

Aloo Samosa Recipe in Hindi | घर पर बनाएं खस्ता और कुरकुरे आलू समोसे

घर पर हलवाई जैसे खस्ता आलू समोसे बनाने हैं, तो यह आसान तरीका जरूर ट्राई करें। मसालेदार आलू की स्टफिंग, सही मात्रा में मोयन और धीमी आंच पर तलने की तकनीक इन समोसों को बेहद खस्ता और स्वादिष्ट बनाती है। इस रेसिपी में साधारण आलू समोसे के साथ एक खूबसूरत Designer Samosa भी बनाया गया है, जिसे आप मेहमानों या किसी खास मौके पर सर्व कर सकते हैं।



तैयारी का समय
25 मिनट

पकने का समय
30 मिनट

कुल समय
55 मिनट

सर्विंग्स
8

कैलोरी
300 कैलोरी

सामग्री

आलू	4-5 मीडियम
साबुत धनिया	1 चम्मच
सौंफ	1/2 चम्मच
जीरा	1/2 चम्मच
कलौंजी	1/4 चम्मच
हरी मिर्च	5-6
कुटी अदरक-लहसुन	आवश्यकतानुसार
हल्दी पाउडर	1/4 चम्मच

कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर	¼ चम्मच
नमक	स्वादानुसार
हरा धनिया	आवश्यकतानुसार
मैदा	1½ कप
अजवाइन	½ चम्मच
पिघला हुआ घी	2 चम्मच
पानी	आवश्यकतानुसार
तलने के लिए तेल	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

- 1. साबुत मसाले भूनें**
कढ़ाई गर्म करके इसमें साबुत धनिया, सौंफ, जीरा और कलौंजी डालें। धीमी आंच पर इन्हें हल्का भूनें। अच्छी खुशबू आने पर प्लेट में निकालकर ठंडा करें। इसके बाद मिक्सी में दरदरा पीस लें।
- 2. स्टर्फिंग का तड़का तैयार करें**
उसी कढ़ाई में लगभग एक चम्मच तेल गर्म करें। इसमें ¼ चम्मच कलौंजी डालें। कलौंजी चटकने लगे तो कटी हरी मिर्च और कुटी हुई अदरक-लहसुन डालकर हल्का भूनें।
- 3. आलू और मसाले मिलाएं**
अब हल्दी और कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर डालें। मसालों को ज्यादा न भूनें। छोटे टुकड़ों में कटे आलू डालें। ऊपर से तैयार दरदरा मसाला और स्वादानुसार नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
- 4. आलू पकाएं**
इसमें पानी बिल्कुल न डालें। कढ़ाई को ढककर धीमी आंच पर 5-6 मिनट पकाएं। आलू अपनी नमी से ही पक जाएंगे। आखिर में बारीक कटा हरा धनिया मिलाएं। स्टर्फिंग को प्लेट में निकालकर पूरी तरह ठंडा करें।
- 5. समोसे का आटा तैयार करें**
मैदे में अजवाइन, कलौंजी, नमक और पिघला हुआ घी डालें। सभी चीजों को हाथों से अच्छी तरह मसलते हुए मैदे में मिलाएं। सही मात्रा में मोयन समोसे की परत को खस्ता बनाने में मदद करता है।
- 6. सख्त आटा गूंथें**
थोड़ा-थोड़ा पानी डालते हुए सख्त और चिकना आटा गूंथ लें। पानी एक साथ न डालें। समोसे के लिए नरम आटे की जगह थोड़ा सख्त आटा बेहतर रहता है।
- 7. लोई बेलें**
आटे की छोटी लोइयां बनाएं। एक लोई लेकर गोल आकार में बेलें। इसे बहुत पतला न करें। बेली हुई लोई को बीच से काटकर दो हिस्सों में कर लें।
- 8. समोसे की शोप बनाएं**
एक हिस्सा हाथ में लेकर किनारों पर थोड़ा पानी लगाएं। इसे मोड़कर कोन बनाएं और जोड़ को अच्छी तरह चिपका दें।

9. स्टफिंग भरें

कोन में लगभग दो चम्मच ठंडी आलू स्टफिंग भरें। किनारों पर पानी लगाकर समोसे को अच्छी तरह बंद करें। सभी किनारों को मजबूती से सील करें।

10. समोसे फ्राई करें

तेल को केवल हल्का गर्म करें। समोसे डालकर तुरंत न पलटें। थोड़ी देर पकने के बाद उन्हें धीरे-धीरे पलटें। धीमी आंच पर चारों तरफ से गोल्डन और क्रिस्पी होने तक फ्राई करें।

11. हरी मिर्च फ्राई करें

हरी मिर्च में हल्का चीरा लगाकर तेल में फ्राई करें। चीरा लगाने से गर्म तेल में मिर्च के फटने का खतरा कम रहता है।

12. Designer Samosa बनाएं

एक लोई को गोल बेलें। आलू की स्टफिंग को थोड़ा मैश करें और लोई के आधे हिस्से पर फैलाएं। दूसरे हिस्से को ऊपर रखकर हल्के हाथों से दबाएं।

13. डिजाइन तैयार करें

पिज्जा कटर या चाकू से स्ट्रिप्स काटें। बीच में एक चम्मच रखें। अब एक-एक स्ट्रिप उठाकर चम्मच के ऊपर रखते जाएं। इससे खूबसूरत डिजाइन तैयार होगा।

14. Designer Samosa फ्राई करें

डिजाइनर समोसे को भी हल्के गर्म तेल में डालें। धीमी आंच पर पलटते हुए गोल्डन और क्रिस्पी होने तक फ्राई करें।

शेफ टिप्स

- समोसे का आटा ज्यादा नरम न रखें। मैदे में घी को अच्छी तरह मसलकर मिलाएं। स्टफिंग को पूरी तरह ठंडा करने के बाद ही भरें। समोसे के किनारों को अच्छी तरह सील करें।
- सबसे महत्वपूर्ण बात तेल का तापमान है। समोसे बहुत गर्म तेल में न डालें। हल्के गर्म तेल में डालकर धीमी आंच पर तलने से बाहरी परत धीरे-धीरे पकती है और ज्यादा खस्ता बनती है।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/aloo-samosa-recipe/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=1JN-jivSdNY