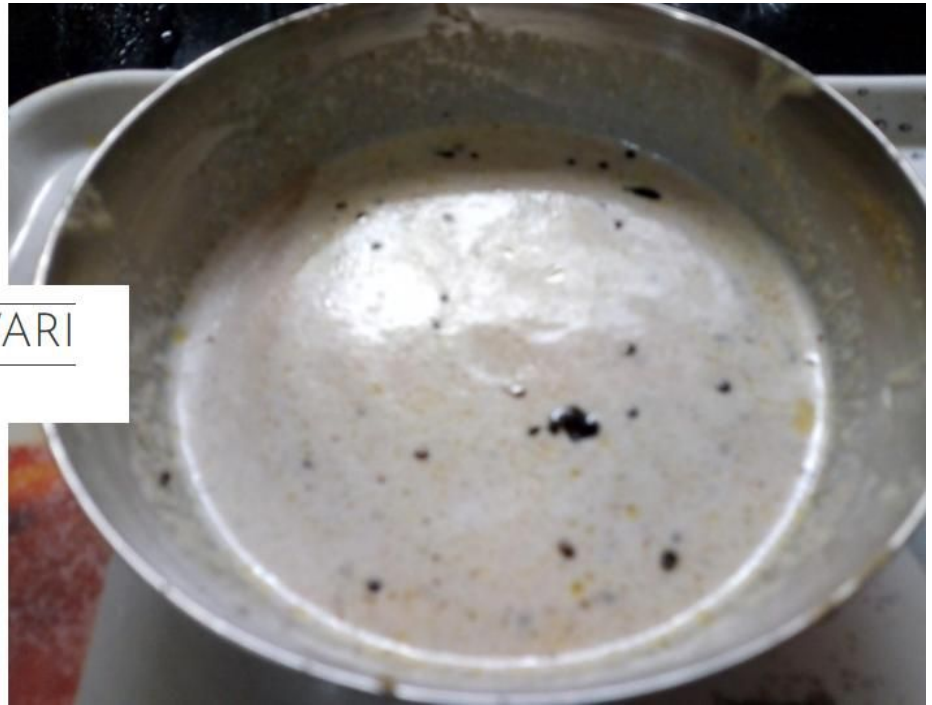

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

मूंगफली की चटनी बनाने की विधि | How to make groundnut chutney



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

सामग्री

- मूंगफली: **1** कटोरी
- मिर्च: **2**
- करी पत्ता: **5** से **10**
- सरसों तेल: **2** चम्मच
- पीला सरसों: तड़का लगाने के लिए
- पानी: **1** कटोरी



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

विधि

- सबसे पहले मूंगफली को गोल्डन ब्राउन होने तक भून लें ,उसके बाद **10**मिनट के लिए ठंडा होने तक छोड़ दें।
- अब मूंगफली का छिलका उतार कर ग्राइंडर में डालें और उसमें पानी, नमक और मिर्च डालकर पीस लें



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- अब एक कलछी में सरसों का तेल, पीला सरसों, बारीक कटा हुआ करी पत्ता डाल कर गरम करें और गोल्डन ब्राउन होने के बाद पिसी हुई चटनी में तड़का लगा दें।



लीजिये तैयार हो गयी मूंगफली की चटनी, आप इसे डोसा, इडली इत्यादि के साथ सर्व कर सकते हैं

अगर ये रेसिपी पसंद आयी तो शेयर करे कमेंट करें |

इस रेसिपी की पीडीऍफ़ डाउनलोड करें | [Download this recipe in PDF](#)