

# Arbi

## Tandoori

### अरबी तंदूरी

Preparation: 30 mins.  
Cooking: 18 mins.  
Serves 6 Cal/Ser 115



#### Ingredients

½ kg colocasia (arbi) - medium size

##### MARINADE

1 cup yogurt (dahi) - hang in a muslin cloth for ½ hour

½ tsp garam masala, ½ tsp chaat masala

1 tsp ginger paste, 2 tbsp chopped coriander

6-8 peppercorns - crushed

½ tsp carom seeds (ajwain)

¼ tsp turmeric (haldi)

1 tbsp oil, 1½ tsp salt

2 tbsp gram flour (besan)

#### सामग्री

½ किलो अरबी - मध्यम आकार की

##### मैरिनेड

1 कप दही - ½ घंटे के लिए मलमल के कपड़े में बाँध कर लटकवा दें

½ छोटा च. गर्म मसाला

½ छोटा च. चाट मसाला

1 छोटा च. अदरक का पेस्ट

2 बड़े च. कटा हुआ हरा धनिया

6-8 साबुत काली मिर्च - दरदरा पीस लें

½ छोटा च. अजवाइन, ¼ छोटा च. हल्दी

1 बड़ा च. तेल, 1½ छोटा च. नमक, 2 बड़े च. बेसन

#### Method

1. Wash arbi. Spread wet arbi in a dish and cover with cling film. Microwave for 6 minutes or till soft. Peel and cut each piece lengthwise into 2 or 3 slices.
2. Lightly squeeze dahi in the cloth. Add all ingredients of the marinade to the dahi. Mix arbi in the marinade.
3. At serving time, grease the non stick tawa. Place the arbi pieces on it. Place the tawa on high rack and grill for 8 minutes or till golden. Turn side and grill for 4 minutes. Serve with poodina chutney.

#### विधि

1. अरबी को धो लें। गीली अरबी को डिश में फैलाकर क्लिंग फिल्म लगायें। 6 मिनट के लिये या नरम होने तक माइक्रोवेव करें। हरेक टुकड़े को लंबाई में 2-3 स्लाइस में काटें।
2. दही को कपड़े में थोड़ा निचोड़ लें। मैरिनेड की सारी सामग्री को दही में डालें। अरबी को मैरिनेड में मिलाएं।
3. परोसते समय, नॉन स्टिक तवे को तेल से चिकना करें। अरबी तवे पर रखें। तवे को हाई रैक पर रख कर अरबी को 8 मिनट तक या सुनहरा होने तक ग्रिल करें। अरबी को पलट कर 4 मिनट तक ग्रिल करें। पुदिने की चटनी के साथ परोसें।