

आम की खटाई की चटनी रेसिपी | खट्टी तीखी चटनी घर पर बनाएं

सिर्फ कुछ सामग्री से बनाएं स्वादिष्ट आम की खटाई की चटनी। खटाई, हरी मिर्च, लहसुन और धनिया से तैयार यह चटनी समोसे और पकोड़ों के साथ शानदार लगती है।



तैयारी का समय
5 मिनट

पकने का समय
0 मिनट

कुल समय
5 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
60 कैलोरी

सामग्री

आम की सूखी खटाई	आवश्यकतानुसार
गुड़ या चीनी	स्वादानुसार
हरी मिर्च	1-2
लाल मिर्च पाउडर	स्वादानुसार
काला नमक	स्वादानुसार
साधारण नमक	स्वादानुसार
भुना जीरा पाउडर	½ छोटा चम्मच
हरा धनिया	थोड़ा सा
पानी	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

- 1. आम की खटाई तैयार करें**
सबसे पहले आम की सूखी खटाई को अच्छे से साफ कर लें। इसके बाद इसे थोड़े पानी में भिगो दें, ताकि खटाई नरम हो जाए और आसानी से पीस सके।
- 2. खटाई को मिक्सर जार में डालें**
भीगी हुई खटाई को पानी से निकालकर मिक्सर जार में डाल दें। जरूरत हो तो इसका थोड़ा सा पानी भी इस्तेमाल कर सकते हैं।
- 3. मसाले और मिठास डालें**
अब इसमें स्वादानुसार नमक, काला नमक, लाल मिर्च पाउडर और भुना हुआ जीरा पाउडर डालें। चटनी को तीखा-मीठा स्वाद देने के लिए इसमें स्वादानुसार गुड़ या चीनी डालें।
- 4. हरी मिर्च और हरा धनिया डालें**
अब इसमें हरी मिर्च और थोड़ा सा हरा धनिया डाल दें। इससे चटनी का स्वाद और खुशबू दोनों बढ़ जाएंगे।
- 5. चटनी को अच्छी तरह पीसें**
मिक्सर में थोड़ा सा पानी डालकर सभी सामग्री को अच्छी तरह पीस लें। बीच में एक बार चटनी को चेक करें कि खटाई और बाकी सामग्री अच्छे से पीसी है या नहीं।
- 6. चटनी की कंसिस्टेंसी एडजस्ट करें**
अगर चटनी ज्यादा गाढ़ी लगे तो थोड़ा-थोड़ा पानी डालकर दोबारा पीस लें। ध्यान रखें कि एक साथ ज्यादा पानी न डालें, नहीं तो चटनी बहुत पतली हो सकती है।
- 7. स्वाद चेक करें**
चटनी को चखकर देखें। जरूरत के अनुसार इसमें गुड़ या चीनी, नमक या लाल मिर्च डालकर खट्टा, मीठा और तीखा स्वाद अपने हिसाब से एडजस्ट कर लें।
- 8. अरबी के पकौड़ों के साथ सर्व करें**
हमारी आम की खटाई की तीखी-मीठी चटनी तैयार है। इसे अरबी के पत्तों के पकौड़ों के साथ सर्व करें। आप इसे समोसा, कचौरी, पराठा या दूसरे पकौड़ों के साथ भी खा सकते हैं।

शेफ टिप्स

- खटाई ज्यादा खट्टी हो तो गुड़ या चीनी की मात्रा थोड़ी बढ़ा सकते हैं। चटनी में एक साथ ज्यादा पानी न डालें, वरना यह बहुत पतली हो सकती है। ज्यादा चटपटा स्वाद चाहिए तो थोड़ा अतिरिक्त काला नमक और भुना जीरा डाल सकते हैं।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/aam-ki-khatai-ki-chutney/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=7_JUXk3uNgM