

देसी स्टाइल मसालेदार टमाटर की चटनी

मसालेदार टमाटर की चटनी एक स्वादिष्ट और चटपटी भारतीय रेसिपी है। इसे ताजे टमाटर, प्याज, हरी मिर्च, अदरक-लहसुन और खुशबूदार मसालों से बनाया जाता है। यह रोटी, परांठे और दाल-चावल के साथ बेहद स्वादिष्ट लगती है।



तैयारी का समय
10 मिनट

पकने का समय
15 मिनट

कुल समय
25 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
55 कैलोरी

सामग्री

टमाटर	4 मीडियम साइज
प्याज	1 मीडियम, बारीक कटा
हरी मिर्च	2-3, कटी हुई
अदरक-लहसुन	½ छोटा चम्मच, कुटा हुआ
जीरा	¼ छोटा चम्मच
बड़ी इलायची	1
छोटी इलायची	1
तेजपत्ता	1
मैगी मसाला	1 छोटा पैकेट
तेल	1 बड़ा चम्मच

पानी	¼ कप
नमक	स्वादानुसार
हरा धनिया	थोड़ा सा, बारीक कटा

बनाने की विधि

- तेल गर्म करें।**
सबसे पहले एक कढ़ाई में एक बड़ा चम्मच तेल डालें। इसे मध्यम आंच पर अच्छी तरह गर्म कर लें।
- साबुत मसालों का तड़का लगाएं।**
अब गर्म तेल में ¼ छोटा चम्मच जीरा, एक बड़ी इलायची, एक छोटी इलायची और एक तेजपत्ता डालें। सभी मसालों को हल्का भूनें। इससे तेल में अच्छी खुशबू आने लगेगी।
- प्याज और हरी मिर्च डालें।**
इसके बाद एक मीडियम साइज का बारीक कटा प्याज डालें। साथ ही 2-3 कटी हुई हरी मिर्च भी मिलाएं। प्याज को हल्का सुनहरा होने तक भूनें।
- अदरक-लहसुन मिलाएं।**
अब ½ छोटा चम्मच कुटा हुआ अदरक-लहसुन डालें। इसे अच्छी तरह भूनें, ताकि इसका कच्चापन निकल जाए।
- मैगी मसाला डालें।**
एक छोटे पैकेट मैगी मसाले को थोड़े से पानी में घोल लें। फिर इसे कढ़ाई में डालकर बाकी मसालों के साथ अच्छी तरह मिला लें।
- कटे हुए टमाटर डालें।**
अब चार मीडियम साइज के टमाटरों को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटकर कढ़ाई में डालें। इन्हें मसालों के साथ अच्छी तरह मिलाएं।
- नमक और पानी मिलाएं।**
स्वादानुसार नमक और कुल लगभग ¼ कप पानी डालें। सभी सामग्री को अच्छी तरह मिला लें। ध्यान रखें कि मैगी मसाले में भी नमक हो सकता है।
- ढककर पकाएं।**
कढ़ाई को ढक्कन से ढक दें। अब टमाटरों को धीमी आंच पर पकने दें। बीच-बीच में चटनी चलाते रहें, ताकि यह नीचे से चिपके नहीं।
- चटनी को गाढ़ा करें।**
जब टमाटर पूरी तरह नरम हो जाएं और मसाले अच्छी तरह मिल जाएं, तब ढक्कन हटाकर लगभग एक मिनट और पकाएं।
- हरा धनिया डालकर परोसें।**
आखिर में बारीक कटा हरा धनिया डालें। अच्छी तरह मिलाकर गैस बंद कर दें। आपकी स्वादिष्ट, खट्टी-तीखी और मसालेदार टमाटर की चटनी तैयार है।

शेफ टिप्स

- ज्यादा तीखी चटनी: हरी मिर्च की मात्रा बढ़ा सकते हैं।
- बिना मैगी मसाले के: इसकी जगह थोड़ा गरम मसाला और धनिया पाउडर इस्तेमाल कर सकते हैं। स्वाद थोड़ा अलग होगा।

- स्टोरेज: चटनी ठंडी करके एयरटाइट डिब्बे में फ्रिज में रखें। बेहतर स्वाद के लिए 2-3 दिनों के अंदर इस्तेमाल करें।
- गाढ़ी चटनी: पानी कम डालें और ढक्कन हटाकर थोड़ा ज्यादा पकाएं।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/masaledar-tamatar-ki-chutney/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=4NzvL0UwOx0