

# Practical (Hons) Home science Experiment: 2 Chola - Bhatura

रेसिपी क्विज़ीन :इंडियन

कितने लोगों के लिए :2 - 4

समय :30 मिनट से 1 घंटा

मील टाइप :वेज#पार्टी



## आवश्यक सामग्री

### **भटूरे की सामग्री**

मैदा 500 ग्राम

सूजी 100 ग्राम

दही आधा कटोरी

नमक स्वादानुसार

चीनी आधा छोटी चम्मच

बेकिंग पाउडर 1 छोटी चम्मच

तेल तलने के लिए

### **छोले की सामग्री**

काबुली चना एक कटोरी या 150 ग्राम

खाना वाला सोडा आधा चम्मच

टमाटर 3-4 मीडियम साइज

हरी मिर्च

एक चम्मच अदरक का पेस्ट

रिफाइन्ड तेल 2 चम्मच

जीरा आधा छोटी चम्मच धनिया पाउडर एक छोटी चम्मच

लाल मिर्च पाउडर एक चौथाई छोटी चम्मच से कम  
गरम मसाला

**विधि**

### **भटूरा बनाने की विधि**

- मैदा और सूजी को किसी बर्तन में छान कर निकाल लीजिए, मैदा के बीच में जगह बनाइये, 2 चम्मच तेल, नमक, बेकिंग पाउडर, दही और चीनी इसमें डालकर, इसी जगह इन सब चीजों को अच्छी तरह मिला लें.

- गुनगुने पानी से नरम आटा गूथ लें. गुथे हुए आटे को

2 घंटे के लिए बंद अलमारी या किसी गरम जगह पर ढक कर रखें.

- कढ़ाई में तेल डाल कर गरम करें. गूथे हुए आटे से एक चम्मच आटे के बराबर आटा निकालें. लोई बनाएं और पूरी की तरह बेलें, लेकिन यह पूरी से थोड़ी सी मोटी बेली जाती है.

- पूरी को गरम तेल में डालें, कलछी से दबाकर फुलाइए, दोनों ओर पलट कर हल्का ब्राउन होने तक तलें.

### **छोले बनाने की विधि**

- चनों को रात भर पानी में भिगने रख दें. पानी से निकालकर चनों को धोकर, कुकर में डालें. एक छोटा गिलास पानी, नमक और खाने का सोडा मिला दें. फिर इसे गैस पर उबालने के लिए रख दें.

- दूसरी तरफ टमाटर, हरी मिर्च, अदरक को मिक्सी से बारीक पीस लें. कढ़ाई में तेल डाल कर गरम करें. जीरा भुनने के बाद धनिया पाउडर डाल दें.

- टमाटर, अदरक, हरी मिर्च का पेस्ट और लाल मिर्च पाउडर डालकर मसाले को जब तक भूने तब तक कि मसाले के ऊपर तेल न तैरने लगे.
- भुने मसाले में एक गिलास पानी और स्वादानुसार नमक डालें.
- उबले चनों को इस मसाले की तरी में मिलाकर अच्छी तरह चमचे से चलाएं.
- अगर आपको छोले ज्यादा गाढ़े लग रहे हों तो जरूरत के मुताबिक पानी मिला लें.
- उबाल आने के बाद 2-3 मिनिट पकने दें. गरम मसाला और आधा हरा धनिया मिलाएं.
- अब इन चटपटे छोले को भटूरे के साथ सर्व करें.

डॉ बन्दना कुमारी

सर्व नारायण सिंह राम कुमार सिंह कॉलेज,

सहरसा