

देसी स्टाइल अंडा करी रेसिपी – घर पर बनाएं मसालेदार एग करी

देसी स्टाइल अंडा आलू करी एक स्वादिष्ट और मसालेदार भारतीय रेसिपी है। इसमें उबले अंडे और आलू को हल्का फ्राई करके प्याज, टमाटर और खड़े मसालों की ग्रेवी में पकाया जाता है। इसे रोटी, परांठे या चावल के साथ परोसें।



तैयारी का समय
15 मिनट

पकने का समय
35 मिनट

कुल समय
50 मिनट

सर्विंग्स
3

कैलोरी
300 कैलोरी

सामग्री

अंडे	4-5
उबले हुए आलू	2 छोटे
तेल	लगभग 2 बड़े चम्मच
प्याज (बारीक कटा)	2 मध्यम
टमाटर	2 मध्यम
अदरक (बारीक कटा)	1 छोटा चम्मच
लहसुन (बारीक कटा)	1 बड़ा चम्मच
बड़ी इलायची	1
तेजपत्ता	2
पिसा हुआ खड़ा मसाला	1-2 छोटे चम्मच

हल्दी पाउडर	1 छोटा चम्मच
कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर	1/2 छोटा चम्मच
नमक	स्वादानुसार
पानी	लगभग 2 कप
हरा धनिया	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

- अंडे उबालें**
सबसे पहले एक कढ़ाई में लगभग एक गिलास पानी गर्म करें। इसमें 4-5 अंडे और चौथाई छोटा चम्मच नमक डालें। अंडों को पूरी तरह पकने तक उबालें। इसके बाद इन्हें टंडा करके छिलके उतार लें।
- अंडों को फ्राई करें**
एक कढ़ाई में लगभग 2 बड़े चम्मच तेल गर्म करें। इसमें उबले हुए अंडे डालें। इन्हें चारों तरफ से हल्का सुनहरा होने तक फ्राई करें।
- आलू फ्राई करें**
अब इसमें 2 छोटे उबले हुए आलू काटकर डालें। अंडों और आलू को एक साथ हल्का सुनहरा होने तक फ्राई करें। इसके बाद दोनों को प्लेट में निकाल लें।
- खड़े मसाले भूनें**
उसी कढ़ाई में बचे हुए तेल में 1 बड़ी इलायची और 2 तेजपत्ते डालें। इसके बाद बारीक कटा प्याज, अदरक और लहसुन डालें। सभी सामग्री को सुनहरा भूरा होने तक भूनें।
- पिसा हुआ मसाला डालें**
अब पहले से तैयार पिसा हुआ खड़ा मसाला डालें। इसे धीमी आंच पर अच्छी तरह भूनें, ताकि मसालों की खुशबू निकलने लगे।
- हल्दी और लाल मिर्च डालें**
इसमें 1 छोटा चम्मच हल्दी और आधा छोटा चम्मच कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर डालें। सभी मसालों को अच्छी तरह मिलाएं।
- टमाटर पकाएं**
अब 2 मध्यम आकार के बारीक कटे टमाटर डालें। साथ ही स्वादानुसार नमक मिलाएं। कढ़ाई को ढककर धीमी आंच पर पकाएं। जब टमाटर गल जाएं और मसाला तेल छोड़ने लगे, तब अगला चरण शुरू करें।
- अंडे और आलू मिलाएं**
अगर मसाला कढ़ाई में चिपक रहा है, तो थोड़ा पानी डालें। अब फ्राई किए हुए अंडे और आलू डालकर मसालों के साथ अच्छी तरह मिलाएं।
- ग्रेवी तैयार करें**
अब लगभग 2 कप पानी डालें। अगर आपको गाढ़ी ग्रेवी पसंद है, तो पानी थोड़ा कम रखें। पतली ग्रेवी के लिए पानी की मात्रा बढ़ा सकते हैं।
- धीमी आंच पर पकाएं**
कढ़ाई को ढककर करी को लगभग 8-10 मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं। इससे आलू और ग्रेवी में मसालों का स्वाद अच्छी तरह मिल जाएगा।

11. हरा धनिया डालें

करी पक जाने के बाद गैस बंद करें। ऊपर से बारीक कटा हरा धनिया डालकर अच्छी तरह मिलाएं।

12. गरमा-गरम परोसें

आपकी स्वादिष्ट देसी स्टाइल अंडा आलू करी तैयार है। इसे रोटी, परांठे, नान या चावल के साथ गरमा-गरम परोसें।

शेफ टिप्स

- अंडों को हल्का फ्राई करें: उबले हुए अंडों को हल्का सुनहरा होने तक फ्राई करने से स्वाद बेहतर होता है। ज्यादा देर फ्राई न करें।
- मसाला अच्छी तरह भूनें: प्याज और टमाटर का मसाला तेल छोड़ने तक पकाएं। इससे ग्रेवी का स्वाद अच्छा आएगा।
- ग्रेवी अपनी पसंद से बनाएं: गाढ़ी ग्रेवी के लिए पानी कम रखें। चावल के साथ परोसने के लिए थोड़ी पतली ग्रेवी भी बना सकते हैं।
- तीखापन बदलें: ज्यादा तीखा पसंद हो, तो लाल मिर्च की मात्रा अपनी पसंद के अनुसार बढ़ाएं।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/desi-style-anda-curry/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=iAGrymQNe1c