

Malai Khumb

मलाई खुंब

Preparation: 30 mins.
 Cooking: 8 mins.
 Serves 4 Cal/Ser 51



Ingredients

200 gm mushrooms - big size

MARINADE

½ cup thick yogurt (dahi) - hang in a muslin cloth for 30 minutes

2 tbsp thick cream

2 tbsp grated cheese

1 tbsp oil

1½ tbsp cornflour

1 tsp ginger paste

¾ tsp salt, ¼ tsp garam masala

2 tbsp chopped coriander

सामग्री

200 ग्राम मशरूम - बड़े

मैरिनेड

½ कप दही - मलमल के कपड़े में 30 मिनट के लिए बांध कर लटका दें

2 बड़े च. गाढ़ी क्रीम

2 बड़े च. कदुकस करी हुई चीज

1 बड़ा च. तेल

1½ बड़ा च. कॉर्नफ्लॉर

1 छोटा च. अदरक का पेस्ट

¾ छोटा च. नमक, ¼ छोटा च. गरम मसाला

2 बड़े च. कटा हुआ हरा धनिया

Method

1. Lightly squeeze hung dahi and transfer to a bowl. Add all other ingredients of the marinade and mix well. Wash mushrooms and pat dry on a kitchen towel. Marinate mushrooms in this till serving time.
2. At serving time, grease the non stick tawa. Place the mushrooms on it. Place the tawa on high rack and grill mushrooms for 8 minutes.
3. If the mushrooms are not golden brown, grill for 1-2 minutes more. Serve sprinkled with chaat masala.

विधि

1. लटकी हुई दही को थोड़ा सा निचोड़े और बाउल में डालें। मैरिनेड की अन्य सामग्री भी डालकर, अच्छे से मिलाएँ। मशरूम धोकर किचन तौलिये पर पौछे। मशरूम को दही में डालकर परोसने के समय तक मैरिनेट करें।
2. परोसते समय, नॉन स्टिक तवे को तेल से चिकना करें। मशरूम तवे पर रखें। तवे को हाई रैक पर रख कर मशरूम 8 मिनट तक ग्रिल करें।
3. अगर मशरूम सुनहरे भूरे नहीं हों तो 1-2 मिनट और ग्रिल करें। चाट मसाला छिड़क कर परोसें।