



Taste & Trails

Delhi-Style Rajma Chawal



youtube.com/@OWNTasteandTrails

Delhi Style Rajma Chawal: घर पर दिल्ली स्टाइल से बनाए राजमा चावल, खाते ही मेहमान बोलेंगे 'वाह क्या स्वाद है'

Delhi Style Rajma Chawal: दिल्ली स्टाइल राजमा चावल बनाने की सामग्री और इसकी आसान विधि

राजमा चावल एक सर्वोत्कृष्ट उत्तर भारतीय व्यंजन है जो कई भोजन प्रेमियों के दिलों में एक विशेष स्थान रखता है, खासकर दिल्ली में। आज, प्रिशिका एक नई रेसिपी के साथ वापस आ गई है जो आपको दिल्ली की हलचल भरी सड़कों पर ले जाएगी। इस बार, वह हमारे साथ प्रतिष्ठित राजमा चावल रेसिपी साझा कर रही हैं, जो उन्होंने अपनी प्रिय मित्र आरती शर्मा से सीखी है।

Delhi Style Rajma Chawal आपको बता दें कि प्रिशिका की मुलाकात आरती शर्मा से हुई प्रिशिका प्रसिद्ध राजमा चावल रेसिपी सीखने के लिए उत्साहित होकर आरती के घर जाती है। जैसे ही वे बातचीत के लिए बैठे, आरती ने दिल्ली की अपनी यात्रा की यादें साझा कीं। चार साल पहले वह दिल्ली में एक दोस्त के घर गई थीं, जहां उन्होंने सबसे स्वादिष्ट राजमा चावल का स्वाद चखा था। परिवार पंजाबी था और उनकी रेसिपी ने आरती पर अमिट छाप छोड़ी। कहानी से प्रेरित होकर, प्रिशिका उत्सुकता से हमारे साथ नुस्खा साझा करने के लिए कहती है। आरती खुशी से सहमत हो जाती है, और खाना पकाने का सत्र शुरू हो जाता है।

परफेक्ट राजमा चावल के लिए सामग्री प्रामाणिक दिल्ली शैली के राजमा चावल को फिर से बनाने के लिए, आपको निम्नलिखित सामग्रियों की आवश्यकता होगी:

राजमा बनाने के लिए सामग्री:

- 1 इंच अदरक का टुकड़ा
- 17-18 लहसुन की कलियाँ
- 3-4 मध्यम आकार के प्याज
- 7-8 हरी मिर्च
- 3-4 बड़े टमाटर (प्यूरी)
- 200 ग्राम दही
- 2-3 हरी मिर्च
- 1 इंच अदरक का टुकड़ा (कद्दूकस किया हुआ, सजाने के लिए)
- 1 बड़ा चम्मच राजमा मसाला पाउडर
- 1 बड़ा चम्मच कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर
- 250 ग्राम राजमा को रात भर भिगोकर उबाल लें
- गणेश मार्का सरसों का तेल (आरती के परिवार का 10 वर्षों से पसंदीदा)

- 1 बड़ा चम्मच जीरा (तड़के के लिए)
- सजावट के लिए ताज़ा हरा धनिया

गरम मसाला के लिए:

- 1 जायफल
- 1 इलायची की फली
- 3-4 लोंग
- 5-6 काली मिर्च (काली मिर्च)

1 चम्मच जीरा खाना पकाने के लिए:

राजमा उबालने के बाद बचा हुआ पानी (ग्रेवी के लिए) दिल्ली-स्टाइल राजमा चावल की चरण-दर-चरण तैयारी अब जब हमारे पास सभी सामग्रियां तैयार हैं, तो आइए इस स्वादिष्ट व्यंजन को पकाना शुरू करें।

स्टेप 1: गरम मसाला तैयार करें

घर का बना गरम मसाला तैयार करके शुरुआत करें। एक छोटे ग्राइंडर में जायफल, इलायची, लौंग, काली मिर्च और जीरा डालें। इन्हें दरदरा पीस लें। यह ताजा बना गरम मसाला राजमा ग्रेवी में एक खुशबूदार स्पर्श जोड़ देगा।

स्टेप 2: अदरक-लहसुन-प्याज का पेस्ट तैयार करें

इसके बाद अदरक, लहसुन, प्याज और हरी मिर्च का पेस्ट बना लें। इन सभी सामग्रियों को एक ब्लेंडर में डालें और थोड़ा मोटा पीस लें। खाना पकाने की प्रक्रिया के लिए इसे अलग रख दें।

स्टेप 3: तेल गरम करें और मसालों को तड़का दें

एक बड़ी कढ़ाई लें और उसे अच्छी तरह गर्म कर लें। गर्म होने पर इसमें 2 बड़े चम्मच गणेश मार्का सरसों का तेल डालें। यह तेल पकवान में एक अनोखा स्वाद और गहराई जोड़ता है। तेल को चमकने तक गर्म होने दें। फिर, 1 बड़ा चम्मच जीरा डालें और उन्हें गर्म तेल में तड़कने दें।

स्टेप 4: प्याज-लहसुन का पेस्ट पकाएं

जब जीरा चटकने लगे तो इसमें अदरक-लहसुन-प्याज का पेस्ट डालें जो आपने पहले बनाया था। - मिश्रण को अच्छे से चलाते हुए तब तक पकाएं जब तक कि पेस्ट गोल्डन ब्राउन न हो जाए। यह एक महत्वपूर्ण कदम है क्योंकि सर्वोत्तम स्वाद के लिए पेस्ट को ठीक से पकाया जाना चाहिए।

स्टेप 5: टमाटर की प्यूरी डालें और पकाएं

अब कढ़ाई में टमाटर की प्यूरी डालें। सब कुछ एक साथ हिलाएं और टमाटर की प्यूरी को नरम होने और पेस्ट के साथ मिश्रित होने तक पकने दें। इससे आपकी ग्रेवी के लिए एक स्मूथ बेस तैयार हो जाएगा।

स्टेप 6: मसाले और गरम मसाला डालें मिश्रण में

कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर मिलाएं और हिलाएं। इसके बाद ताजा पिसा हुआ गरम मसाला पेस्ट डालें। इस मिश्रण को तब तक पकाएं जब तक कि मसाले से तेल अलग न होने लगे, यह इस बात का संकेत है कि मसाला अच्छी तरह पक गया है।

स्टेप 7: दही और राजमा मसाला डालें

मसाला पक जाने पर इसमें 200 ग्राम दही मिलाएं। इसे अच्छे से हिलाएं और कुछ मिनट तक पकाएं। इसके बाद, इसमें 1 बड़ा चम्मच राजमा मसाला पाउडर डालें और मिलाएं। ग्रेवी को कुछ और मिनट तक पकने दें, ताकि सभी स्वाद एक साथ मिल जाएं।

स्टेप 8: उबला हुआ राजमा और उसका पकाने का पानी डालें

अब, मुख्य सामग्री जोड़ने का समय है: उबला हुआ राजमा। इसमें भीगा हुआ और उबला हुआ राजमा डालें कढ़ाई, उसके बाद वह पानी जिसमें राजमा पकाया गया था। पानी महत्वपूर्ण है क्योंकि यह अतिरिक्त स्वाद जोड़ता है और उत्तम ग्रेवी बनाने में मदद करता है। सभी चीजों को अच्छे से हिलाएं और ढककर धीमी आंच पर लगभग 5 मिनट तक पकने दें। इससे राजमा सभी स्वादिष्ट मसाला स्वादों को सोख लेगा।

स्टेप 9: गर्निश के लिए कसा हुआ अदरक और हरी मिर्च डालें

ग्रेवी के गाढ़ी और अच्छी तरह पक जाने के बाद, ताजगी और मसाले के लिए इसमें कद्दूकस किया हुआ अदरक और हरी मिर्च डालें। इसे हिलाएं और इसे 10 मिनट तक पकने दें।

स्टेप 10: सजाएँ और परोसें एक बार जब राजमा तैयार हो जाए

सुगंधित स्वाद के लिए ऊपर से ताज़ा हरा धनिया छिड़कें। अब, स्वादिष्ट, स्वादिष्ट दिल्ली स्टाइल राजमा परोसने के लिए तैयार है। राजमा को गरम चावल के साथ परोसिये भोजन को पूरा करने के लिए, राजमा को गर्म, उबले हुए बासमती चावल के साथ परोसें। इस आरामदायक व्यंजन का आनंद अचार और ठंडे रायते के साथ सबसे अच्छा लिया जाता है।

निष्कर्ष:

मुंबई में दिल्ली का स्वाद आखिर तुमने इसे हासिल कर ही लिया है! क्लासिक दिल्ली शैली का राजमा चावल, आरती शर्मा की रसोई से सीधे आपकी रसोई तक। यह एक ऐसा व्यंजन है जो पारिवारिक समारोहों, आकस्मिक भोजन या किसी भी अवसर के लिए बिल्कुल उपयुक्त है। नरम राजमा, सुगंधित मसाले और तीखा दही का संयोजन इस व्यंजन को वास्तव में विशेष बनाता है।

तो, अगली बार जब आपका मन आरामदायक भोजन का हो, तो इस दिल्ली-शैली के राजमा चावल को बनाने का प्रयास करें और घर पर ही उत्तर भारत के स्वाद का आनंद लें! प्रिशिका जल्द ही और अधिक रोमांचक व्यंजनों के साथ लौटने का वादा करती है। तब तक, खाना पकाने का आनंद लें!