दाल मखनी रेसिपी

पाउच मैगी मसाला-ए-मैजिक

कप साबूत उड़द दाल

1/4 1/4 कप राजमा

चुटकी नमक

कप पानी

करची घी

चम्मच अदरक

चम्मच लहसुन

चम्मच प्याज (कटा हुआ)

हरी मिर्च (कटी हुई)

चम्मच लाल मिर्च पाउडर

करची टमाटर की प्यूरी

1/2 1/2 कप मलाई

जी धनिया पत्ती (कटी हुई)

1. दाल और राजमा को रात भर भिगो दें. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें।

2. दाल और राजमा को धोकर अतिरिक्त पानी में एक सीटी आने तक पकाएं। आग से उतारकर
थोड़ा ठंडा करें, छान लें और पानी निकाल दें।

3. 4 कप पानी और नमक डालें और 30 मिनट तक प्रेशर कुक करें, जब तक कि दाल अच्छी तरह पक न जाए।

4. कढ़ाई में घी गर्म करें और उसमें कटे हुए अदरक, लहसुन और प्याज को सुनहरा होने तक भून लें. हरी मिर्च और लाल मिर्च पाउडर डालकर एक मिनट तक भूनें. टमाटर की प्यूरी डालें और घी अलग होने तक पकाएं. दाल में डालें और उबाल आने दें, फिर मैगी मसाला-ए-मैजिक डालें और स्वादानुसार नमक डालें। कुछ मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं.

5. आंच से उतारकर क्रीम में मिलाएं. धनिये की पत्तियों से सजाकर रोटी या परांठे के साथ गरमागरम परोसें।

75
6

1 / 1