

रेस्टोरेंट स्टाइल हक्का नूडल्स रेसिपी | घर पर बनाएं चटपटे वेज नूडल्स

घर पर बनाएं चटपटे रेस्टोरेंट स्टाइल हक्का नूडल्स | क्रंची सब्जियों और स्वादिष्ट सॉस से तैयार ये वेज नूडल्स झटपट बन जाते हैं।



तैयारी का समय
15 मिनट

पकने का समय
15 मिनट

कुल समय
30 मिनट

सर्विंग्स
3-4 लोग

कैलोरी
लगभग 35-50 kcal प्रति सर्विंग

सामग्री

हक्का नूडल्स	200 ग्राम
पानी	नूडल्स उबालने के लिए
तेल	2 बड़े चम्मच + नूडल्स के लिए थोड़ा सा
लहसुन	5-6 कलियां, बारीक कटी
प्याज	1 मध्यम, पतला कटा
गाजर	½ कप, पतली कटी
शिमला मिर्च	½ कप, पतली कटी
पत्ता गोभी	½ कप, पतली कटी
हरा प्याज	¼ कप
हरी मिर्च	1-2
सोया सॉस	1 बड़ा चम्मच

रेड चिली सॉस	1 छोटा चम्मच
ग्रीन चिली सॉस	1 छोटा चम्मच
सिरका	1 छोटा चम्मच
काली मिर्च पाउडर	½ छोटा चम्मच
नमक	स्वादानुसार

बनाने की विधि

- 1. पानी उबालें**
एक बड़े बर्तन में पर्याप्त पानी गर्म करें। इसमें थोड़ा नमक डालें और पानी में अच्छी तरह उबाल आने दें।
- 2. नूडल्स उबालें**
उबलते पानी में हक्का नूडल्स डालें और उन्हें पैकेट पर दिए निर्देश के अनुसार पकाएं। नूडल्स को ज्यादा नरम न होने दें।
- 3. नूडल्स को ठंडा करें**
उबले हुए नूडल्स को छलनी में निकालकर तुरंत ठंडे पानी से धो लें। थोड़ा सा तेल डालकर हल्के हाथों से मिला दें, ताकि वे आपस में चिपकें नहीं।
- 4. लहसुन और प्याज भूनें**
वोक या कड़ाही में तेल गर्म करें। लहसुन और हरी मिर्च डालकर कुछ सेकंड भूनें। इसके बाद प्याज डालकर तेज आंच पर हल्का सा टॉस करें।
- 5. सब्जियां डालें**
गाजर, शिमला मिर्च और पत्ता गोभी डालकर तेज आंच पर 2-3 मिनट टॉस करें। सब्जियों को ज्यादा न पकाएं, ताकि उनमें हल्का क्रंच बना रहे।
- 6. सॉस और मसाले मिलाएं**
सोया सॉस, रेड चिली सॉस, ग्रीन चिली सॉस, सिरका, काली मिर्च और स्वादानुसार नमक डालकर अच्छी तरह मिलाएं।
- 7. नूडल्स डालकर टॉस करें**
उबले हुए नूडल्स डालें और तेज आंच पर सब्जियों तथा सॉस के साथ हल्के हाथों से अच्छी तरह टॉस करें।
- 8. हक्का नूडल्स सर्व करें**
आखिर में हरा प्याज डालें और लगभग 1-2 मिनट टॉस करने के बाद गैस बंद कर दें। गरमा-गरम हक्का नूडल्स सर्व करें।
- 9. हक्का नूडल्स कैसे सर्व करें?**
गरमा-गरम Veg Hakka Noodles को आप सीधे भी सर्व कर सकते हैं। इसके साथ Veg Manchurian, Chilli Paneer या चिली सॉस बहुत अच्छी लगती है। इसे लंच या डिनर के अलावा बच्चों के लिए स्पेशल वीकेंड मील के रूप में भी बनाया जा सकता है।

शेफ टिप्स

- नूडल्स को जरूरत से ज्यादा न उबालें। ज्यादा पके हुए नूडल्स सब्जियों के साथ टॉस करते समय टूट सकते हैं और चिपचिपे हो

सकते हैं ।

- नूडल्स उबालने के बाद उन्हें ठंडे पानी से धोकर थोड़ा तेल जरूर लगाएं ।
- सब्जियों और नूडल्स को तेज आंच पर टॉस करना रेस्टोरेंट स्टाइल टेक्सचर पाने के लिए महत्वपूर्ण है ।
- सॉस डालते समय नमक कम रखें, क्योंकि सोया सॉस में भी नमक होता है ।

पूरी रेसिपी: <https://meenrazcooking.com/recipe/restaurant-style-hakka-noodles/>

वीडियो देखें: youtube.com/watch?v=F1afFJCoaH4