

# घर पर बनाइए रेस्टोरेंट स्टाइल चिकन पॉट पाई



## मुख्य सामग्री

300 gram उबला हुआ फ्रेश नूडल्स  
250 हतंते उबला हुआ चिकन/मुर्गा  
मुख्य पकवान के लिए  
1 कप प्याज  
2 - हरी शिमला मिर्च  
3 slices गाजर  
जरूरत के अनुसार नमक

जरूरत के अनुसार फ्रेश क्रीम  
जरूरत के अनुसार मक्खन  
2 छोटी चम्मच लहसून का पेस्ट  
जरूरत के अनुसार कसा हुआ चीज  
क्यूब्स  
1/2 छोटी चम्मच सफेद मिर्च पाउडर  
जरूरत के अनुसार आटा  
जरूरत के अनुसार चिली फ्लैक्स  
जरूरत के अनुसार चिकन स्टॉक

चिकन पॉट पाई एक बहुत ही आसान और परफेक्ट फूड है। इसमें चिल्ली फ्लैक्स और चीज के फ्लेवर के साथ चिकन पीस का एक परफेक्ट कॉम्बिनेशन बनता है। जो चिकन को एक खास करने का फ्लेवर देता है। इस रेसिपी में चिकन और बहुत से वेजिटेबल को स्पेशल क्रीम और रिच वाइट ग्रेवी के साथ इसकी टॉपिंग की जाती है। इसमें वाइट ग्रेवी उबले हुए प्याज, नमक, काली मिर्च जैसे मसालों के साथ तैयार होता है। ये खास मसाले, क्रीम इस रेसिपी को एक अनोखा फ्लेवर देते हैं। जिसका मिलाजुला स्वाद कोई भी एक बार चखने के बाद भूल नहीं सकता।

सबसे पहले एक पैन ले। पैन में बटर डालें और इसे गर्म करके बटर को पिघलने दें। अब इसमें दो चम्मच लहसून का पेस्ट डालें और इसे अच्छी तरह से पका लें। इसके बाद इसमें उबला हुआ चिकन क्यूब डालें और इसमें ऊपर से सफेद पेपर पाउडर आधा चम्मच डालें और इन सारी सामग्री को अच्छी तरह से मिलाकर कुछ मिनटों के लिए पका लें। इसके बाद कुछ सब्जियां जैसे कि शिमला मिर्च और गाजर को लंबे-लंबे टुकड़ों में काट लें और इन्हें 3 से 4 मिनट तक अच्छी तरह से फ्राई करें। अब इसमें एक चम्मच मैदा डालकर इस पूरे मिश्रण को थोड़ा सा गाढ़ा बना लें। आपको यह ध्यान रखना है कि सारी सब्जियां अच्छी तरह से मिश्रण में मिल जाए। इसके बाद इसमें चिकन स्टॉक डालें और इसे थोड़ी देर पकने दें। चिकन स्टॉक को पकाने के लिए उसमें थोड़ा सा नमक ऊपर से डालना होगा। इसके बाद इसमें चिल्ली फ्लैक्स डालें और सारी सामग्रियों को अच्छी तरह से मिला लें।

अब इसमें ताजा क्रीम और कसा हुआ चीज डालें। इसके बाद बारीक कटा हुआ रिफ्रिज्ड अनियन भी इसमें ऊपर से डाल दें और फिर थोड़ा सा दूध भी पैन में डालें। इन सभी को डालने के बाद सारी सामग्री को अच्छी तरह से चम्मच की सहायता से मिला लें और थोड़ा पकने दें। फिर इसमें पके हुए न्यूडल्स डालें। न्यूडल्स को आपको पहले ही पानी में उबालकर तैयार करके अलग रखना होगा। पके हुए न्यूडल को डालने के बाद इसे 2 से 3 मिनट तक सारी सामग्री के साथ अच्छी तरह से पका लें। आपका चिकन पॉट पाई तैयार है।



## शाम को चाय के साथ बनाइए, स्पेशल चिकन पनीर गिलाफी कटलेट

सबसे पहले एक बाउल में पनीर ले। अब पनीर के ऊपर हल्दी की एक परत चढ़ा दें। इसके बाद इसमें लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, सेंधा नमक, इन सभी मसालों को मिला दें। इसे इतनी अच्छी तरह से मिलाए कि इन सभी मसालों की एक परत पनीर के ऊपर चढ़ जाए। अब एक दुसरे बाउल में चिकन को डालें। इसके बाद इसमें प्याज, थोड़ा मिर्च, नमक, अदरक और लहसुन का पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर आदि डालें और इन सभी को अच्छी तरह से मिला लें। अब इसे पीसकर इसका पेस्ट तैयार कर लें। अब एक बाउल ले इसमें चिकन और अन्य मसालों का पिसा हुआ पेस्ट डालें। इसके साथ इसमें धनिया पत्ती, कॉर्न फ्लोर, तिल डालकर इन सभी को अच्छी तरह से मिला लें। इसमें स्वादानुसार नमक डालें और सारी सामग्रियों को मिला लें। अब अपने हाथों में थोड़ा सा पानी लगाए और तैयार किए गए मिश्रण को अपने हाथों पर लें। पानी लगाने से मिश्रण आपके हाथों पर नहीं चिपकेगा। इस मिश्रण को थोड़ा फेला लें और इसमें बीच में पनीर रखें, पनीर को इस मिश्रण की सहायता से कवर कर लें। अब एक पैन में तेल गर्म करें और इसमें चिकन पनीर गिलाफी कटलेट डालें और इसे डीप फ्राई करें। आपका गिलाफी चिकन पनीर कटलेट तैयार है।

## होटल जैसा ही ब्रेड पकोड़ा घर पर बनाएं

सबसे पहले एक पैन ले, पैन को गैस पर गरम करें और बिना तेल डाले खड़ा धनिया, खड़ा जीरा को 2 से 3 मिनट तक रोस्ट करें। जब यह अच्छी तरह से रोस्ट हो जाए और इससे खुशबू आने लगे, इसके बाद इन्हें मिक्सर ग्राइंडर पर डालकर इनका बारीक पाउडर बना लें। अब पैन में तेल डालें, तेल डालकर तेल को अच्छी तरह से गर्म कर लें। जब तेल अच्छी तरह से गर्म हो जाए इसमें बारीक कटा हुआ या कसा हुआ अदरक डालें। इसके बाद इसमें बारीक कटी हुई हरी मिर्च डालें और सारी सामग्री को चम्मच की सहायता से अच्छी तरह से मिला लें। अब इसमें लाल मिर्च पाउडर, अमचूर पाउडर, जीरा और धनिया का तैयार किया गया पाउडर डालकर इसे अच्छी तरह से मिला लें। अब इसमें स्वादानुसार नमक और बारीक कटा हुआ हरा धनिया डालकर, इसे अच्छी तरह से मिलाकर एक तरफ अलग ढंडा होने के लिए रख दें। अब इसमें बेसन, अजवाइन, लाल मिर्च पाउडर डालें। फिर इसमें आवश्यकतानुसार पानी डालकर इसका बैटर तैयार कर लें। इसके बाद ब्रेड स्लाइस में उबला हुआ आलू डालकर इसे अच्छी तरह से फेला लें। अब ब्रेड स्लाइस को बेसन के घोल में डूबा कर, इसे डीप फ्राई करना है। आपका स्वादिष्ट ब्रेड पकोड़ा तैयार है।

## हैदराबाद की ये स्पेशल बिरयानी खाते ही आ जाएगा स्वाद



सबसे पहले चिकन ले। अब एक कटोरे में दही, नमक, नींबू का रस, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर डालें। इन सभी को अच्छी तरह से मिला लें अब इसका लेप चिकन पर लगा लें और चिकन को 30 मिनट तक मैरिनेट होने के लिए छोड़ दें। इसके बाद एक कुकर ले। कुकर में थोड़ा सा तेल डालकर इसे अच्छी तरह से गर्म कर लें। अब इसमें गरम मसाला डालें और इसे 2 मिनट तक चम्मच चलाते हुए अच्छी तरह से पका लें। अब इसमें बारीक कटे हुए प्याज डालें और इसे तब तक भूनें जब तक ये हल्का भूरा ना हो जाए। अब इस मिश्रण में मैरिनेट किया हुआ चिकन डालें और इसे चम्मच की सहायता से अच्छी तरह से मिला लें। अब कुकर का ढक्कन लगाकर एक सिटी पड़ते तक इसे पकाए, इसके बाद इसमें अदरक लहसुन का पेस्ट और ग्रीन पेस्ट भी डालें और इन सभी को अच्छी तरह से चम्मच चलाकर मिला लें। इसके बाद इस मिश्रण में चिकन को अच्छी तरह से पकाए, अब इसमें थोड़ा सा नमक भी डालकर इसे अच्छी तरह से मिला लें। आपकी स्पेशल डोने बिरयानी तैयार है।

# बच्चों का मूड करना हो लाइट, तो पिलाएं उन्हें स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक

एजेंसी (वेब वार्ता न्यूज)

स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक, खासतौर पर बच्चों को बहुत ज्यादा पसंद आती है और इसके साथ ही बच्चों के लिए यह एक बेहतरीन एनर्जी ड्रिंक का विकल्प है। आप बच्चों को नाश्ते के वक्त भी यह ड्रिंक को परोस सकते हैं। बच्चों के साथ-साथ बड़े भी इसे बहुत चाव के साथ पीते हैं। अगर आप इस रेसिपी में फ्रेश स्ट्रॉबेरी का इस्तेमाल करते हैं। तो इस ड्रिंक का स्वाद और भी ज्यादा पड़ जाता है और यह और भी ज्यादा रिफ्रेशिंग हो जाती है। इसके साथ ही इसमें किसी भी तरह का सिरप या एडिशनल फ्लेवर डालने की जरूरत नहीं पड़ती है।

फ्रेश स्ट्रॉबेरी के साथ-साथ आप इसमें फ्रेश क्रीम का भी इस्तेमाल कर सकते हैं। जिससे स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक को एक खास तरह का क्रीमी फ्लेवर मिलता है। और इसका स्वाद कई गुना ज्यादा बढ़ जाता है। तो आइए स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक की खासियत समझने के बाद जानते हैं कि कैसे इस रेसिपी को आप घर पर तैयार कर सकते हैं और किस तरह से इसे बनाया जाता है। इसके साथ ही आइए जाने इसमें कौन-कौन सी सामग्री इस्तेमाल किया जाएगा।

## मुख्य सामग्री

1 कप स्ट्रॉबेरी  
मुख्य पकवान के लिए  
1 कप ठंडा दूध  
5 बड़ी चम्मच चीनी

सबसे पहले मिक्सर ग्राइंडर का जार ले और जार में फ्रेश स्ट्रॉबेरी डालें। इसके साथ ही इसमें 5 चम्मच शक्कर डालें और इन सभी को पीसकर इनका पल्प तैयार कर लें। इसके बाद एक ग्लास में स्ट्रॉबेरी का तैयार किया गया पल्प डालें। अब इसमें ऊपर से ठंडा दूध ग्लास में ही डालें और इन दोनों को चम्मच की सहायता से अच्छी तरह से मिला लें। यहां पर आपको यह ध्यान रखना है कि दूध डालते ही स्ट्रॉबेरी और दूध को अच्छी तरह से मिलाना बहुत जरूरी है। आपका स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक तैयार है इसे स्ट्रॉबेरी के टुकड़ों के साथ सजाकर परोसे।

टिप्स- आप इस स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक को ऐसे ही प्लेन भी इस्तेमाल कर सकते हैं या आप चाहे तो इसमें एक बड़ा चम्मच वनीला आइसक्रीम और स्ट्रॉबेरी आइसक्रीम भी डाल सकते हैं। इस तरह की अपनी पसंद की आइसक्रीम फ्लेवर को डालने के बाद इस ड्रिंक को अच्छी तरह से शेक कर लेना चाहिए। तो देखा आपने कैसे इस रिफ्रेशिंग



स्ट्रॉबेरी मिल्कशेक को बहुत ही कम समय पर आप बड़ी आसानी से घर पर ही तैयार कर सकते हैं। इसे बनाने में कुल मिलाकर सिर्फ 10 मिनट का ही समय लगता है। साथ ही इसमें बहुत ही कम सामग्रियों का भी इस्तेमाल किया जाता है। इसके साथ ही इस ड्रिंक की सबसे बड़ी खासियत है कि इसमें आप किसी भी तरह का आइसक्रीम फ्लेवर मिला सकते हैं और इस को एक नया ट्विस्ट दे सकते हैं। किसी भी इवनिंग पार्टी, किड्स पार्टी, बर्थडे पार्टी या इसी तरह के किसी भी खास मौके के लिए यह ड्रिंक एक बेहतरीन विकल्प साबित होगा। बिना किसी खास मौके के भी आप इस ड्रिंक का इस्तेमाल कर सकते हैं। इस ड्रिंक का इस्तेमाल करने से आपको भरपूर ऊर्जा मिलेगी, जो गर्मियों के दौरान आपको तरोताजा महसूस करने में मदद करेगी। इस मजेदार ड्रिंक के बारे में यहां समझने के बाद अब इंतजार करने की जरूरत ही नहीं है। इसे तुरंत खुद बनाकर इसका उपयोग करें और अपने परिवार के साथ इस का आनंद लें।

