

अरबी के पत्ते के पकौड़े रेसिपी | क्रिस्पी और मसालेदार पत्ते के पकौड़े

घर पर बनाएं स्वादिष्ट अरबी के पत्ते के पकौड़े | अरबी के पत्तों पर मसालेदार उड़द और चना दाल का पेस्ट लगाएं | फिर इन्हें स्टीम करके क्रिस्पी होने तक फ्राई करें |



तैयारी का समय
30 मिनट

पकने का समय
30 मिनट

कुल समय
60 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
280 kcal

सामग्री

अरबी के बड़े पत्ते	25-30
चना दाल	1 कप
उड़द की दाल	2 कप
प्याज	2
जीरा	½ छोटा चम्मच
हरी मिर्च	5-6
लहसुन	10-12 कलियां
काली मिर्च	8-10 दाने
हल्दी पाउडर	2 छोटा चम्मच
लाल मिर्च पाउडर	1 छोटा चम्मच

धनिया पाउडर	2 छोटा चम्मच
अमचूर पाउड	2 छोटा चम्मच
हरा धनिया	2 बड़े चम्मच
नमक	स्वादानुसार
तेल	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

- 1. दाल भिगोएं**
चना दाल को अच्छी तरह धोकर लगभग 4-5 घंटे के लिए पानी में भिगो दें। दाल फूल जाने के बाद अतिरिक्त पानी निकाल दें।
- 2. दाल का पेस्ट तैयार करें**
भीगी हुई दाल को हरी मिर्च, अदरक और लहसुन के साथ मिक्सर में दरदरा या गाढ़ा पीस लें। ज्यादा पानी न डालें।
- 3. मसाले मिलाएं**
पिसी हुई दाल में हल्दी, लाल मिर्च, धनिया पाउडर, अमचूर, गरम मसाला, हरा धनिया और स्वादानुसार नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
- 4. अरबी के पत्ते तैयार करें**
अरबी के पत्तों को अच्छी तरह धोकर सुखाएं। पत्तों के पीछे की मोटी नस को चाकू से सावधानीपूर्वक पतला कर दें।
- 5. दाल का मिश्रण लगाएं**
अरबी के पत्ते पर दाल का तैयार मिश्रण समान रूप से फैलाएं। उसके ऊपर दूसरा पत्ता रखकर फिर से मिश्रण लगाएं।
- 6. पत्तों का रोल बनाएं**
पत्तों के किनारों को अंदर की तरफ मोड़ते हुए उन्हें कसकर रोल कर लें, ताकि पकाते समय रोल खुले नहीं।
- 7. स्टीम करें**
तैयार रोल को स्टीमर में रखकर लगभग 20-25 मिनट तक अच्छी तरह पकाएं।
- 8. काटकर सर्व करें**
पके हुए रोल को थोड़ा ठंडा होने दें और फिर गोल टुकड़ों में काटें। इन्हें सीधे सर्व करें या थोड़े तेल में हल्का सेंककर परोसें।
- 9. कैसे सर्व करें ?**
दाल वाला अरबी के पत्तों का सहेंदा हरी धनिया की चटनी, तीखी लाल चटनी या चाय के साथ बहुत स्वादिष्ट लगता है। अगर आप इसके टुकड़ों को हल्का सा कुरकुरा सेंक लेते हैं तो बाहर से हल्का क्रिस्पी और अंदर से दाल-पत्तों का नरम स्वाद बहुत अच्छा लगता है।

शेफ टिप्स

- अरबी के पत्तों की मोटी नस जरूर पतली करें, लेकिन पत्ते को फाड़ें नहीं। दाल के मिश्रण को बहुत पतला न रखें, नहीं तो वह पत्तों पर अच्छी तरह टिकेगा नहीं।
- स्टीम करने के बाद रोल को थोड़ा ठंडा होने दें और उसके बाद ही काटें। साथ ही अरबी के पत्तों वाली recipes को अच्छी तरह

पकाकर ही खाना चाहिए ।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/arbi-ke-patte-ke-pakode/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=kTyjHLA1Ugc