

# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## आलू का दही वड़ा बनाने की रेसिपी

आलू को सब्जियों का राजा कहते हैं। यह तरह के डिश में प्रयोग कर सकते हैं और बात लंच के साथ कुछ अलग खाने की हो तो आलू बहुत ही बेहतरीन ऑप्शन है।

लंच के अलावा ये नाश्ते के लिए भी एक बेहतरीन ऑप्शन है।

पेश है 3 लोगों के लिए आलू से बनने वाला दही वड़ा।



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

## सामग्री

- उबला आलू : 4-6
- प्याज : 2
- मिर्च : 4-6 (तीखापन के अनुसार )
- अदरक (घिसा हुआ ) : आधा चम्मच
- आजवाइन : 1/2 चम्मच
- धनिया पत्ती (बारीक कटा हुआ )
- लहसुन : 4-6
- नमक : स्वादानुसार
- सरसो तेल : तलने के लिए
- बेसन : 1 कटोरी
- काला नमक : स्वादानुसार
- लाल मिर्च पाउडर : 1/2 चम्मच
- दही : 500 ग्राम
- जीरा (भुना और पिसा हुआ): 1 चम्मच



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

विधि

- सबसे पहले उबले आलू को मसल लें।
- अब प्याज, मिर्च, धनिया पत्ती, लहसुन को बारीक काट लें और एक प्लेट में मसला हुआ आलू, और कटे हुए प्याज, लहसुन, मिर्च, धनिया, अदरक तथा आजवाइन, 2 चम्मच सरसो तेल और स्वादानुसार नमक को अच्छे से मिक्स कर लें।



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब इस मिक्सचर को छोटे छोटे गोल शेप में पकौड़े की तरह बना लें।



- फिर एक बर्तन में बेसन को लेकर उसमें हल्दी, नमक और पानी डालें और अच्छे से मिक्स करें।



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब कढ़ाई में तेल डाल कर उसे गरम कर लें और आलू के पकौड़े को बेसन में लपेट कर एक एक कर के कढ़ाई में डालें तथा गोल्डन ब्राउन होने के बाद निकाल लें।



# SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- एक अलग बर्तन में दही लें और उसमें लाल मिर्च पाउडर, काला नमक, जीरा पाउडर डाल कर अच्छे से मिक्स करें और तले हुए पकौड़े को उसमें लपेट कर अलग बर्तन में रखते जाए और बचे हुए दही को ऊपर से डालें।



