

## Shahi Paneer Shaahi

### शाही पनीर

अदरक लहसुन पेस्ट

1tsp

टमाटर प्युरी

675gm

नमक

1/2tsp

किचन किंग

1/2tsp

देघी मिर्च

1/4tsp

जीरा पाउडर

1/4tsp

केवड़ा जल

1tsp

हरी इलाइचि पाउडर

1/4tsp

खजूर पेस्ट

1/4कप

काजू पेस्ट

200gm

टोफू

400gm

कसूरी मेथी

1/4tsp

### कैसे बनाए

1) टमाटर प्युरी को पैन में डाल लें और 2-3 मिनट तक पकाए

2) टमाटर प्युरी को पकाने के बाद, प्युरी में नमक, किचन किंग मसाला, देघी मिर्च, जीरा पाउडर, केवड़ा जल, हरी इलाइचि का पाउडर, डाल कर पकाए

3) दो मिनट तक पकाने के बाद पैन में खजूर का पेस्ट डाल दें और पकाते रहे दो मिनट तक पकाने के बाद, पैन में काजू का पेस्ट डाल दें

4) इस मिश्रण को 5-6 मिनट तक पकाने के बाद इसमें क्यूब के आकार का कटा हुआ सोया पनीर डाल दें और 3-4 मिनट तक पकाए

5) पकाने के बाद शाही पनीर में कस्तूरी मेथी डाल कर दो मिनट पकाए और पैन को गैस से उतार लें