पालक पनीर रेसिपी

पाउच मैगी मसाला-ए-मैजिक

करची तेल

चम्मच जीरे के बीज

प्याज, कच्चा
चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट

टमाटर, लाल, पके, कच्चे, साल भर औसत जी पालक

कप पानी

चुटकी नमक

जी हरी मिर्च (कटी हुई)
1/2 1/2 चम्मच मसाले, हल्दी, पिसी हुई चम्मच लाल मिर्च पाउडर

जी पनीर (आधे इंच के टुकड़ों में काट लें)

में अदरक (पिसा हुआ)

1. सूची में बताए अनुसार सामग्री तैयार करें।

2. पालक को 1 कप पानी में तब तक उबालें जब तक पत्तियां गल न जाएं। पानी निथार लें और पालक के पत्तों को पीसकर बारीक पेस्ट बना लें। इसे एक तरफ रख दें.

3. कढ़ाई में तेल गर्म करें, उसमें जीरा डालें और जब जीरा तड़कने लगे तो उसमें
कटा हुआ प्याज डालें और सुनहरा होने तक
भून लें. अदरक लहसुन का पेस्ट डालकर 5
मिनट तक भूनें. अब टमाटर डालें और नरम होने तक भूनें.

4. हरी मिर्च, हल्दी पाउडर और लाल मिर्च पाउडर डालें. एक मिनट तक भूनें, जब तक कि मसाला अच्छी तरह मिक्स न हो जाए.

5. मसला हुआ पालक और बचा हुआ 1 कप पानी और मैगी मसाला ए मैजिक डालें। अच्छी तरह मिलाएं, ढककर धीमी आंच पर एक मिनट तक पकाएं। पनीर के टुकड़े डालें, अच्छी तरह मिलाएँ और 5 मिनट तक धीमी आँच पर पकाएँ। स्वादानुसार नमक डालें.

6. डिश को अदरक जूलिएन्स से सजाएं. गर्म-गर्म परोसें

66
4

1 / 1