वेजिटेबल पुलाव
रेसिपी

पाउच मैगी मसाला-ए-मैजिक

करची तेल

लौंग (दरदरा कुटा हुआ)

काली इलायची (दरदरी कुटी हुई)

स्टार ऐनीज़ (दरदरी कुटा हुआ)

चम्मच साबुत काली मिर्च (दरदरी कुटी हुई)

प्याज (कटा हुआ)

चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट

1/3 1/3 कप पानी

चुटकी नमक

हरी मिर्च (स्लिट)

कप कटी हुई सब्जियाँ (गाजर, बीन्स, फूलगोभी, आलू, मटर)
1/3 1/3 कप चावल

जी धनिया पत्ती (कटी हुई)

दालचीनी (1 इंच का टुकड़े, कुचली हुई)

1. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें।

2. एक प्रेशर कुकर में तेल गरम करें, उसमें दालचीनी, लौंग, हरी इलायची, काली मिर्च और चक्रफूल डालें। फिर प्याज़ डालें और सुनहरा भूरा होने तक भूनें।

3. अदरक-लहसुन का पेस्ट डालें और कच्ची महक खत्म होने तक भूनें। - फिर सब्जियां
डालें और अच्छी तरह मिला लें.

4. पानी, चावल, हरा धनिया और मैगी मसाला-ए-मैजिक डालें। अच्छी तरह मिलाएँ और स्वादानुसार नमक डालें।

5. पहली सीटी आने के बाद प्रेशर कुकर को ढककर धीमी आंच पर 2-3 मिनट तक पकाएं.

35

4

1 / 1