

एक बार बैगन का अचार खा लिया तो बार-बार खाएंगे, जानें बनाने का तरीका



अचार के साथ खाना खाने में

मजा ही आ जाता है। अचार अपने चटपटे और टेस्टी स्वाद और प्लेवर के कारण अचार खाने से खाना का स्वाद भी डबल हो जाता है। पराठा, पूँडी, दाल-चावल के साथ अचार खाने का स्वाद के बाद भी डबल हो जाता है।

अचार के अचार बनाने के अपाको रेसिपी के बारे में बताते हैं।

हर भारतीय घरों में खाना के साथ अचार बड़े ही चाव से खाया जाता है। आप सभी के घर में आम, नीबू, मूली, गाज़े के अचार जरूर होंगे। अचार खाने का स्वाद के बाद भी डबल हो जाता है।

आइए आपको बैगन का अचार बनाने के अपाको रेसिपी के बारे में बताते हैं।

जिसका स्वाद हर किसी को पसंद नहीं आता है। बैगन की सभी खाते समय सभी लोग मुंह बनाते हैं। तो चलिए इस लेख में हम आपको बताने जा रहे हैं बैगन के अचार की होंगी।

बैगन का अचार बनाने से खाया जाता है। आप घर में जरूर बनाएं।

बैगन का अचार बनाने से खाया जाता है? बैगन एक ऐसी सब्जी

बैगन सेहत के लिए काफी फायदेमंद होता है। इसके सेवन से डायबिटीज, हार्ट, एसिमिया दूर होती है। बैगन में कई पोषक तत्व पाएं जाते हैं, जैसे कि कैल्शियम, आयरन, फाइबर, कॉपर, कैल्शियम और थेंडे सारे विटामिन मिनरल से भरपूर बैगन सेहत के लिए बेहद फायदेमंद होती है।

बैगन का अचार बनाने की सामग्री

- 2 टेबलस्पून विनेगर
- 2 टेबलस्पून चीनी
- 2 टेबलस्पून तेल और स्वादानुसार नमक

- 4 से 5 खड़ी लाल मिर्च

- 1 टेबलस्पून जीरा

- 1 टी स्पून पीली सरसों

- 5 से 6 लालसून की कलियां

- 5 से 6 कूचे हुए लालसून

- 2 इंच अदरक

बैगन का अचार बनाने की विधि

- बैगन का अचार बनाने के

जिसका स्वाद हर किसी को पसंद नहीं आता है। बैगन की सभी खाते समय सभी लोग मुंह बनाते हैं। तो चलिए इस लेख में हम आपको बताने जा रहे हैं बैगन के अचार की होंगी।

बैगन का अचार बनाने से खाया जाता है। आप घर में जरूर बनाएं।

बैगन का अचार बनाने से खाया जाता है? बैगन एक ऐसी सब्जी

फायदे

लिए सबसे पहले आप बैगन को अच्छे से धो लें। इसके बाद टुकड़ों को काट दें।

- इसके बाद सभी सामग्री को पीस लें और इसमें नीबू का जूस मिलाएं।

- अब तेल को कढ़ाई में डालें और गर्म करें। फिर सरसों का तड़का दें।

- इसमें कुटे हुए लालसून डालें। करी पाता और कटे हुए बैगन डाल कर फाई करें।

- बैगन जब हल्का सुनहरा होने लगे तब इसमें मसाले को पेस्ट को डालें।

- इसके बाद आधा कप पानी डालें और इसे ढंक दें।

- फिर इसे 5 मिनट के लिए पकने दें।

- अब ढंकन हाएं और चीनी और विनेगर मिलाएं।

- अच्छे से झुक होने तक पकाएं।

- फिर इसको आप रोटी, पाठे और चावल के साथ खा सकते हैं।

क्या आप जानती हैं कि, आप बचे हुए खाने जैसे चावल, दाल और रोटी से बहुत ही टेस्टी नाश्ता तैयार कर सकती हैं। वहीं सर्दियों के मौसम में इन्हें खाने का स्वाद ही अलग होता है। आप चाहें तो इन ब्रेकफास्ट को बच्चों के टिफिन में रख सकती हैं।

हम सभी घर में कितान ही हिसाब से खाना बना ले लेकिन कुछ न कुछ बच ही जाता है। जिसमें सब्जी और दाल तो जरूर थोड़ी-बहुत रह जाती है। ऐसे में इनी महानाई में इन चीजों को फेंकने में भी बहुत दुख होता है। वहीं हमारे साथों में भी अब की बब्ली को बुरा बताया गया है। इसलिए हमें खाना फेंकने से बचाना चाहिए। बहुत सारे लोग बचे हुए खाने को या तो फेंक देते हैं या फिर किसी जानवर को खिला देते हैं।

लेकिन क्या आप जानती हैं कि, आप बचे हुए खाने जैसे चावल, दाल और रोटी से बहुत ही टेस्टी नाश्ता तैयार कर सकती हैं। वहीं सर्दियों के मौसम में इन्हें खाने का स्वाद ही अलग होता है। आप चाहें तो इन ब्रेकफास्ट को बच्चों के टिफिन में रख सकती हैं। ऐसे में आज इस आर्टिकल के जरूर आपको दाल से बनाने वाले दो बेहद टेस्टी ब्रेकफास्ट की रेसिपी के बारे में बताने जा रहे हैं।

दाल के चीजों की रेसिपी

आपको बची हुई की पी मूंग, चना, मसूर या अरहर की दाल लेनी है।

अब बैगनी की जार में बैल और ऊपर से बेसम और चावल का आटा मिक्स करें।

दोनों चीजों को अच्छे से पीसके स्मृद बैरेट बनालें।

अब इस बैरेट को एक बाल में निकालकर इसमें बारीक कटा आजा, हरा धनिया और हरी मिर्च डालें।

इसके बाद नीन स्टिक पैन पर इस मिश्रण को डालकर फैलाएं और दोनों तरफ धी या तेल लगाकर सेक लें।

दोनों तरफ से स्किक जाने के बाद आप अंदर पनीर बिस्कर भी डाल सकती हैं।

इस तरह से आपको स्वादिष्ट दाल चीजों बनानकर एकदम तैयार है।

दाल से बनाए वेजेटेबल चीज़ पैनकेक

गरम की बची दाल को मिक्सी जार में बिना पानी डाले पीस लें।

फिर इस पिसी हुए दाल में आधा कटोरी बेसन और सूजी डालकर फिर पीसें।

जब सूजे बैरेट बन जाए तो इसको बड़े बाल में निकाल लें।

अब ऊपर बैरेट बन जाए है। फिर किसी बाल की बैलों पर गोंधी, लौकी, फूल गोंधी और शिमला मिर्च आदि सब्जियां कहूँकर करके डालें।

इसके बाद इस प्रिंगल की बाल की बैलों पर गोंधी और धनिया डालकर लोबार मिलाएं।

अब इस पर चीज़ पैस दें और अच्छे से डंककर सिकने दें।

आप चाहें तो इसको अंदर पनीर बिस्कर भी डालकर उस पर चीज़ पैसे और डंककर सेकने के बाद प्लेट में निकाल लें।

अब आप इसको अपने हिसाब से चौकोर या गोल शेप में काट लें।

इस तरह से गार्मांग टेस्टी पैनकेक बनकर तैयार है।

आप इसको ओटेटो सॉस के साथ सर्व करें।

सान्या मल्होत्रा की फिल्म मिसेज में दम पुख्त बिरयानी देखकर आ गया मुंह में पानी, तो अब जान लें इसे बनाने के जरूरी टिप्प

दम पुख्त बिरयानी बनाने के लिए लेब दाने वाले बासमती चावल को इस्तेमाल करें। ध्यान दें कि पुराना चावल सबसे अच्छा होता है। बैंकों के बाद यह फूला हुआ रहता है और गूदा नहीं बनता। चावल को पकाने से पहले कम से कम 30 मिनट के लिए छंटा।

हाल ही में सान्या मल्होत्रा की फिल्म मिसेज रिलाय दुइंग और यह फिल्म हर कोई बेहद पसंद कर रहा है। फिल्म में सान्या मल्होत्रा को डिलिशियस दम पुख्त बिरयानी बनाने के लिए आज इस लेख में बताएं।

दम पुख्त बिरयानी बनाने के लिए बैंकों के बाद यह फूला हुआ रहता है। तो इसके बाद यह फूलों के बाद यह दम पुख्त बिरयानी बनता है। आप को गुणाने से ही गूदे और 20-30 मिनट के लिए छंटा।

हाल ही में सान्या मल्होत्रा की

फिल्म मिसेज रिलाय दुइंग और यह फिल्म हर कोई बेहद पसंद कर रहा है। फिल्म में सान्या मल्होत्रा को डिलिशियस दम पुख्त बिरयानी बनाने के लिए आज इस लेख में बताएं।

सान्या मल्होत्रा ने इसके बाद यह फूला हुआ रहता है। तो इसके बाद यह फूलों के बाद यह दम पुख्त बिरयानी बनता है। आप को गुणाने से ही गूदे और 20-30 मिनट के लिए छंटा।

हाल ही में सान्या मल्होत्रा की

फिल्म मिसेज रिलाय दुइंग और यह फिल्म हर कोई बेहद पसंद कर रहा है। फिल्म में सान्या मल्होत्रा को डिलिशियस दम पुख्त बिरयानी बनाने के लिए आज इस लेख में बताएं।

सान्या मल्होत्रा ने इसके बाद यह फूलों के बाद यह दम पुख्त बिरयानी बनता है। आप को गुणाने से ही गूदे और 20-30 मिनट के लिए छंटा।

</div

सदस्य, राष्ट्रीय महिला आयोग ने किया जिला कारागार का निरीक्षण

अवधानामा संचादादाता



बहराइच। सदस्य, राष्ट्रीय महिला आयोग श्रीमती ममता कुमारी ने आज दिनांक 01 अप्रैल 2025 को जिला कारागार का निरीक्षण किया। निरीक्षण के दौरान ममता कुमारी द्वारा जेल में निरुद्ध महिला कैदियों को मुख्यमंत्री युवा उद्योग योजना के संबंध में जागरूक कर रोजगार से जुड़ने के लिए प्रेरित किया गया। इस दौरान उहोने सभी कैदियों को स्वच्छता के प्रति जागरूक रहने एवं स्टाफ को इसका कहाँ से अनुसरन करने के लिए निर्देश दिये।

उहोने कहा कि खेड़ी कैदियों के खान-पान के दिसाव से अलग-अलग भोजन की नियमानुसार व्यवस्था सुनिश्चित की जाय। उहोने जेल की बिलिंग ज्ञान द्वारा उपर्युक्त होने के कारण से अलग बिलिंग के लिए निर्देश दिये।

'राष्ट्र को मजबूत बनाती भाषा है'

अवधनमा संचाददाता



लखनऊ। उत्तर प्रदेश के मुख्यमंत्री योगी आदित्यनाथ ने भाषा को लेकर हो रही राजनीति की आतोचना की है। उन्होंने कहा कि जिन राज्यों में नेता भाषा विवाद को बढ़ावा दे रहे हैं, वहाँ धीरे-धीरे नियावट आ रही है। भाषा विवाद से निजी राजनीतिक लाभ तो लिया जा सकता है, लेकिन यह युवाओं के लिए रोजगार के अवसरों पर बाधा बन सकता है।

मुख्यमंत्री योगी ने समाचार एजेंसी पीटीआई को दिए साक्षात्कार में भाषाओं पर खुलकर अपनी बात रखी। जब उनसे पूछा गया कि क्या उनका इशारा तमिलनाडु के मुख्यमंत्री एम.के.स्टिलिन की ओर है? इस पर उन्होंने कहा कि वे योगी भी हैं। उन्होंने कहा कि वे योगी भी हैं। उनके पास कोई अन्य मुद्दा नहीं है। क्या इससे उत्तर प्रदेश किसी भी तरह से छोटा लगता है? सभी का मानना है कि हिंदी का सम्मान किया

भारतीय संस्कृति ज्ञान परीक्षा में सीएमएस छात्र को गोल्ड मेडल

अवधनमा संचाददाता



लखनऊ। सिटी मोन्टेसरी स्कूल, अशफाक द कैम्पस के प्रिभासाली छात्र लक्ष्मण गुरु ने भारतीय संस्कृति ज्ञान परीक्षा में गोल्ड मेडल अर्जित कर विवाद का नाम रोकना की विजय है। यह प्रतिप्राप्ति परीक्षा गयत्री तीर्थ, शनिवार कुंज हरिहर के तत्वावधान में आयोजित हुई। यह ज्ञानकारी सी.एम.एस. के हेड, कम्युनिकेशन्स श्री ज्वान खाना ने दी है। श्री खाना ने बताया कि सी.एम.एस. के इस प्रतिप्राप्ति ज्ञान परीक्षा में अपनी अद्यतनी नैतिकता, आधारात्मिकता व चारित्रिक उत्कृष्टता की अपनी सांस्कृतिक विवादों में भी महारत रखते हैं। इस परीक्षा में कई प्रतिप्राप्ति किया गया था और उनमें से एक छात्र के तर्फ संस्कृति की कामना की है। श्री खाना ने बताया कि सी.एम.एस. संदर्भ ही विभिन्न रचनात्मक एवं सृजनात्मक प्रतियोगिताओं के माध्यम से अपने छात्रों की बहुत सी प्रतिभाकारी कामना और संचालन आयोजन अध्यक्ष डॉ. दीपि शुक्ला के नेतृत्व में किया गया, जिनके समर्पण की सराहना समर्पण इंस्टीट्यूट ऑफ नरिंग एंड पैरामेडिकल साइंसेज के चेयरमैन डॉ. आर.एस. दुबे ने की। इस आयोजन में 25 से अधिक

मदरसा जामिया अरबिया शमसुल उलूम की जानिब से सभी जनपद और शहर वासियों को ईद-उल-फितर की दिल्ली मुबारकबाद



मौलाना इसरार

सदर मुद्रारिस
मदरसा कमेटी,
ग्राम हर्षवाड़ा नजीबाबाद।

मदरसा फारूक-उल-उलूम की जानिब से सभी जनपद और नगर वासियों को ईद-उल-फितर की दिल्ली मुबारकबाद



मौलाना सलीम
प्रधानावार्य
मदरसा फारूक-उल-उलूम
नगर पंचायत साहनपुर। (नजीबाबाद)

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को तारिक अहमद एवं शारीक अहमद फजल कोल स्टोरेज याकूतगंज जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद



ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद



फजल कोल
स्टोरेज
याकूतगंज



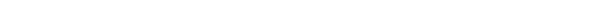
ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद



ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद



ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद



ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

ईद के मुबारक मौके पर क्षेत्र एवं देशवासियों को पूर्व विधायिका लूंसा स्कूलीद एवं कंगेस पार्टी लिलावती शांतिला देवी जनपद फर्णखाबाद उत्तर प्रदेश की ओर से तहे दिल से मुबारकबाद

