

मोमोज की तीखी लाल चटनी रेसिपी | स्ट्रीट स्टाइल मोमोज चटनी

घर पर बनाएं तीखी और स्वादिष्ट मोमोज की लाल चटनी | टमाटर, लाल मिर्च और लहसुन से तैयार यह चटनी मोमोज को असली स्ट्रीट-स्टाइल स्वाद देती है।



तैयारी का समय
10 मिनट

पकने का समय
10 मिनट

कुल समय
20 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
45 kcal

सामग्री

टमाटर	3 बड़े
सूखी लाल मिर्च	6 से 8
लहसुन	8 से 10 कलियां
अदरक	1 छोटा टुकड़ा
सोया सॉस	1 छोटा चम्मच
सिरका	1 छोटा चम्मच
काली मिर्च पाउडर	¼ छोटा चम्मच
चीनी	½ छोटा चम्मच
नमक	स्वादानुसार
पानी	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

1. लाल मिर्च को भिगोएं

सबसे पहले सूखी लाल मिर्च को लगभग 15-20 मिनट के लिए गर्म पानी में भिगो दें। इससे मिर्च अच्छी तरह मुलायम हो जाएगी और इसे पीसना आसान होगा।

2. टमाटर को उबालें

एक पैन में पानी गर्म करें और उसमें टमाटर डालकर कुछ मिनट तक उबालें। टमाटर मुलायम हो जाने के बाद उन्हें बाहर निकालकर थोड़ा ठंडा होने दें।

3. टमाटर का छिलका निकालें

उबले हुए टमाटर ठंडे हो जाने के बाद उनका छिलका सावधानी से निकाल लें। इससे चटनी ज्यादा स्मूद बनेगी।

4. सभी सामग्री मिक्सर में डालें

मिक्सर जार में उबले हुए टमाटर, भीगी हुई लाल मिर्च, लहसुन और अदरक डालें। इसके बाद सोया सॉस, सिरका, काली मिर्च, थोड़ी सी चीनी और स्वादानुसार नमक डालें। सभी सामग्री को अच्छी तरह पीसकर एक स्मूद और गाढ़ी लाल चटनी तैयार कर लें। अगर जरूरत हो तो थोड़ा सा पानी डाल सकते हैं, लेकिन चटनी को ज्यादा पतला न करें।

5. चटनी को पकाएं

तैयार चटनी को एक पैन में डालें और धीमी से मध्यम आंच पर लगभग 3-5 मिनट तक पकाएं। बीच-बीच में इसे चलाते रहें ताकि चटनी नीचे न लगे।

6. मोमोज चटनी सर्व करें

चटनी को थोड़ा ठंडा होने दें। आपकी तीखी और चटपटी Street Style Momos Chutney तैयार है। इसे गरमा-गरम Steamed Momos, Fried Momos या Paneer Momos के साथ सर्व करें।

शेफ टिप्स

- अगर आप चटनी का रंग ज्यादा लाल चाहते हैं तो कश्मीरी लाल मिर्च का इस्तेमाल करें। ज्यादा तीखा स्वाद चाहिए तो कश्मीरी मिर्च के साथ कुछ तीखी सूखी लाल मिर्च भी मिला सकते हैं।
- चटनी को बहुत ज्यादा पतला न करें। हल्की गाढ़ी चटनी मोमोज के साथ ज्यादा अच्छी लगती है।
- अगर चटनी बहुत तीखी हो जाए तो इसमें एक और उबला हुआ टमाटर डालकर दोबारा पीस सकते हैं।
- तैयार चटनी को पूरी तरह ठंडा होने के बाद एक साफ और एयरटाइट कंटेनर में रखें और फ्रिज में स्टोर करें।
- बेहतर स्वाद के लिए इसे ताजा बनाकर खाना अच्छा रहता है और स्टोर करने पर कुछ दिनों के अंदर इस्तेमाल कर लें।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/momos-ki-lal-chutney/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=0n4fEanXxEI