

हलवाई स्टाइल सॉफ्ट और जूसी गुलाब जामुन | MTR गुलाब जामुन रेसिपी

MTR Ready Mix से घर पर सॉफ्ट गुलाब जामुन बनाना आसान है। इस रेसिपी में काजू की फिलिंग और खुशबूदार चाशनी का इस्तेमाल किया गया है। सही तापमान पर तलने से गुलाब जामुन हलवाई जैसे मुलायम और जूसी बनते हैं।



तैयारी का समय
20 मिनट

पकने का समय
25 मिनट

कुल समय
45 मिनट

सर्विंग्स
3-4

कैलोरी
140 kcal

सामग्री

MTR Gulab Jamun Ready Mix	170 ग्राम
पानी	जरूरत के अनुसार
घी	हाथों पर लगाने के लिए
काजू	जरूरत के अनुसार
तलने के लिए तेल	आवश्यकतानुसार
चीनी	1½ कप
पानी	1½ कप
केसर	5-6 धागे
गुलाब जल	लगभग 1 छोटा चम्मच
इलायची पाउडर	थोड़ा सा

बनाने की विधि

1. सॉफ्ट डो तैयार करें

MTR Ready Mix को छलनी से छान लें। इससे गांठें निकल जाएंगी। अब थोड़ा-थोड़ा पानी डालें। पानी एक साथ न डालें। मिश्रण से सॉफ्ट डो तैयार करें। अगर डो थोड़ा गीला लगे, तो हाथों पर घी लगाएं। फिर डो को हल्के हाथों से चिकना करें।

2. काजू भरकर गोलियां बनाएं

डो से छोटे हिस्से लें। बीच में कटे हुए काजू रखें। अब इसे अच्छी तरह बंद करें। हाथों से स्मूथ गोल आकार दें। आप दूसरे ड्राई फ्रूट्स भी इस्तेमाल कर सकते हैं। बिना फिलिंग के भी गुलाब जामुन बनाए जा सकते हैं। एक 170 ग्राम पैकेट से लगभग 20-25 गुलाब जामुन तैयार हो सकते हैं। संख्या आकार के अनुसार बदल सकती है।

3. खुशबूदार चाशनी बनाएं

कढ़ाई में 1½ कप चीनी डालें। इसमें 1½ कप पानी मिलाएं। इसे उबाल आने तक पकाएं। फिर केसर और गुलाब जल डालें। चाशनी को लगभग 2-4 मिनट पकाएं। इसे बहुत गाढ़ा न करें। चाशनी हल्की चिपचिपी होनी चाहिए। अंत में इलायची पाउडर डालें।

4. धीमी आंच पर गुलाब जामुन तलें

कढ़ाई में तेल गर्म करें। तेल बहुत ज्यादा गर्म न करें। गुलाब जामुन की गोलियां धीरे-धीरे तेल में डालें। कुछ देर उन्हें वैसे ही रहने दें। फिर हल्के हाथों से पलटें। धीमी आंच पर गोल्डन ब्राउन होने तक तलें। तेज आंच का इस्तेमाल न करें। इससे बाहर का हिस्सा जल्दी पक सकता है। अंदर का हिस्सा कच्चा रह सकता है।

5. चाशनी में भिगोएं

फ्राई किए गुलाब जामुन को हल्की गर्म चाशनी में डालें। इन्हें लगभग 30 मिनट ढककर रखें। इससे गुलाब जामुन चाशनी अच्छी तरह सोख लेंगे। अब आपके हलवाई स्टाइल MTR गुलाब जामुन तैयार हैं।

शेफ टिप्स

- काजू डालना जरूरी नहीं है। इसे छोड़ सकते हैं।
- आप पिस्ता या बादाम भी इस्तेमाल कर सकते हैं।
- केसर वैकल्पिक है। लेकिन इससे रंग और खुशबू अच्छी आती है।
- गुलाब जल भी स्वाद बढ़ाता है। इसकी मात्रा ज्यादा न रखें।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/mtr-gulab-jamun-recipe/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=IT67Cr2dwkk