

ढाबा स्टाइल आलू पराठा रेसिपी | मसालेदार और क्रिस्पी

घर पर बनाएं स्वादिष्ट ढाबा स्टाइल आलू पराठा | इसमें आलू को मसालों के साथ फ्राई करके स्टफिंग तैयार होती है | इससे पराठा मसालेदार और बेहद स्वादिष्ट बनता है |



तैयारी का समय
20 मिनट

पकने का समय
25 मिनट

कुल समय
45 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
350 कैलोरी

सामग्री

गेहूं का आटा	2 कप
उबले आलू	4 मध्यम
तेल	आवश्यकता अनुसार
साबुत धनिया	1 छोटा चम्मच
जीरा	1 छोटा चम्मच
हरी मिर्च	2
हल्दी पाउडर	1/2 छोटा चम्मच
हरा धनिया	2 बड़े चम्मच
नमक	स्वादानुसार
सूखा आटा / पलथन	आवश्यकतानुसार

घी या तेल

सैंकने के लिए

पानी

आटा गूंथने के लिए

बनाने की विधि

- 1. मसाले भूनें**
कड़ाही में तेल गर्म करें। साबुत धनिया डालें। फिर जीरा डालकर चटकाएं।
- 2. हरी मिर्च डालें**
बारीक कटी हरी मिर्च डालें। इसे धीमी आंच पर हल्का फ्राई करें।
- 3. आलू मिलाएं**
हल्दी डालें। फिर उबले आलू और नमक मिलाएं।
- 4. स्टफिंग फ्राई करें**
हरा धनिया डालें। आलू को धीमी आंच पर फ्राई करें। फिर स्टफिंग ठंडी करें।
- 5. लोई तैयार करें**
आटे की लोई लें। बीच में जगह बनाएं। फिर आलू की स्टफिंग भरें।
- 6. पराठा बेलें**
लोई को अच्छी तरह बंद करें। सूखा आटा लगाएं। फिर हल्के हाथ से बेलें।
- 7. तवे पर डालें**
गर्म तवे पर पराठा रखें। एक तरफ हल्का सिकने दें। फिर इसे पलटें।
- 8. घी लगाएं**
पराठे पर घी या तेल लगाएं। फिर दूसरी तरफ भी घी लगाएं।
- 9. सुनहरा सेंकें**
पराठे को बीच-बीच में पलटें। दोनों तरफ सुनहरा और क्रिस्पी होने दें।
- 10. सर्व करें**
गर्म पराठा तवे से उतारें। इसे दही, मक्खन या अचार के साथ परोसें।

शेफ टिप्स

- आलू की स्टफिंग को ज्यादा गीला न रखें। इससे पराठा बेलना आसान होगा। स्टफिंग को भरने से पहले ठंडा करें। पराठे को हल्के हाथ से बेलें। तवे को पहले अच्छी तरह गर्म करें। हालांकि, पराठा मध्यम आंच पर सेंकें। इससे वह अंदर तक अच्छी तरह पकेगा।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/dhaba-style-aloo-paratha/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=3vJLB9A1B5I