

जन्माष्टमी स्पेशल धनिया की पंजीरी रेसिपी – कान्हा जी के भोग के लिए

जन्माष्टमी पर भगवान श्रीकृष्ण को भोग लगाने के लिए धनिया की पंजीरी बनाएं। साबुत धनिया, घी, शक्कर और ड्राई फ्रूट्स से तैयार यह पारंपरिक प्रसाद स्वादिष्ट और खुशबूदार होता है। जानिए घर पर धनिया की पंजीरी बनाने की आसान विधि।



तैयारी का समय
10 मिनट

पकने का समय
15 मिनट

कुल समय
25 मिनट

सर्विग्स
4

कैलोरी
290 kcal

सामग्री

साबुत धनिया	50 ग्राम
शक्कर	80 ग्राम
देसी घी	3 बड़े चम्मच
बादाम	10-12
काजू	10-12
मखाने	1 छोटी मुट्ठी
कटा हुआ सूखा नारियल	2 बड़े चम्मच

बनाने की विधि

1. साबुत धनिया भूनें

सबसे पहले एक पैन को धीमी आंच पर गर्म करें। अब इसमें 50 ग्राम साबुत धनिया डालें। धनिया को लगातार चलाते हुए 3 से 4 मिनट तक भूनें। इससे धनिया की खुशबू बढ़ेगी और अतिरिक्त नमी निकल जाएगी। धनिया भुनने के बाद इसे एक अलग प्लेट में निकाल लें। अब इसे पूरी तरह ठंडा होने दें।

2. बादाम और काजू भूनें

अब उसी पैन में एक बड़ा चम्मच घी डालें। घी गर्म होने पर इसमें 10 से 12 बादाम डालें। बादाम को धीमी आंच पर लगभग एक मिनट तक भूनें। इसके बाद पैन में 10 से 12 काजू डाल दें। काजू को लगभग 30 सेकंड तक हल्का सुनहरा होने तक भूनें। ध्यान रखें कि ड्राई फ्रूट्स जलने नहीं चाहिए।

3. मखाने और नारियल भूनें

अब पैन में एक छोटी मुट्ठी मखाने डालें। इन्हें धीमी आंच पर लगातार चलाते हुए दो मिनट तक भूनें। इसके बाद दो बड़े चम्मच कटा हुआ सूखा नारियल डालें। नारियल को भी हल्का सुनहरा होने तक भून लें। सभी ड्राई फ्रूट्स को पैन से निकालकर ठंडा होने दें।

4. भुने हुए धनिया को पीसें

अब तक हमारा भुना हुआ धनिया ठंडा हो चुका होगा। इसे मिक्सी के जार में डालकर पीस लें। ध्यान रखें कि धनिया का बिल्कुल बारीक पाउडर नहीं बनाना है। इसे थोड़ा दरदरा पीसें। इससे पंजीरी का स्वाद और बनावट अच्छी रहती है।

5. धनिया पाउडर को घी में भूनें

अब पैन में दो बड़े चम्मच घी डालें। इसमें पिसा हुआ धनिया डालकर अच्छी तरह मिलाएं। धनिया को धीमी आंच पर लगभग दो मिनट तक भूनें। इसे लगातार चलाते रहें, ताकि धनिया जले नहीं। जब धनिया अच्छी तरह भुन जाए, तो गैस बंद कर दें। अब इसे एक बड़े बर्तन में निकालकर ठंडा होने दें।

6. शक्कर और ड्राई फ्रूट्स मिलाएं

जब धनिया ठंडा हो जाए, तब इसमें 80 ग्राम शक्कर डालें। अब दोनों को अच्छी तरह मिला लें। इसके बाद भुने हुए बादाम, काजू और मखाने लें। इन्हें छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। अब सभी ड्राई फ्रूट्स और भुना हुआ नारियल डालें। सभी सामग्री को अच्छी तरह मिला लें।

7. जन्माष्टमी स्पेशल पंजीरी तैयार करें

लीजिए, हमारी स्वादिष्ट धनिया की पंजीरी बनकर तैयार है। इसे एक साफ बर्तन में निकाल लें। अब जन्माष्टमी पर भगवान श्रीकृष्ण को इसका भोग लगाएं। भोग लगाने के बाद इसे परिवार और दोस्तों में प्रसाद के रूप में बांटें।

शेफ टिप्स

- शक्कर की मात्रा अपने स्वाद के अनुसार कम या ज्यादा कर सकते हैं। मखाने और नारियल की मात्रा भी अपनी पसंद के अनुसार रखें।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/dhaniya-panjiri-recipe/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=qUYybl68Jcg