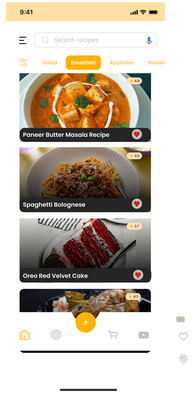
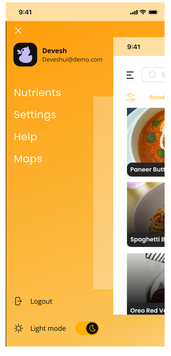
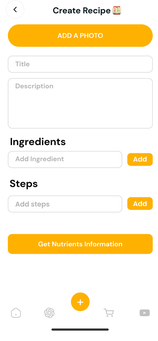
4EPICURE
A cure for your craving

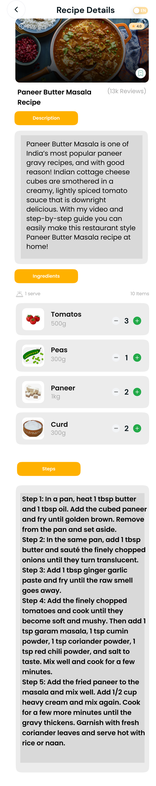

9:41
Search recipes
Salad
Breakfast
Appetizer
Noodle
Paneer Butter Masala Recipe
Spaghetti Bolognese
Oreo Red Velvet Cake

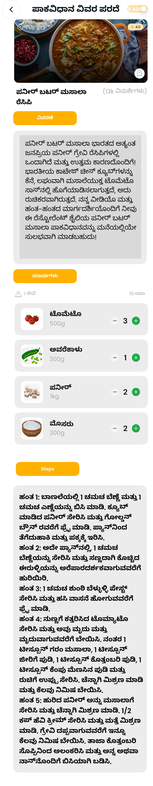

9:41
Devesh
Deveshui@demo.com
Nutrients
Settings
Help
Maps
Logout
Light mode

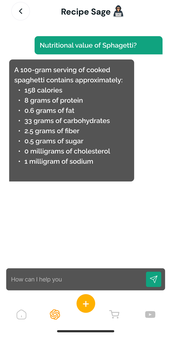

Create Recipe
ADD A PHOTO
Title
Description
Ingredients
Add Ingredient
Add
Steps
Add steps
Add
Get Nutrients Information

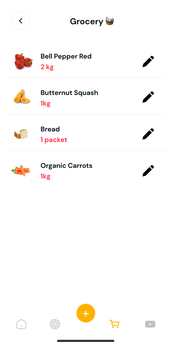
Nutrients Info
Title
Ingredients
Add Ingredient
Add
Get Nutrients Information

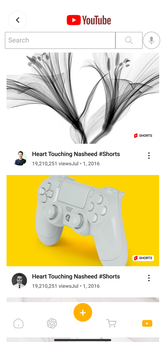
Title

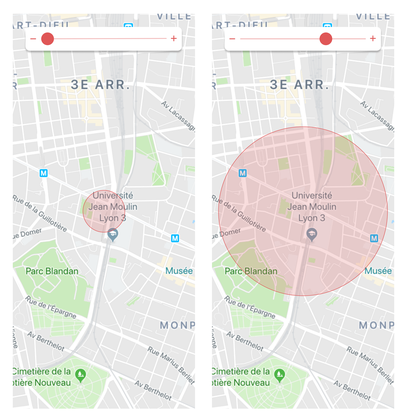

Recipe Details
Paneer Butter Masala Recipe
(12k Reviews)
Description
Paneer Butter Masala is one of India's most popular paneer gravy recipes, and with good reason! Indian cottage cheese cubes are smothered in a creamy, lightly spiced tomato sauce that is downright delicious. With my video and step-by-step guide you can easily make this restaurant style Paneer Butter Masala recipe at home!
Ingredients
1 serve
10 items
Tomatos
500g
3
Peas
300g
1
Paneer
1kg
2
Curd
300g
2
Steps
Step 1: In a pan, heat 1 tbsp butter and 1 tbsp oil. Add the cubed paneer and fry until golden brown. Remove from the pan and set aside.
Step 2: In the same pan, add 1 tbsp butter and sauté the finely chopped onions until they turn translucent.
Step 3: Add 1 tbsp ginger garlic paste and fry until the raw smell goes away.
Step 4: Add the finely chopped tomatoes and cook until they become soft and mushy. Then add 1 tsp garam masala, 1 tsp cumin powder, 1 tsp coriander powder, 1 tsp red chili powder, and salt to taste. Mix well and cook for a few minutes.
Step 5: Add the fried paneer to the masala and mix well. Add 1/2 cup heavy cream and mix again. Cook for a few more minutes until the gravy thickens. Garnish with fresh coriander leaves and serve hot with rice or naan.

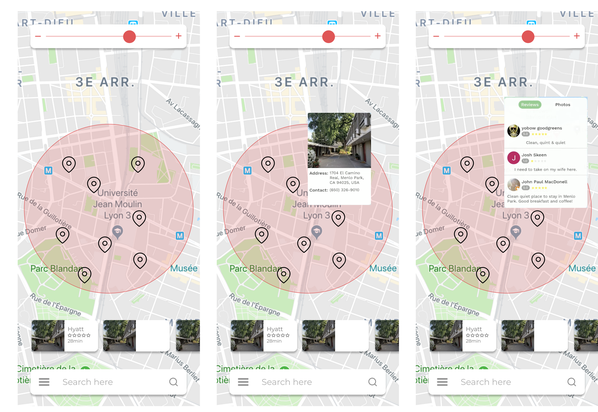

ಪಾಕವಿಧಾನ ವಿವರ ಪರದೆ
ಪನೀರ್ ಬಟರ್ ಮಸಾಲಾ ರೆಸಿಪಿ
(12k ವಿಮರ್ಶೆಗಳು)
ವಿವರಣೆ
ಪನೀರ್ ಬಟರ್ ಮಸಾಲಾ ಭಾರತದ ಅತ್ಯಂತ ಜನಪ್ರಿಯ ಪನೀರ್ ಗ್ರೇವಿ ರೆಸಿಪಿಗಳಲ್ಲಿ ಒಂದಾಗಿದೆ ಮತ್ತು ಅನೇಕ ಕಾರಣಗಳಿಗಾಗಿ! ಭಾರತೀಯ ಕಾಟೇಜ್ ಚೀಸ್ ಕ್ಯೂಬ್‌ಗಳನ್ನು ಕೆನೆ, ಲಘುವಾಗಿ ಮಸಾಲೆಯುಕ್ತ ಟೊಮೆಟೊ ಸಾಸ್‌ನಿಂದ ಹೊಗೆಯಾಡಿಸಲಾಗುತ್ತದೆ, ಅದು ರುಚಿಕರವಾಗಿರುತ್ತದೆ. ನನ್ನ ವೀಡಿಯೊ ಮತ್ತು ಹಂತ-ಹಂತದ ಮಾರ್ಗದರ್ಶಿಯೊಂದಿಗೆ ನೀವು ಈ ರೆಸ್ಟೋರೆಂಟ್ ಶೈಲಿಯ ಪನೀರ್ ಬಟರ್ ಮಸಾಲಾ ಪಾಕವಿಧಾನವನ್ನು ಮನೆಯಲ್ಲಿಯೇ ಸುಲಭವಾಗಿ ಮಾಡಬಹುದು!
ಪದಾರ್ಥಗಳು
1 ಸೇವೆ
10 ಐಟಂಗಳು
ಟೊಮೆಟೊ
500g
3
ಅವರೆಕಾಳು
300g
1
ಪನೀರ್
1kg
2
ಮೊಸರು
300g
2
ಹಂತಗಳು
ಹಂತ 1: ಬಾಣಲೆಯಲ್ಲಿ 1 ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆ ಮತ್ತು 1 ಚಮಚ ಎಣ್ಣೆಯನ್ನು ಬಿಸಿ ಮಾಡಿ. ಕ್ಯೂಬ್ ಮಾಡಿದ ಪನೀರ್ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಗೋಲ್ಡನ್ ಬ್ರೌನ್ ಆಗುವಂತೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ. ಪ್ಯಾನ್‌ನಿಂದ ತೆಗೆದುಹಾಕಿ ಮತ್ತು ಪಕ್ಕಕ್ಕೆ ಇರಿಸಿ.
ಹಂತ 2: ಅದೇ ಪ್ಯಾನ್‌ನಲ್ಲಿ, 1 ಚಮಚ ಬೆಣ್ಣೆಯನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಸಣ್ಣದಾಗಿ ಕೊಚ್ಚಿದ ಈರುಳ್ಳಿಯನ್ನು ಅರೆಪಾರದರ್ಶಕವಾಗುವವರೆಗೆ ಹುರಿಯಿರಿ.
ಹಂತ 3: 1 ಚಮಚ ಶುಂಠಿ ಬೆಳ್ಳುಳ್ಳಿ ಪೇಸ್ಟ್ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಹಸಿ ವಾಸನೆ ಹೋಗುವವರೆಗೆ ಫ್ರೈ ಮಾಡಿ.
ಹಂತ 4: ಸಣ್ಣಗೆ ಕತ್ತರಿಸಿದ ಟೊಮೆಟೊಗಳನ್ನು ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಅವು ಮೃದು ಮತ್ತು ಮೃದುವಾಗುವವರೆಗೆ ಬೇಯಿಸಿ. ನಂತರ 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಗರಂ ಮಸಾಲಾ, 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಜೀರಿಗೆ ಪುಡಿ, 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಪುಡಿ, 1 ಟೀಸ್ಪೂನ್ ಕೆಂಪು ಮೆಣಸಿನ ಪುಡಿ ಮತ್ತು ರುಚಿಗೆ ಉಪ್ಪು ಸೇರಿಸಿ. ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ ಮತ್ತು ಕೆಲವು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ.
ಹಂತ 5: ಹುರಿದ ಪನೀರ್ ಅನ್ನು ಮಸಾಲಾಗೆ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಚೆನ್ನಾಗಿ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. 1/2 ಕಪ್ ಹೆವಿ ಕ್ರೀಮ್ ಸೇರಿಸಿ ಮತ್ತು ಮತ್ತೆ ಮಿಶ್ರಣ ಮಾಡಿ. ಗ್ರೇವಿ ದಪ್ಪವಾಗುವವರೆಗೆ ಇನ್ನು ಕೆಲವು ನಿಮಿಷ ಬೇಯಿಸಿ. ತಾಜಾ ಕೊತ್ತಂಬರಿ ಸೊಪ್ಪಿನಿಂದ ಅಲಂಕರಿಸಿ ಮತ್ತು ಅನ್ನ ಅಥವಾ ನಾನ್‌ನೊಂದಿಗೆ ಬಿಸಿಯಾಗಿ ಬಡಿಸಿ.


Recipe Sage
Nutritional value of Sphagetti?
A 100-gram serving of cooked spaghetti contains approximately:
• 158 calories
• 8 grams of protein
• 0.6 grams of fat
• 33 grams of carbohydrates
• 2.5 grams of fiber
• 0.5 grams of sugar
• 0 milligrams of cholesterol
• 1 milligram of sodium
How can I help you


Grocery
Bell Pepper Red
2 kg
Butternut Squash
1kg
Bread
1 packet
Organic Carrots
1kg


YouTube
Search
Heart Touching Nasheed #Shorts
19,210,251 views Jul 1, 2016
Heart Touching Nasheed #Shorts
19,210,251 views Jul 1, 2016


3E ARR.
Université Jean Moulin Lyon 3
Parc Blandan
Musée
Rue de l'Epargne
Av Berthelot
Rue Marius Barbet
Cimetière de la Croix-Rousse


3E ARR.
Université Jean Moulin Lyon 3
Parc Blandan
Musée
Hyatt
Search here