

सूजी का उत्तपम बनाने की रेसिपी

साउथ इंडियन खाने में ऐसे बहुत से लोकप्रिय व्यंजन है जिन्हें आप कुछ ही मिनटों में बना सकते हैं। उन्हीं व्यंजनों में उत्तपम भी खूब चाव से खाया जाता है। उत्तपम को कई सूजी, ओट्स और दाल के बैटर से बनाया जाता सकता है।



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

तो पेश है 3 लोगों के लिए उत्तपम बनाने की विधि

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

सामग्री

- सूजी : 1 कटोरी
- दही : 1 कटोरी
- प्याज : 1-2
- मिर्च : 1-2
- टमाटर : 1-2
- नमक: स्वादानुसार
- धनिया पत्ती : बारीक कटा हुआ



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

विधि

- सूजी का उत्तपम बनाने के लिए सबसे पहले सूजी, दही और पानी मिलाकर अच्छे से फेंट ले, ध्यान रहे कि यह पतला नहीं होना चाहिए।



- फेंटे हुए मिश्रण को 15 मिनट तक छोड़ दें
- अब प्याज, टमाटर, मिर्च और धनिया पत्ती को बारीक काट लें।

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब फेंटे हुए मिश्रण में बारीक कटे हुए प्याज, टमाटर, मिर्च धनिया पत्ती और नमक डाल कर अच्छे से मिला लें। अब ये बैटर तैयार हो गया है।



- अब एक डोसा तवा लें और उस पर थोड़ा तेल या घी डाल कर अच्छे से फैला लें।

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- फिर उस पर 2-3 चम्मच (बड़े चम्मच से) बैटर डाल कर फैला लें



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- जब ये हल्का ब्राउन होने लगे तो चारो तरफ फिर से तेल डालें और पलट दोनों तरफ से पकने दें।



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

तो अब आपका उत्तपम तैयार है। इसे घर के सदस्यों अनुसार बनाये और मूंगफली की चटनी, नारियल की चटनी या सांभर के साथ परोसे।



आप खुद खाएं, लोगों को भी खिलाये और शेयर करें

इस आर्टिकल को पीडीऍफ़ में डाउनलोड करें