

मशरूम डुप्लेक्स रेसिपी – क्रिस्पी रेस्टोरेंट स्टाइल स्टार्टर

घर पर बनाएं क्रिस्पी और चीज़ी Mushroom Duplex Recipe | इसमें बटन मशरूम को पनीर, चीज़ और मसालों से भरकर रेस्टोरेंट-स्टाइल स्टार्टर तैयार किया जाता है।



तैयारी का समय
20 मिनट

पकने का समय
25 मिनट

कुल समय
45 मिनट

सर्विंग्स
4

कैलोरी
280 कैलोरी

सामग्री

बटन मशरूम	16
पनीर	100 ग्राम
चीज़	½ कप
बारीक कटा प्याज	1
बारीक कटी हरी मिर्च	1 से 2
बारीक कटा हरा धनिया	2 बड़े चम्मच
अदरक-लहसुन पेस्ट	1 छोटा चम्मच
लाल मिर्च पाउडर	½ छोटा चम्मच
गरम मसाला	½ छोटा चम्मच
चाट मसाला	½ छोटा चम्मच

काली मिर्च पाउडर	¼ छोटा चम्मच
नमक	स्वादानुसार
तेल	आवश्यकतानुसार
मैदा	½ कप
कॉर्न फ्लोर	¼ कप
काली मिर्च	¼ छोटा चम्मच
पानी	आवश्यकतानुसार
ब्रेड क्रम्ब्स	आवश्यकतानुसार

बनाने की विधि

1. मशरूम तैयार करें

सबसे पहले मशरूम को अच्छी तरह साफ कर लें। मशरूम के बीच से उसके डंठल को सावधानी से निकाल दें, ताकि उसमें स्टफिंग भरने के लिए जगह बन जाए। निकाले हुए मशरूम के डंठलों को फेंकें नहीं। इन्हें बारीक काट लें, क्योंकि हम इनका इस्तेमाल स्टफिंग में करेंगे।

2. स्टफिंग तैयार करें

एक पैन में थोड़ा सा तेल गर्म करें। इसमें बारीक कटा प्याज डालकर हल्का सुनहरा होने तक भूनें। अब अदरक-लहसुन पेस्ट और हरी मिर्च डालकर कुछ सेकंड भून लें। इसके बाद बारीक कटे हुए मशरूम के डंठल डालें और तेज आंच पर पकाएं, ताकि उनमें मौजूद अतिरिक्त पानी सूख जाए। अब इसमें क्रम्बल किया हुआ पनीर डालें। साथ ही लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, चाट मसाला, काली मिर्च और स्वादानुसार नमक डालें। सभी चीजों को अच्छी तरह मिलाकर 2-3 मिनट तक पकाएं। आखिर में बारीक कटा हरा धनिया डालकर गैस बंद कर दें। स्टफिंग को थोड़ा ठंडा होने दें।

3. मशरूम में स्टफिंग भरें

अब एक मशरूम लें और उसके खाली हिस्से में तैयार पनीर की स्टफिंग अच्छी तरह भर दें। इसके बाद दूसरा मशरूम लेकर स्टफिंग वाले हिस्से के ऊपर रखें। दोनों मशरूम को आपस में जोड़कर हल्के हाथों से दबाएं। इसी तरह बाकी मशरूम भी तैयार कर लें।

4. कोटिंग तैयार करें

एक बाउल में मैदा, कॉर्न फ्लोर, लाल मिर्च पाउडर, काली मिर्च और थोड़ा नमक डालें। अब इसमें थोड़ा-थोड़ा पानी डालते हुए मध्यम गाढ़ा बैटर तैयार करें। बैटर बहुत ज्यादा पतला नहीं होना चाहिए, वरना मशरूम पर अच्छी तरह नहीं टिकेगा। एक अलग प्लेट में ब्रेड क्रम्ब्स निकाल लें।

5. मशरूम को कोट करें

स्टफ किए हुए मशरूम को पहले तैयार मैदा-कॉर्न फ्लोर के बैटर में डुबोएं। इसके बाद इसे ब्रेड क्रम्ब्स में अच्छी तरह रोल करें, ताकि मशरूम चारों तरफ से अच्छे से कोट हो जाए। सभी मशरूम को इसी तरह तैयार कर लें।

6. मशरूम डुप्लेक्स फ्राई करें

कड़ाही में तेल गर्म करें। तेल मध्यम गर्म होने पर तैयार मशरूम को सावधानी से तेल में डालें। इन्हें मध्यम आंच पर गोल्डन और क्रिस्पी होने तक फ्राई करें। फ्राई होने के बाद मशरूम को टिशू पेपर पर निकाल लें, ताकि अतिरिक्त तेल निकल जाए।

7. सर्व करने का तरीका

गरमा-गरम मशरूम डुप्लेक्स को बीच से काटकर हरी धनिया-पुदीना चटनी, टोमैटो केचप या मेयोनीज़ के साथ सर्व करें। बाहर से क्रिस्पी कोटिंग और अंदर से पनीर-मशरूम की स्वादिष्ट स्टफिंग इसे एक शानदार पार्टी स्नैक बनाती है।

शेफ टिप्स

- इस रेसिपी के लिए थोड़े बड़े और लगभग एक समान आकार के मशरूम चुनें।
- मशरूम को पानी में ज्यादा देर तक भिगोकर न रखें, क्योंकि मशरूम पानी जल्दी सोख लेते हैं।
- स्टफिंग में मौजूद पानी अच्छी तरह सुखा लें।
- बैटर बहुत पतला न बनाएं।
- ज्यादा क्रिस्पी मशरूम डुप्लेक्स के लिए ब्रेड क्रम्ब्स की अच्छी कोटिंग करें।
- फ्राई करते समय तेल बहुत ठंडा नहीं होना चाहिए, वरना मशरूम ज्यादा तेल सोख सकते हैं।
- आप पनीर के साथ थोड़ा चीज़ भी मिला सकते हैं, जिससे अंदर की स्टफिंग और भी क्रीमी और चीज़ी बनेगी।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/mushroom-duplex-recipe/>

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