पकवान

हरी मिर्च ठेचा

सामग्रीः
१५-२० हरी मिर्च
२-४ लहसुन की कलियां
नमक स्वादानुसार
१ छोटा चम्मच नींबू का रस
१ बड़ा चम्मच तेल
१ छोटा चम्मच जीरा

विधिः सबसे पहले हरी मिर्च को धोकर उसके दो टुकड़े कर लें. साथ ही लहसुन भी छिल लें. हल्की आंच में पैन में तेल गर्म कर लें. तेल के गर्म होते ही हरी मिर्च और लहसुन को तीन-चार मिनट के लिए भून लें. अब भूनी हुई मिर्च और लहसुन में नमक डालकर सिलबट्टे में दरदरा पीस लें। फिर उसी पैन में तेल गर्म कर जीरा का छौंक लगाएं. इसमें पिसी हुई हरी मिर्च और लहसुन डालकर थोड़ा-सा भून लें. मिर्च के भुनते ही नींबू का रस मिलाएं. तैयार है स्वादिष्ट हरी मिर्च का ठेचा. आप इसे रोटी, पराठा और दाल चावल के साथ भी खा सकते हैं।

पोटैटो हब

सामग्रीः
२ छोटे आलू
१/४ ऑलिव ऑयल
१/४ टीस्पून लौंग पाउडर
१/४ टीस्पून काली मिर्च पाउडर
१/४ टीस्पून काला नमक
१ टीस्पून चीनी
१ टीस्पून ऑरिगैनो
१ टेबलस्पून हरा धनिया

विधिः सबसे पहले आलू को धोकर बिना छीले इन्हें टुकड़ों में काट लें. मीडियम आंच पर एक पैन में तेल डालकर गर्म करने के लिए रख दें. गर्म तेल में आलू डालकर हल्का फ्राई कर लें. फ्राइड आलू को प्लेट में निकाल लें और काली मिर्च पाउडर, नमक, ऑरिगैनो और चीनी डालकर मिक्स करें. तैयार है पोटैटो हब. हरा धनिया डालकर सर्व करें.

पापड़ की चटनी

सामग्रीः
४ मूंग दाल के पापड़
१ टीस्पून जीरा
१ /४ टीस्पून लाल मिर्च पाउडर
१/४ टीस्पून चाट मसाला
१ टेबलस्पून तेल
नमक स्वादानुसार

विधिः पापड़ की चटनी बनाने के लिए सबसे पहले पापड़ को गैस पर दोनों तरफ सेंक लें. सेंकने के बाद पापड़ को क्रश करके एक प्लेट पर रख लें. इसके बाद एक पैन में मीडियम आंच पर तेल गर्म करें. तेल में जीरा डालकर चटकने तक भून लें. फिर आंच धीमा करें और क्रश किया हुआ पापड़ इसमें डालें और करछी से १ से २ बार चलाएं. अब लाल मिर्च पाउडर, चाट मसाला, नमक डालकर मिलाएं. इसे १ मिनट के लिए ढककर पका लें और आंच बंद कर दें. तैयार पापड़ की चटनी. इसे रोटी के साथ खाएं.