



## Taste & Trails

### Delightful Bread Rolls



[youtube.com/@OWNTasteandTrails](https://youtube.com/@OWNTasteandTrails)

**Bread Rolls Recipe: घर पर इस तरह से बनाएं ब्रेड रोल, बनाने में मस्त खाने में जबरदस्त**

**Bread Rolls Recipe: जानिए ब्रेड रोल बनाने कि सामग्री और असान विधि...**

प्रिशिका एक आनंददायक नई रेसिपी के साथ हमारी स्क्रीन पर वापस आ गई है जो बचपन की यादों को फिर से ताज़ा करने और आपके स्वाद को स्वादिष्ट बनाने का वादा करती है। आज, वह अपनी मां की पाक कला से प्रेरित एक विशेष व्यंजन साझा करेंगी, एक ऐसा व्यंजन जो उनके दिल में एक विशेष स्थान रखता है। यह ब्रेड रोल रेसिपी उन क्षणों के लिए एकदम सही है जब आप त्योहारों के दौरान, खासकर नवरात्रि या सावन के दौरान लहसुन और प्याज से बचना चाहते हैं।

Bread Rolls Recipe: भारत में, कई बार परिवार सांस्कृतिक या धार्मिक कारणों से प्याज और लहसुन जैसी कुछ सामग्रियों से परहेज करते हैं। इन अवधियों के दौरान, उन बच्चों के लिए ऐसा भोजन ढूंढना चुनौतीपूर्ण हो सकता है जो संतोषजनक और आनंददायक हो, जो अक्सर स्वादिष्ट, चटपटे व्यंजन चाहते हैं। प्रिशिका याद करती है कि कैसे उसकी माँ उसके लिए ब्रेड रोल बनाती थी, एक ऐसा आरामदायक व्यंजन जो हमेशा उसका उत्साह बढ़ा देता था।

प्रिशिका भोजन के महत्व पर जोर देती है जो हमें हमारे बचपन से जोड़ता है। ब्रेड रोल सिर्फ एक रेसिपी नहीं है। वे प्यार, देखभाल और पुरानी यादों का प्रतिनिधित्व करते हैं। आज, वह इन रोल्स को गणेश मार्का सरसों के तेल का उपयोग करके तैयार करेंगी। जिसे उन्होंने हाल

ही में खोजा है और उन्हें बेहद पसंद है। यह तेल पकवान में एक अनूठा स्वाद लाता है जो उसे उसकी जड़ों की याद दिलाता है।

## प्रिशिका के ब्रेड रोल के लिए सामग्री

इस स्वादिष्ट व्यंजन को दोबारा बनाने के लिए, निम्नलिखित सामग्री इकट्ठा करें

ब्राउन ब्रेड के 12 से 15 स्लाइस (सफेद ब्रेड का भी उपयोग किया जा सकता है, लेकिन ब्राउन ब्रेड स्वास्थ्यवर्धक है)

500 ग्राम उबले आलू

1 बड़ा चम्मच आमचूर पाउडर (सूखा आम पाउडर

नमक स्वाद अनुसार

3 से 4 हरी मिर्च, बारीक कटी हुई (अतिरिक्त गर्मी के लिए स्वाद के अनुसार लाल मिर्च पाउडर मिला सकते हैं)

मूंगफली (क्रंच के लिए)

गणेश मार्का सरसों का तेल (तलने के लिए)

## ब्रेड रोल बनाने की चरण-दर-चरण मार्गदर्शिका

प्रिशिका ब्रेड रोल का एक महत्वपूर्ण तत्व, आलू की फिलिंग तैयार करके खाना पकाने की प्रक्रिया शुरू करती है। इस स्वादिष्ट व्यंजन को बनाने के लिए उसके सरल चरणों का पालन करें।

### आलू का मिश्रण तैयार करें

आलू को मैश कर लें उबले हुए आलू लें और उन्हें एक बाउल में अच्छी तरह मैश कर लें। सुनिश्चित करें कि कोई गांठ न रहे।

### मसाले डालें

जब आलू मुलायम हो जाएं तो इसमें बारीक कटी हरी मिर्च, आमचूर पाउडर और नमक डालें। सभी चीजों को अच्छी तरह मिश्रित होने तक मिलाएँ।

## मूंगफली को भून लें

एक अलग पैन में, थोड़ा सा गणेश सरसों का तेल गर्म करें और मूंगफली को सुनहरा भूरा होने तक भून लें। यह कदम मूंगफली के स्वाद और कुरकुरेपन को बढ़ाता है। एक बार हो जाने पर, उन्हें आलू के मिश्रण में डालें और सभी चीजों को अच्छी तरह मिलाएँ। अब आपकी फिलिंग तैयार है।

## ब्रेड तैयार करें

ब्रेड को भिगोएँ: ब्राउन ब्रेड के स्लाइस लें और धीरे-धीरे प्रत्येक स्लाइस को कुछ सेकंड के लिए पानी में भिगोएँ। सावधान रहें कि उन्हें बहुत अधिक गीला न करें; बस उन्हें बेलने के लिए नरम करने के लिए पर्याप्त है।

## रोल्स को आकार दें

ब्रेड का एक भीगा हुआ टुकड़ा लें और बीच में पर्याप्त मात्रा में आलू का मिश्रण रखें। ब्रेड को भरावन के चारों ओर रोल करें, धीरे से दबाते हुए रोल बनाएं। सुनिश्चित करें कि तलने के दौरान भराई को बाहर फैलने से रोकने के लिए किनारों को सील कर दिया गया है। इस प्रक्रिया को सभी स्लाइस के लिए दोहराएं।

## रोल्स को तलना

### तेल गरम करें

एक फ्राइंग पैन में, रोल को डुबाने के लिए पर्याप्त गणेश मार्का सरसों का तेल डालें। तेल को मध्यम आंच पर तब तक गर्म करें जब तक वह गर्म न हो जाए लेकिन धुआं न निकले।

### रोल्स को तलें

तैयार ब्रेड रोल्स को सावधानी से गर्म तेल में डालें। इन्हें चारों तरफ से सुनहरा भूरा और कुरकुरा होने तक तलें। समान रूप से पकाने के लिए उन्हें बीच-बीच में पलटना सुनिश्चित करें। इस प्रक्रिया में लगभग 4-5 मिनट का समय लगना चाहिए।

## अतिरिक्त तेल निकाल दें

एक बार पकने के बाद, रोल को तेल से हटा दें और किसी भी अतिरिक्त तेल को सोखने के लिए उन्हें एक कागज़ के तौलिये पर रखें।

## सुझाव प्रस्तुत करना

पृथिका स्वाद बढ़ाने के लिए इन कुरकुरे ब्रेड रोलस को विभिन्न प्रकार के डिप्स के साथ परोसने का सुझाव देती है। यहां कुछ विकल्प दिए गए हैं।

## धनिये की चटनी

एक ताज़ा और तीखी संगत जो रोल को खूबसूरती से पूरा करती है।

## टमाटर सॉस

त्वरित और आसान डिप के लिए एक क्लासिक विकल्प।

## मसालेदार इमली की चटनी

उन लोगों के लिए जो मीठा और तीखा स्वाद पसंद करते हैं।

ये ब्रेड रोल बच्चों के लिए एक आदर्श नाश्ता हैं, खासकर उनके टिफिन बॉक्स में। वे न केवल स्वादिष्ट हैं बल्कि पेट भरने वाले भी हैं, जो उन्हें दोपहर के भोजन या स्कूल के बाद के भोजन के लिए एक उत्कृष्ट विकल्प बनाते हैं।

## निष्कर्ष

प्रिथिका के ब्रेड रोल सिर्फ एक रेसिपी नहीं हैं। वे खाना पकाने में लगने वाले प्रेम और रचनात्मकता का प्रमाण हैं। वे बचपन और पारिवारिक परंपराओं की यादें ताजा करते हैं, जो उन्हें उत्सव के अवसरों या साधारण पारिवारिक भोजन के लिए उपयुक्त बनाते हैं। जैसे ही प्रिथिका ने अपने बड़े भाई के साथ अपनी रचना का स्वाद चखा, वह उत्साहपूर्वक सहमत हुआ कि पकवान वास्तव में स्वादिष्ट है। उन्होंने कहा कि यह नवरात्रि और अन्य त्योहारों के लिए एक बढ़िया विकल्प है।

प्रशिका की और अधिक स्वादिष्ट रेसिपीज़ के लिए बने रहें, और इस ब्रेड रोल रेसिपी को घर पर आजमाना न भूलें। इसे बनाना आसान है, यह स्वाद से भरपूर है और निश्चित रूप से हर किसी के चेहरे पर मुस्कान लाएगा। अगली बार तक, खाना पकाने का आनंद लें।



oneworldnews.com