

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## प्याज की स्वादिष्ट कचौड़ी बनाने की आसान विधि

भारत एक बड़ा देश है जहां अलग अलग तरह के व्यंजन उपलब्ध हैं। नाश्ते में प्याज की कचौड़ी एक बहुत ही बेहतरीन ऑप्शन है जो बनाने में आसान और कम समय में बनने वाली डिश है।



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

पेश है 2 लोगों के लिए प्याज की कचौड़ी बनाने की आसान विधि

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## सामग्री

- मैदा : 250 ग्राम
- नमक : स्वादानुसार
- घी (मैदा मे मिलाने के लिए) : 4-5 चम्मच
- प्याज : 5-6
- मिर्च : 6-8 (तीखापन के अनुसार )
- आजवाइन : 2 चम्मच
- अदरक (घिसा हुआ ) : 1 चम्मच
- अचार का मसाला : स्वादानुसार



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

विधि

- सबसे पहले मैदा में नमक, घी, 1 चम्मच अजवाइन मिला कर, मुलायम गूथ ले और उसे 15 - 20 मिनट के लिए ढक कर रख दें।
- उसके बाद प्याज और मिर्च को बारीक काट लें और फिर प्याज, मिर्च, अजवाइन, अदरक और किसी अचार का मसाला (अपने स्वाद के अनुसार ) और नमक डाल कर अच्छे से मिक्स कर लें।



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब पहले से गुंथे हुए मैदे की लोई बना लें और उसे कटोरी की तरह बना लें तथा उसमें प्याज की स्टफिंग डाल कर उसका मुंह बंद कर दें और उसे बेल लें



- अगर प्याज को मैदे के अंदर भरने में परेशानी हो तो उसे अलग तरह से भी भर सकते हैं।
- मैदे की दो छोटे लोई लेकर उसे रोटी की तरह बेल लें और प्याज को एक रोटी के ऊपर रख कर दूसरी रोटी ऊपर से रखे और किनारे को दबा कर बंद कर दें।

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun



- अब एक कढ़ाई में घी या तेल डाल कर गर्म कर लें और उसमें कचौड़ी डाल कर गोल्डन ब्राउन होने तक चारों तरफ से तल लें



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun



आपकी प्याज की कचौड़ी तैयार है। इसे चटनी या सॉस के साथ परोसें।  
खाये खिलाये और शेयर करें।

आप चाहे तो इस डिश की पीडीऍफ़ भी डाउनलोड कर सकते है।