

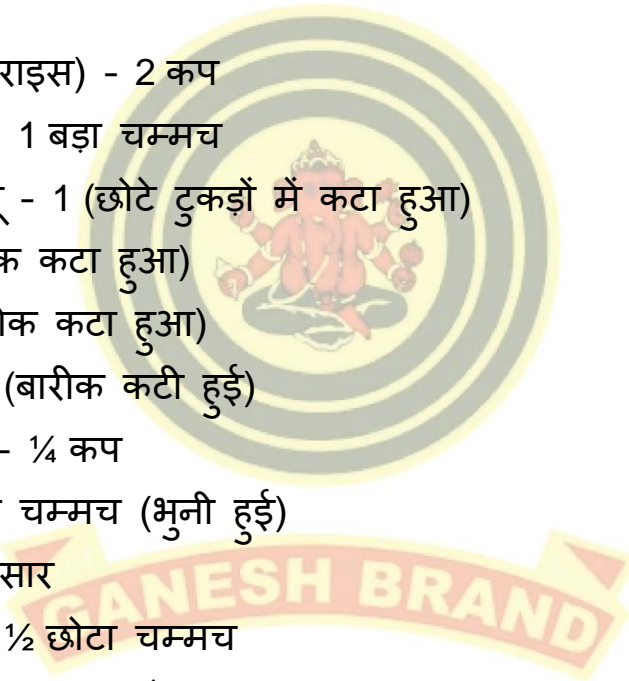
Jhalmuri Recipe: बंगाली स्टाइल झालमुरी, मिनटों में तैयार होने वाला टेस्टी स्नैक

Jhalmuri Recipe : बिना झंझट झटपट बनाएं स्वादिष्ट झालमुरी

Jhalmuri Recipe, झालमुरी एक बंगाली स्ट्रीट फूड है, जिसे मसालेदार और कुरकुरे स्वाद के लिए जाना जाता है। यह झटपट बनने वाला स्नैक है, जिसे आप चाय के साथ या हल्की भूख लगने पर बना सकते हैं। आइए जानते हैं इसकी रेसिपी विस्तार से।

सामग्री:

1. मुरी (मूढ़ी/पफ़ड राइस) - 2 कप
2. सरसों का तेल - 1 बड़ा चम्मच
3. उबला हुआ आलू - 1 (छोटे टुकड़ों में कटा हुआ)
4. प्याज - 1 (बारीक कटा हुआ)
5. टमाटर - 1 (बारीक कटा हुआ)
6. हरी मिर्च - 1-2 (बारीक कटी हुई)
7. भुना हुआ चना - ¼ कप
8. मूंगफली - 2 बड़े चम्मच (भुनी हुई)
9. नमक - स्वादानुसार
10. काला नमक - ½ छोटा चम्मच
11. लाल मिर्च पाउडर - ½ छोटा चम्मच
12. जीरा पाउडर - ½ छोटा चम्मच
13. चाट मसाला - ½ छोटा चम्मच
14. इमली की चटनी - 1 बड़ा चम्मच (वैकल्पिक)
15. हरी चटनी - 1 बड़ा चम्मच (वैकल्पिक)
16. नींबू का रस - 1 बड़ा चम्मच
17. धनिया पत्ती - 2 बड़े चम्मच (बारीक कटी हुई)
18. नमकीन या सेव - 2 बड़े चम्मच (गार्निशिंग के लिए)



विधि:

1. सारी सामग्री तैयार करें

- सबसे पहले मूट्टी (मुरी) को किसी बड़े बाउल में डालें।
- उबले हुए आलू को छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें।
- प्याज, टमाटर और हरी मिर्च को बारीक काट लें।
- भुने हुए चने और मूंगफली को अलग रखें।
- हरी धनिया की पत्तियों को भी बारीक काट लें।

2. मसाले और तेल मिलाएं

- मूट्टी में 1 बड़ा चम्मच सरसों का तेल डालें। इससे झालमुरी को असली बंगाली फ्लेवर मिलेगा।
- स्वादानुसार नमक, काला नमक, लाल मिर्च पाउडर, जीरा पाउडर और चाट मसाला डालें।
- अब इसे हल्के हाथों से मिला लें ताकि सभी मसाले अच्छी तरह मिक्स हो जाएं।

3. सब्जियां और कुरकुरी चीजें डालें

- अब कटे हुए आलू, प्याज, टमाटर, और हरी मिर्च डालें।
- भुने हुए चने और मूंगफली डालें, जिससे झालमुरी में क्रंची टेक्सचर आएगा।
- अगर आप मीठा स्वाद चाहते हैं तो इसमें 1 बड़ा चम्मच इमली की चटनी डाल सकते हैं।

4. अच्छी तरह मिक्स करें

- सभी चीजों को अच्छे से मिलाएं ताकि मसाले, तेल और सब्जियां मूट्टी में अच्छी तरह समा जाएं।
- ऊपर से थोड़ा नींबू का रस डालें और फिर से मिला लें।

5. गार्निशिंग और सर्विंग झालमुरी को सर्विंग बाउल में निकालें।

- ऊपर से बारीक कटा हुआ हरा धनिया डालें।
- क्रंचीनेस के लिए ऊपर से थोड़ा नमकीन या सेव डालें।

-तुरंत परोसें, क्योंकि अगर यह ज्यादा देर तक रखा रहा तो मूढ़ी नरम हो सकती है।

कर लें। अब इसमें बारीक कटा हुआ प्याज, हरी मिर्च, लहसुन और अदरक डालें। इसके बाद सरसों का तेल, नींबू का रस, हल्दी, भुना जीरा पाउडर और नमक डालकर अच्छे से मिलाएं। ऊपर से बारीक कटा हुआ हरा धनिया डालें।

3. चोखा सर्व करना

अब चोखा तैयार है। इसे गर्मागर्म लिट्टी, रोटी या चावल के साथ परोसें। इसे आप साइड डिश के रूप में भी खा सकते हैं।

