





खाना हमेशा ऐसा खाना चाहिये जिसको खाने से शरीर को ताकत मिले।  
इसलिये आज हम अपको प्रोटीन युक्त तूअर दाल राइस बनाना  
सिखा रहे हैं जिसे खाने से ना केवल आपको स्वाद मिलेगा  
बल्कि आपको प्रोटीन भी अच्छी मात्रा में मिलेगा। लंच  
के समय अगर चावल खाया जाए तो पेट लंबे समय



तक भरा रहता  
है इसलिये  
आप इस  
टेस्टी  
रेसिपी  
को ट्राई  
कर  
सकती  
हैं।

## प्रोटीन से भरी तूअर दाल राइस रेसिपी

**सामग्री-**  
\* चावल- 1 कप  
\* तूअर दाल- 1/2 कप  
\* जीरा- 1 चम्पच  
\* राई- 1 चम्पच  
\* हल्दी- 1/2 चम्पच  
\* कडी पत्ती- मुँगीभर  
\* हींग- चुटकीभर  
\* नमक- स्वादअनुसार  
\* धनिया- 1 चम्पच  
\* हरी मिर्च- 2  
\* टमाटर- 1 कटा हुआ  
\* तेल- 1 चम्पच  
\* पानी- 1-1/2 कप



**विधि-**  
\* एक कुरक में तेल डाल कर गरम करें,  
फिर उसमें जीरा और राई डालें।  
\* कुछ ही देर में कटी प्याज, कटी हरी मिर्च, कडी पत्ती और कटे टमाटर डाल कर चलाएं।  
\* जब प्याज गोल्डन ब्राउन होने लगे तब उसमें हल्दी पावड़, हींग और नमक डालें।  
\* उसके बाद इसमें चावल और तूअर दाल डाल कर कुछ मिनट तक फाइ करें।  
\* ऊपर से पानी डाल कर ढक्कन लगा दें। फिर इसे 2 सीटी आने तक प्रेशर कुक करें और बाद में आंच बंद कर दें।

## पनीर पालक मेथी

**सामग्री :** \* पालक - 250 ग्राम (बारीक कटी हुई)  
\* मेथी - 250 ग्राम (बारीक कटी हुई) \* पनीर - 250 ग्राम, तेल - 2-3 टेबल स्पून \* हींग - 1 चुटकी \* जीरा - आधा छोटा चम्पच \* हल्दी पावड़ - चौथाई छोटा चम्पच \* धनिया पाउडर - 1 छोटा चम्पच \* टमाटर - 1 (बारीक कटा हुआ) \* लाल मिर्च पाउडर - चौथाई छोटा चम्पच \* हरी मिर्च - 2 (बारीक कटी हुई) \* नमक - 3/4 छोटी चम्पच या स्वादानुसार चीनी - आधा छोटा चम्पच (यदि आप चाहें)।

**विधि :** \* पनीर को 1-1 इंच के चौकोर टुकड़ों में काट लीजिए। पैन में 2 टेबल स्पून तेल डालकर गरम कीजिए। तेल गरम होने पर पनीर के टुकड़े इसमें

दीजिए और दोनों ओर से हल्के ब्राउन होने तक सेक लीजिए। सिके हुए पनीर के टुकड़ों को प्लेट में निकाल लीजिए।

\* पैन में तेल बचा है, 1 टेबल स्पून तेल और डाल दीजिए, गरम तेल में जीरा डाल दीजिए। जीरा भूनने पर इसमें हींग, बारीक कटी हुई हरी मिर्च, हल्दी पावड़, धनिया पाउडर, बारीक कटे हुए टमाटर डाल कर, मसाले को थोड़ा सा भून लीजिए।

\* भूने मसाले में बारीक कटी हुई मेथी, बारीक कटी हुई पालक, नमक, लाल मिर्च पाउडर और चीनी डालकर सभी चीजों को अच्छे से मिक्स कर लीजिए। सब्जी को मीडियम आग पर ढक्कर के 5 मिनट के लिए पकने दीजिए और उसके बाद दौब कीजिए।

\* सब्जी पक चुकी है, इसमें पनीर के टुकड़े डालकर अच्छे से मिक्स कर लीजिए। सब्जी को एक बार फिर ढक्कर के 2-3 मिनट के लिए धीमी आग पर पकने दीजिए।

\* पनीर मेथी पालक सब्जी बनकर तैयार है, इसे प्याजों में निकाल लीजिए। सब्जी को आप पोटी, चपाती, नॉन या चावल किसी के भी साथ भी खा सकते हैं।

## 10 मिनट में बनाएं चना दाल चटनी

डोसे के लिये लोग तरह तरह की चटनी बनाना पसंद करते हैं। इसलिये आज हम आपको डोसे के साथ चना दाल चटनी बनाना सिखाएंगे जो कि आसान भी है तो 10 मिनट में बन भी जाती है। इसे बनाने के लिये आपके पास केवल मिक्सर हीनी चाहिए। यह साउथ इंडियन चना दाल चटनी नारियल के मिश्रण से बनाई जाती है। इसके लिये आपको देर सारे मसाले की भी आवश्यकता है। तो देर किस बात की आवश्यकता है चना दाल चटनी बनाने की आसान सी विधि।

**सामग्री-** \* चना दाल- 2 चम्पच भुना हुआ \* नारियल- 100 ग्राम घिसा \* लाल मिर्च- 3 \* इमली- थोड़ी सी \* नमक-स्वादअनुसार

\* धनिया पत्ती- गार्निंश करने के लिये \* छाँकने के लिये \* तेल- 2 चम्पच \* राई- 1 चम्पच \* उरद दाल- 1/2 चम्पच \* छोटा घ्याज- 5 कटा हुआ कडी पत्ती- थोड़ी सी

**विधि-** \* एक पैन में आधा चम्पच तेल गरम करें, उसमें लाल मिर्च डाल कर चलाएं। आंच को धीमा ही रखें। जब हो जाए तब इसे किनारे रख दें।

\* अब उसी पैन में फिर से आधा चम्पच तेल डाल कर गरम करें। फिर उसमें भुना हुआ चना दाल डाल कर चला कर पैन से निकाल लीजिए।

\* अब बाकी के बचे तेल में राई, उरद दाल और कडी पत्ती डालें।

\* इसे चला कर कुछ ही मिनट में कटी प्याज डालें। जब प्याज गुलाबी हो जाए तब अंच बंद कर दें।

\* एक बार जब तभी हुई लाल मिर्च और रोस्ट की दाल ठंडी हो जाए तब इसे मिक्सर में छिसे नारियल, इमली, नमक और थोड़े से पानी के साथ पीस लें।

## साउथ इंडियन डिश छाँच

### सांभर

**क्या आप जानते हैं  
छाँच से भी कोई  
रेसिपी तैयार हो**

**सकती है। जी हाँ,**  
**हम मढ़े की ही बात**

**कर रहे हैं, जिसके**

**प्रयोग से आज हम**

**आपको सांभर बनाना**

**सिखाएंगे। यह हाट**

**सांभर एक साउथ इंडियन**

**रेसिपी है जिसमें कहूँ भी**

**मिक्स किया जाता है। छाँच का**

**सेवन हमारे स्वास्थ्य के लिये**

**काफी अच्छा माना जाता है। यह ब्लड**

**प्रेशर को कम करता है तथा शरीर को**

**ठंडा बनाए रखने में मदद करता है।**

### सामग्री

\* सफेद कहूँ- 2 कप छोटे

पीस में कटे

\* चने की दाल - 2 1/2

चम्पच

\* हरी मिर्च- 3 स्लाइस

\* नारियल- 1/2 कप घिसा

\* अदरक- 1 पीस

\* साबुत धनिया- 1

\* धनिया पत्ती- 1

\* राई- 1 चम्पच

\* जीरा- 1/2 चम्पच

\* हींग- 1/2 चम्पच

\* हल्दी पावड़- 1/2

चम्पच

\* दही- 1 कप

\* पानी- 2 कप

\* नमक- स्वादअनुसार

\* छाँकने के लिये-

\* तेल- 2 चम्पच

\* राई- 1/2 चम्पच

\* कडी पत्ती- 5

\* सूखी मिर्च- 2

### विधि

\* चने की दाल को पानी में 10

मिन तक धिगो कर रखें।

\* सफेद कहूँ को धो कर उसके बीज निकाल कर छोटे पीस में काट लें।

\* एक गहरा बरतन लें, उसमें 2

कप पानी डालें और मध्यम अंच

पर उसे उबलने के लिये रखें।

\* फिर उसमें थोड़ा सा नमक डालें और फिर ढक्कर के टुकड़े डाल कर ढक कर दें और पकने लें।

\* दूसरी ओर अब दही में थोड़ा

सा पानी डाल कर धोल तैयार करें।

\* मिक्सर में भिगोई हुई चने की

दाल, घिसा नारियल, राई, जीरा

और हरी मिर्च डाल कर पेस्ट बनाएं।

\* फिर इसमें आप कटी हीरी

धनिया, हल्दी, अदरक, हींग तथा

थोड़ा सा पानी डाल कर चलाएं।

\* अब उबले कहूँ को पानी से

निकालें।

\* एक कहूँ में कहूँ डालें, उसमें

पिसा हुआ मसाले का पेस्ट डाल

कर चलाएं।

\* फिर इसमें आप अन्य सामानों की

सेवन करें।

\* चने की दाल को इसे साफ करें।

