

				
Nargisi Gobhi Gobi				
नर्गिसी गोभी				
लहसुन-अदरक पेस्ट				10gm
टमाटर ग्रेवि				900gm
नमक				3/4 tsp
गोभी (स्टीम्ड)				400gm
देघी मिर्च				1/2 tsp
किचन किंग मसाला				3/4 tsp
जीरा पाउडर				1/2 tsp
इलाइचि पाउडर				2 tsp
खजूर पेस्ट				5 tsp
केवड़ा जल				5 tsp
काजू पेस्ट				230gm
कैसे बनाए				
1) करीब डेढ़ किलोग्राम टमाटर को उबाल लें और टमाटर उबाल कर मिक्सी में पीस लें				
2) छननी से छान कर टमाटर ग्रेवि अलग कर लें				
3) पैन में अदरक लहसुन पेस्ट डाल कर पकाएं उसके बाद पैन में टमाटर ग्रेवी डालें और दो मिनट तक पकाएं				
4) अब इसमें नमक, देघी मिर्च, किचन किंग मसाला, जीरा पाउडर, इलाइची पाउडर, खजूर का पेस्ट डाले ओर पकाएं				
5) 2-3 मिनट पकने के बाद केवड़ा जल और खजूर का पेस्ट डाल दें				
6) 5 मिनट तक पकने दें				
7) अब स्टीम की हुई गोभी डाल कर हल्के हाथ से मिक्स कर लें और फिर परोसे				