

ढाबा स्टाइल राजमा रेसिपी | आसान राजमा चावल घर पर बनाएं

घर पर बनाएं मसालेदार ढाबा स्टाइल राजमा | इस आसान तरीके में राजमा अलग से उबालने की जरूरत नहीं है | इसे गरमा-गरम जीरा चावल के साथ सर्व करें |



तैयारी का समय
20 मिनट

पकने का समय
40 मिनट

कुल समय
60 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
300 कैलोरी

सामग्री

राजमा	1 कप
पानी	3-4 कप या आवश्यकतानुसार
नमक	स्वादानुसार
तेज पत्ता	2
दालचीनी	1 छोटा टुकड़ा
तेल या घी	2-3 बड़े चम्मच
जीरा	1 छोटा चम्मच
प्याज	2 मध्यम, बारीक कटे हुए
टमाटर	3 मध्यम, बारीक कटे या प्यूरी किए हुए

अदरक	1 इंच का टुकड़ा, बारीक कटा या कद्दूकस किया हुआ
लहसुन	5-6 कलियां, बारीक कटी हुई
हरी मिर्च	1-2, बारीक कटी हुई
हल्दी पाउडर	½ छोटा चम्मच
लाल मिर्च पाउडर	1 छोटा चम्मच
कश्मीरी लाल मिर्च पाउडर	1 छोटा चम्मच
धनिया पाउडर	1½ छोटा चम्मच
जीरा पाउडर	½ छोटा चम्मच
राजमा मसाला	1 छोटा चम्मच
गरम मसाला	½ छोटा चम्मच
कसूरी मेथी	½ छोटा चम्मच
अमचूर पाउडर	½ छोटा चम्मच
उबले हुए राजमा का पानी	ग्रेवी के लिए आवश्यकतानुसार
गरम मसाला	¼ छोटा चम्मच
हरा धनिया	2 बड़े चम्मच, बारीक कटा हुआ

बनाने की विधि

- राजमा भिगोकर तैयार करें**
राजमा को अच्छी तरह धोकर 7-8 घंटे या रातभर पर्याप्त पानी में भिगोकर रखें। इससे राजमा जल्दी पकता है और अच्छी तरह मुलायम होता है।
- राजमा उबालें**
भीगे हुए राजमा को प्रेशर कुकर में डालें। आवश्यकतानुसार पानी और थोड़ा नमक डालकर राजमा को तब तक पकाएं, जब तक वह अच्छी तरह नरम न हो जाए।
- प्याज का मसाला तैयार करें**
कढ़ाई में तेल या घी गर्म करें। इसमें जीरा डालें और फिर बारीक कटा हुआ प्याज डालकर मध्यम आंच पर सुनहरा होने तक भूनें।
- अदरक-लहसुन और टमाटर डालें**
अब अदरक-लहसुन डालकर भूनें। इसके बाद टमाटर डालकर तब तक पकाएं, जब तक टमाटर नरम होकर मसाले के साथ अच्छी तरह मिल न जाएं और तेल अलग दिखाई देने लगे।
- देसी मसाले डालें**
अब हल्दी, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, नमक और अपनी पसंद के राजमा मसाले डालें। मसालों को धीमी आंच पर अच्छी तरह भूनें, ताकि उनका कच्चापन खत्म हो जाए।

6. उबले हुए राजमा मिलाएं

तैयार मसाले में उबले हुए राजमा डाल दें। राजमा के उबले हुए पानी को भी आवश्यकतानुसार डालें और सभी चीजों को अच्छी तरह मिला लें।

7. राजमा को गाढ़ा होने तक पकाएं

राजमा को धीमी आंच पर कुछ देर पकने दें। थोड़े से राजमा को चम्मच से मैश कर दें, इससे ग्रेवी प्राकृतिक रूप से गाढ़ी और क्रीमी बनेगी।

8. फाइनल ढाबा स्टाइल स्वाद दें

अंत में गरम मसाला और हरा धनिया डालकर अच्छी तरह मिलाएं। कुछ मिनट धीमी आंच पर पकाने के बाद गैस बंद कर दें।

9. कैसे सर्व करें ?

गरमा-गरम ढाबा स्टाइल राजमा मसाला को स्टीम राइस या जीरा राइस के साथ सर्व करें। इसे रोटी, तंदूरी रोटी या परांठे के साथ भी खाया जा सकता है।

शेफ टिप्स

- प्याज को ज्यादा न भूनें। इससे वह जल्दी नरम होगा।
- लहसुन को भी ज्यादा भूरा न करें। केवल हल्का रंग बदलने दें।
- टमाटर पकने के बाद छिलका निकालें। इससे ग्रेवी की बनावट बेहतर होगी।
- तेजपत्ता मथने से पहले निकाल दें।
- राजमा पकाते समय आंच धीमी रखें। पकने के बाद राजमा की नरमी जरूर चेक करें।

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

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=HI7mGjQ1-2g