
SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

कच्चे आम की मीठी चटनी बनाने की रेसिपी | How to make mango chutney



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

सामग्री

- कच्चा आम: **3** से **4** मीडियम साइज का
- गुड़: **500** ग्राम
- घी: **2** चम्मच
- जीरा: आधा चम्मच
- सौंफ: आधा चम्मच
- छोटी इलायची: **2**
- नमक: आधा चम्मच
- किसमिस: **5** से **10**
- काजू: **5**
- मखाना: **5**
- मिर्च: **2**



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

बनाने की विधि

- कच्चे आम की चटनी बनाने के लिए सबसे पहले आम को अच्छे से धोकर छीन लेना है उसके बाद लंबा-लंबा साइज काट ले
- एक कढ़ाई लेकर गर्म करके घी डाल दे और उसके बाद जीरा सोंफ तेजपत्ता अजवाइन हरा मिर्च काट कर डाल दे छोटी इलायची को छीलकर उसके बीज को कूट के डाल दे और सबको गोल्डन ब्राउन होने तक भून लें



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

- उसके बाद कटे हुए आम को डालकर **10 - 15** मिनट तक भून ले



- उसके बाद जब आम पक जाए तो उस में गुड़, बारीक कटा हुआ काजू, किसमिस, मखाना डाल दे और चलाते हुए पकाएं जब गुड़ अच्छे से मिक्स हो जाए और उसमें बबल आने लगे तो इसे उतार लें

SHOBHA TIWARI

Make cooking fun



SHOBHA TIWARI

Make cooking fun

लीजिये बन गयी कच्चे आम की चटनी | इसे किसी भी व्यंजन के साथ परोसें, ये एक अलग ही जायका लाती है।



अगर आपको ये रेसिपी पसंद आयी तो शेयर करें