

Tamatar ki Chutney

टमाटर की चटनी

Preparation: 15 mins.
Cooking: 22 mins.
Serves 1½ Cal/Ser 60



Ingredients

- ½ kg tomatoes - chopped finely
- ½ onion - chopped
- 2 tbsp chopped garlic, 1" piece ginger - grated
- 1 tsp red chilli powder, 1 tsp salt, ¼ tsp pepper
- ½ cup sugar, ¼ cup vinegar
- 1 tbsp raisins (kishmish) - cleaned
- 2 almonds - cut finely
- 5 green cardamoms (chhoti elaichi) - deseeded & powdered
- BAGHAR
- 1 tbsp oil
- ½ tsp split white lentils without skin (dhuli urad dal)
- ½ tsp chana dal, ½ tsp sesame seeds
- few curry leaves

Method

1. Mix onion, garlic and ginger together in a dish. Microwave for 3 minutes.
2. Add tomatoes, red chilli powder, salt, pepper, sugar and vinegar. Mix well. Microwave for 10 minutes. Mash well.
3. Add cleaned raisins, almonds and cardamom powder. Microwave again for 5 minutes or till it thickens.
4. Microwave oil, dals, sesame seeds and curry leaves in a small bowl uncovered for 2 minutes.
5. Pour the hot oil on the chutney.
6. Cool slightly and fill while warm in sterilized bottles. Cover with a lid after it cools.

सामग्री

- ½ किलो टमाटर - बारीक काटें
- ½ प्याज़ - बारीक काटें
- 2 बड़े च. कटा हुआ लहसुन, 1" टुकड़ा अदरक - कदुकस करें
- 1 छोटा च. लाल मिर्च पाउडर, 1 छोटा च. नमक, ¼ छोटा च. काली मिर्च
- ½ कप चीनी, ¼ कप सिरका
- 1 बड़ा च. किशमिश - साफ करें
- 2 बादाम - बारीक काटें, 5 छोटी इलायची के बीज - पीस लें
- छैंक
- 1 छोटा च. तेल
- ½ छोटा च. धुली उड़द दाल
- ½ छोटा च. चने की दाल, ½ छोटा च. तिल
- थोड़े से करी पत्ते

विधि

1. प्याज़, लहसुन और अदरक एक साथ डिश में मिलाएं। 3 मिनट के लिए माइक्रोवेव करें।
2. टमाटर, लाल मिर्च पाउडर, नमक, काली मिर्च, चीनी और सिरका डालें। अच्छी तरह मिलाएं। 10 मिनट माइक्रोवेव करें। मेश करें।
3. साफ की हुई किशमिश, बादाम और इलायची पाउडर डालें। 5 मिनट और माइक्रोवेव करें या जब तक गाढ़ी हो जाए।
4. तेल, दालें, तिल और करी पत्ते छोटी कटोरी में डाल कर बिना ढके 2 मिनट माइक्रोवेव करें।
5. गर्म तेल को चटनी पर डालें।
6. थोड़ा ठंडा करें और साफ बोतलों में हल्का गर्म भरें। ठंडा होने पर ढक्कन से बंद करें।

TiP

This chutney tastes very good with paranthas and dosas.
परातों और डोसों के साथ यह चटनी बहुत अच्छी लगती है।

Recipes to be microwaved at 100% level or high unless the power level is specified in the recipe.

सभी रेसिपी को 100% पॉवर लेवल (हाई) पर माइक्रोवेव करें।
यदि कम पॉवर लेवल की आवश्यकता हो तो रेसिपी में लिखा हुआ है।