मसाला मैगी रेसिपी | स्पाइसी वेज मसाला मैगी | पहाड़ों वाली मैगी रेसिपी

अगर आपका कुछ चटपटा, स्वादिष्ट और जल्दी बनने वाला खाने का मन करे, तो यह मसाला मैगी रेसिपी जरूर ट्राई करें। प्याज, टमाटर, हरी मिर्च और मसालों के साथ तैयार यह मैगी बेहद स्वादिष्ट बनती है।

तैयारी का समय	पकने का समय	कुल समय	सर्विंग्स	कैलोरी
10 मिनट	10 मिनट	20 मिनट	4	380 कैलोरी

सामग्री

मैगी	**4 पैकेट**
तेल	**लगभग 2 चम्मच**
जीरा	**¼ चम्मच**
प्याज	**1 मीडियम, बारीक कटा हुआ**
हरी मिर्च	**2, कटी हुई**
जिंजर गार्लिक पेस्ट	**लगभग 1 चम्मच**
हल्दी पाउडर	**¼ चम्मच**
कश्मीरी लाल मिर्च	**¼ चम्मच**
नमक	**स्वादानुसार**
टमाटर	**2 मीडियम, कटे हुए**

पानी	4 कप

बनाने की विधि

1. **तेल और जीरा गरम करें**
   सबसे पहले गैस पर एक कढ़ाई रखें। इसमें लगभग 2 चम्मच तेल डालें और अच्छी तरह गरम करें। अब ¼ चम्मच जीरा डालें और उसे चटकने दें।
2. **प्याज और हरी मिर्च भूनें**
   अब कढ़ाई में कटा हुआ प्याज और 2 हरी मिर्च डालें। धीमी आंच पर 1 से 2 मिनट तक भूनें। प्याज का रंग हल्का बदलने लगे तो अगला स्टेप करें।
3. **जिंजर गार्लिक पेस्ट डालें**
   अब जिंजर गार्लिक पेस्ट डालें। इसे प्याज के साथ अच्छी तरह मिक्स करें और कुछ सेकंड तक भूनें।
4. **सूखे मसाले डालें**
   हल्दी पाउडर, कश्मीरी लाल मिर्च और स्वादानुसार नमक डालें। सभी मसालों को अच्छी तरह मिक्स करें।
5. **टमाटर पकाएं**
   अब 2 कटे हुए टमाटर डालें। उन्हें मसालों के साथ अच्छी तरह मिलाएं। कढ़ाई को ढककर धीमी आंच पर लगभग 2 मिनट पकाएं।
6. **टमाटर को हल्का मैश करें**
   जब टमाटर अच्छी तरह सॉफ्ट हो जाएं, तो उन्हें चम्मच की मदद से हल्का मैश करें। इससे मैगी का मसाला ज्यादा स्वादिष्ट बनेगा।
7. **पानी डालकर उबालें**
   अब 4 कप पानी डालें। पानी को अच्छी तरह उबलने दें। मैगी डालने से पहले पानी में अच्छा उबाल आना जरूरी है।
8. **मैगी और मसाला डालें**
   उबलते पानी में 4 पैकेट मैगी और उनके मसाला पैकेट डालें। अच्छी तरह मिक्स करें।
9. **धीमी आंच पर पकाएं**
   कढ़ाई को ढककर 2 से 3 मिनट तक धीमी आंच पर पकाएं। बीच में एक बार हल्का चला दें ताकि मैगी नीचे चिपके नहीं।
10. **गरमा-गरम सर्व करें**
    जब मैगी अच्छी तरह पक जाए और पानी लगभग सूख जाए, तो गैस बंद कर दें। आपकी गरमा-गरम, चटपटी और खिली-खिली मसाला मैगी तैयार है।

शेफ टिप्स

- मैगी डालने से पहले पानी को अच्छी तरह उबालें।
- ज्यादा देर तक मैगी न पकाएं, वरना नूडल्स बहुत मुलायम हो सकते हैं।
- अधिक तीखा स्वाद चाहिए तो हरी मिर्च की मात्रा बढ़ा सकते हैं।
- थोड़ी ग्रेवी वाली मैगी के लिए पानी थोड़ा ज्यादा रखें।

पूरी रेसिपी: https://meenrazcooking.com/recipe/masala-maggi-recipe/
वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=wWHK2Bquz0c