चिंगरी मलाई करी
रेसिपी

जी मैगी नारियल का दूध पाउडर

जी झींगे (खोलदार और कटे हुए)

चुटकी नमक

1/2 1/2 चम्मच मसाले, हल्दी, पिसी हुई 1/2 1/2 कप पानी
चम्मच सरसों का तेल

मसाले, तेज पत्ता
हरी इलायची

दालचीनी (1 इंच के टुकड़े)

लौंग

प्याज, कच्चा

लौंग लहसुन (पिसा हुआ)
1/2 1/2 चम्मच अदरक का पेस्ट
1/2 1/2 चम्मच लाल मिर्च पाउडर

टमाटर, लाल, पके, कच्चे, साल भर औसत चम्मच चीनी

जी हरी मिर्च (कटी हुई)

चम्मच घी
1/2 1/2 चम्मच गरम मसाला पाउडर

1. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें। झींगों को धोएं और उन पर थोड़ा सा नमक और एक चौथाई चम्मच हल्दी पाउडर छिड़कें। उन्हें एक तरफ रख दें. मैगी कोकोनट मिल्क पाउडर को गर्म पानी में घोलें।

2. कढ़ाई में सरसों का तेल गर्म करें और इसमें साबुत मसाले के साथ तेजपत्ता भी
डाल दें. जब वे फूटने लगें, तो कटा हुआ
प्याज और कुचला हुआ लहसुन डालें। प्याज
को हल्का भूरा होने तक ही भूनिये.

3. अब इसमें अदरक का पेस्ट, बचा हुआ (¼ चम्मच)

हल्दी पाउडर और लाल मिर्च पाउडर डालें।
एक मिनट तक भूनिये.

4. कटे हुए टमाटर डालें और पकने तक अच्छे से
भूनें. फिर, मैरीनेट किए हुए झींगे डालें
और 5 मिनट तक भूनें।

5. तैयार मैगी कोकोनट मिल्क पाउडर, नमक,
चीनी और हरी मिर्च डालें। इसे 8-10 मिनट तक उबलने दें, जब तक कि झींगे पक न जाएं और ग्रेवी गाढ़ी न हो जाए।

6. खत्म करने के लिए घी और गरम मसाला पाउडर डालें और आंच से उतार लें.

7. उबले हुए चावल के साथ गरमागरम परोसें।

66
4

1 / 1