़के के बिना पूरी नहीं होती, जो पकवान में रंग और सुगंध दोनों जोड़ती है।

तड़का गरम करें

एक छोटे तड़का पैन में 1 बड़ा चम्मच घी और 2 बड़े चम्मच सरसों का तेल गर्म करें। यह संयोजन कढ़ी में एक समृद्ध स्वाद और मनमोहक सुगंध जोड़ता है। - तेल गर्म होने पर इसमें करी पत्ता, सूखी लाल मिर्च और कश्मीरी लाल मिर्च डालें पाउडर।

कुछ सेकंड के लिए हिलाएं, यह सुनिश्चित करते हुए कि मसाले अपना स्वाद छोड़ दें जलना।

तड़का डालें

इस गरम तड़का को उबलती हुई कढ़ी के ऊपर डालें और तुरंत ढक दें स्वाद बरकरार रखने के लिए ढक्कन लगाकर पैन पर रखें। सुझाव प्रस्तुत करना: आपकी स्वादिष्ट बिना प्याज, बिना लहसुन वाली कढ़ी पकोड़ा अब परोसने के लिए तैयार है!

चावल

यह व्यंजन उबले हुए बासमती चावल या जीरा चावल के साथ खूबसूरती से मेल खाता है। •

चपाती या पराठा

इसे पौष्टिकता के लिए चपाती या पराठे के साथ भी परोसा जा सकता है खाना।

ताज़े धनिये की पत्तियों से सजाएँ और गरमागरम परोसें।

पृशिका का स्वाद परीक्षण

अब, पृशिका स्वाद परीक्षण के लिए अपने भाई को यह स्वादिष्ट कढ़ी पकौड़ा परोसती है। वह एक लेता है काटता है और कढ़ी के तीखे, भरपूर स्वाद से तुरंत प्रभावित हो जाता है नरम लेकिन कुरकुरे पकोड़े के साथ संतुलित। यह व्यंजन हिट है, और प्रिशिका ने ऐसे और भी अनोखे और स्वादिष्ट व्यंजन साझा करने का वादा किया है अगला वीडियो। तब तक, वह अपने दर्शकों को अलविदा कहती है, और उन्हें इस रेसिपी को आजमाने के लिए प्रोत्साहित करती है घर जाएं और अपनी प्रतिक्रिया छोड़ें।

अंतिम विचार

यह रेसिपी सादगी और स्वाद का एकदम सही मिश्रण है, जो नवरात्रि जैसे विशेष अवसरों के लिए आदर्श है जब लोग अपने भोजन में प्याज और लहसुन से परहेज करते हैं। तीखी कढ़ी, नरम पकोड़े और एक के साथ भरपूर तड़का, एक पौष्टिक, आरामदायक व्यंजन बनाता है जो निश्चित रूप से हर किसी को पसंद आएगा मेज़। अपनी पसंद के अनुसार मसालों में बेझिझक बदलाव करें और इसे गर्म चावल के साथ आजमाना न भूलें।



oneworldnews.com