



Taste & Trails

South Indian Egg Curry



youtube.com/@OWNTasteandTrails

South Indian style egg curry recipe: इस तरह घर पर बनाएं दक्षिण भारतीय स्टाइल अंडा करी, उंगलियां चाटते रह जायेंगे लोग

South Indian style egg curry recipe: ये रही दक्षिण भारतीय स्टाइल अंडा करी बनाने की सामग्री और आसान विधि...

हमारी प्रिय एंकर प्रिशिका धमाकेदार वापसी की है, और इस बार, वह अकेली नहीं है। वह अपनी प्रिय मित्र ललिता कामेश्वरी के घर जा रही है।

South Indian style egg curry recipe: आपको बता दें कि आज ललिता एक बढ़िया रेसिपी साझा करने के लिए तैयार है जो आपकी स्वाद को दक्षिण भारत के दिल तक ले जाएगी। वो व्यंजन है दक्षिण भारतीय स्टाइल अंडा करी। तो, आइए उनके साथ रसोई में शामिल हों और जादू कार इस जादू को देखते हैं। जैसे ही प्रिशिका ललिता के घर में कदम रखती है उनका हार्दिक स्वागत किया जाता है और उससे भी अधिक गर्मजोशी भरी मुस्कान के साथ। ललिता अपनी सहेली को अपने पास पाकर बहुत खुश होती है और दोनों तुरंत बातचीत करने के लिए तैयार हो जाती हैं। प्रिशिका मुस्कुराती है, "ललिता, पिछली बार जब हमने एक साथ खाना बनाया था, तो तुमने अपनी स्वादिष्ट रेसिपी से मुझे आश्चर्यचकित कर दिया था! तो मैं फिर से, और अधिक पाक जादू की तलाश में वापस आ गई हूँ। हमेशा विनम्र रसोइया रहें ललिता धीरे से हंसती हैं और कहती हैं, ओह आज, मैं अपनी दक्षिण भारतीय अंडा करी साझा करूंगी। यह व्यंजन मेरे दिल के करीब है, मेरे स्कूल के दिनों की एक याद से प्रेरित है जब मैंने पहली बार एक दोस्त के टिफिन में इसका स्वाद चखा, तो वर्षों से मैंने इसे दक्षिण भारतीय स्वाद दिया और अब यह मेरे परिवार में पसंदीदा है।" पुरानी यादों को हवा में लहराते हुए, वे बचपन के जादू को फिर से बनाने के लिए तैयार होकर रसोई की ओर जाते हैं।

अंडा करी बनाने के लिए सामग्री

- 2 बड़े प्याज
- बारीक कटे हुए 3-4 हरी मिर्च
- कटी हुई 1 इंच अदरक
- बारीक कटा हुआ 5-6 लहसुन की कलियाँ
- बारीक काट लें 2 मध्यम आकार के टमाटर
- कटे हुए 5-6 काजू (बढ़ता है)
- साबुत मसाले: 2-3 लौंग
- 2-3 हरी इलायची
- 1 इंच दालचीनी की छड़ी
- 5-6 उबले अंडे
- 1 चम्मच हल्दी पाउडर
- 1 चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- 2 चम्मच धनिया पाउडर
- 10-12 करी पत्ते
- सजावट के लिए ताज़ा हरा धनिया
- 2-3 बड़े चम्मच गणेश मार्का सरसों का तेल (या आपका पसंदीदा खाना पकाने का तेल)
- 3 बड़े चम्मच मक्खन
- नमक स्वाद अनुसार
- रसोई में कहानी चरण

स्टेप 1: फ्लेवर बेस तैयार करना प्रिशिका विस्मय से देखती है

जब ललिता पैन गर्म करती है और एक परिचित मुस्कान के साथ उसमें 2 बड़े चम्मच सरसों का तेल डालती है। वह कहती हैं, "मैं हमेशा गणेश मार्का सरसों का तेल इस्तेमाल करती हूँ।" "यह आपके स्वास्थ्य के लिए बहुत अच्छा है और इस व्यंजन का प्रामाणिक स्वाद सामने लाता है।" सुगंधित शुरुआत: गर्म तेल में, ललिता ने साबुत मसाले-लौंग, इलायची और दालचीनी डाल दी। जैसे मसाले तेल में नाचते हैं, रसोई उनकी समृद्ध सुगंध से भर जाती है। आधार का निर्माण: इसके बाद, वह कटा हुआ प्याज मिलाती है, जब

तक कि वे सुनहरे भूरे रंग के न हो जाएं। फिर, अदरक और लहसुन, और तीनों एक साथ पूर्ण सामंजस्य में थिरकते हैं।

स्टेप 2: टमाटर और काजू - गुप्त सामग्री स्वाद का विस्फोट

एक बार जब प्याज खूबसूरती से नरम हो जाता है, तो ललिता कटा हुआ टमाटर डालती है और उन्हें तब तक उबलने देती है जब तक कि वे टूटने न लगें, जिससे उनकी तीखी मिठास निकल जाती है। समृद्धि का एक मोड़: "यह मेरा रहस्य है," ललिता मुट्ठी भर काजू फेंकते हुए आँख मारती है। "ये छोटे रत्न हमारी करी में मलाईदार बनावट जोड़ देंगे।" जैसे ही मिश्रण से बुलबुले निकलने लगते हैं, प्रिशिका चुपके से फुसफुसाए बिना नहीं रह पाती, उसका पेट प्रत्याशा में गुर्राने लगता है।

स्टेप 3: चिकना पेस्ट ठंडा करें और मिश्रण करें

ललिता पैन को आंच से उतार लें और मिश्रण को ठंडा होने दें। "अब, हम इसे एक चिकने पेस्ट में मिला देंगे," वह कहती है, ध्यान से सब कुछ एक ब्लेंडर में स्थानांतरित कर रही है। कुछ ही सेकंड में, सामग्री एक समृद्ध, मखमली पेस्ट में बदल गई। ललिता बताती हैं, "यह हमारी करी का दिल होगा।"

स्टेप 4: अंडे मंच पर आएँ अंडे भूनना

चूल्हे पर वापस, ललिता थोड़ा और तेल और मक्खन गर्म करती है। वह उबले अंडों को धीरे से तोड़ती है, जिससे मसाला अंदर चला जाता है। "यह कदम महत्वपूर्ण है," वह बताती हैं। "यह अंडों को सभी स्वादों को अवशोषित करने में मदद करता है।" स्वर्णिम पूर्णता: जैसे ही अंडे मक्खन जैसे मिश्रण में भूनते हैं, वे एक भव्य सुनहरे रंग में बदल जाते हैं। ललिता ने सावधानी से उन्हें कड़ाही से उतारकर कीमती रत्नों की तरह एक तरफ रख दिया।

स्टेप 5: ग्रेवी आकार लेती है अब जादू के एक साथ आने का समय आ गया है। करी पत्ते और अधिक

पैन में, ललिता ने कुछ करी पत्ते और कुछ काली मिर्च डाली, जिससे वे चटकने लगे। वह कहती हैं, "करी पत्तों की महक अचूक होती है।" प्रिशिका ने मुस्कुराते हुए सिर हिलाया और रसोई में सुगंध फैल गई। ललिता इसमें पानी के साथ हल्दी, लाल मिर्च और धनिया पाउडर का पेस्ट मिलाती है। वह इन सबको एक साथ मिलाती है, जिससे एक मसाला मिश्रण बनता है जो दक्षिण भारतीय स्वादों को दर्शाता है।

स्टेप 6: अंतिम असेंबली इन सभी को एक साथ मिलाएं

चिकने प्याज-टमाटर-काजू का पेस्ट पैन में डाला जाता है, और मिश्रण जीवंत रंग और सुगंध के साथ जीवंत हो जाता है। ललिता इसे अच्छी तरह से हिलाती है, जिससे ग्रेवी गाढ़ी होने के साथ-साथ इसका स्वाद और भी गहरा हो जाता है। धीरे से, वह तले हुए अंडों को स्वादिष्ट ग्रेवी में डालती है, उनके ऊपर चम्मच से सॉस डालती है जब तक कि वे पूरी तरह से लेपित न हो जाएं। वह आगे कहती हैं, "आप अपनी पसंद के आधार पर पानी के साथ ग्रेवी की मोटाई को समायोजित कर सकते हैं।" एक चुटकी नमक और अंतिम उबाल के साथ, पकवान लगभग तैयार है। ललिता ने उस अतिरिक्त समृद्धि के लिए ताजा कटी हुई धनिया की पत्तियों और मक्खन की एक बूंद के साथ पकवान को खत्म किया। प्यार से परोसें: "आज, हम इस करी को चावल के साथ परोसेंगे," वह कहती हैं, लेकिन रोटी या परांठे को भी सही साथी के रूप में सुझाती हैं।

अंतिम व्यंजन आश्चर्यजनक दिखता है

जीवंत पीली-नारंगी ग्रेवी, उसमें से झाँकते सुनहरे अंडे, और ताज़े हरे धनिये की महक आँखों को एक दावत देती है। स्वाद परीक्षण एक शाकाहारी के रूप में, प्रिशिका स्वाद का परीक्षण अपने भरोसेमंद कैमरामैन, अंकित पर छोड़ देती है। वह उत्सुकता से खोदता है और काट लेता है। "बहुत खूब! यह आश्चर्यजनक है," वह आँखें चौड़ी करके चिल्लाता है। "अंडे सभी स्वादों में भिगोए हुए हैं, और ग्रेवी बिल्कुल दिव्य है। काजू बिना अधिक डेयरी की आवश्यकता के इसे इतना मलाईदार बनाते हैं। यह एक विजेता है!" आजमाने लायक नुस्खा तो आपके पास यह है, ललिता की दक्षिण भारतीय शैली की अंडा करी, स्वादों का एक विस्फोट जो मसालों की गर्मी, अंडे की समृद्धि और अद्वितीय दक्षिण भारतीय स्पर्श को एक साथ लाता है।

हमें उम्मीद है कि आप इस रेसिपी को अपनी रसोई में आजमाएंगे और हमारी तरह इसके मनमोहक स्वाद से प्यार कर बैठेंगे। अगली बार तक, खाना पकाने का आनंद लें, और प्रिशिका के साथ और अधिक स्वादिष्ट रोमांचों के लिए बने रहें! अलविदा और अगले वीडियो में मिलते हैं!