शाही पनीर रेसिपी

प्याज, कच्चा

टमाटर, लाल, पके, कच्चे, साल भर औसत

1/2 1/2 अदरक (पिसा हुआ)

लौंग लहसुन (पिसा हुआ)

जी मक्खन

चम्मच धनिया पाउडर

1/2 1/2 चम्मच लाल मिर्च पाउडर

1/2 1/2 चम्मच कसूरी मेथी

जी पनीर (आधे इंच के टुकड़ों में काट लें)

कप पानी

करची मलाई

चम्मच अदरक (पिसा हुआ)

जी धनिया पत्ती (कटी हुई)

हरी मिर्च

चुटकी नमक

1. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें।

2. प्याज, टमाटर, अदरक और लहसुन को एक साथ ½ कप पानी के साथ प्रेशर कुक करें। ठंडा
करें और मुलायम पेस्ट बना लें

3. एक पैन में मक्खन गरम करें. धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, कसूरी मेथी और पनीर के टुकड़े डालें। कुछ मिनटों के लिए भूनें

4. पनीर में प्याज-टमाटर का पेस्ट, ½ कप पानी और नमक डालें। उबाल लें और 5 मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं। फिर इसमें 2 बड़े चम्मच क्रीम डालें और इसे 2 मिनट तक उबलने दें।

5. पनीर में प्याज-टमाटर का पेस्ट, ½ कप पानी और नमक डालें। उबाल लें और 5 मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं। फिर इसमें 2 बड़े चम्मच क्रीम डालें और इसे 2 मिनट तक उबलने दें।

49
4

1 / 1