

				
Paneer lababdar				
पनीर लबाबदार				
लहसुन				6 कली
प्याज़ (कटा हुआ)				2
टमाटर (कटा हुआ)				3
नमक				1 tsp
हल्दी				1/4 tsp
किचन किंग मसाला				1/2 tsp
लाल शिमला मिर्च				25gm
पीली शिमला मिर्च				25gm
हरी शिमला मिर्च				25gm
देघी मिर्च				1/4 tsp
टमाटर ग्रेवी				200gm
टोफू/सोया पनीर				400gm
काजू पेस्ट				35gm
हरी इलाइची पाउडर				1/4 tsp
कसूरी मेथी				3/4 tsp
खजूर पेस्ट				3 tsp
कैसे बनाए				
1) लहसुन को बारीक काट लें और पैन में लहसुन डाल कर पका लें, हल्का सा पानी मिलाये और प्याज़ डाल तीन से चार मिनट तक पकाए				
2) प्याज़ पकने पर, नमक, हल्दी, किचन किंग मसाला, डाल कर पकाए				
3) मसाले पकाने के बाद अब कटा हुआ टमाटर डाले और पकाए				
4) टमाटर पकाने के बाद एक कप टमाटर ग्रेवी डाल दें और दो मिनट तक पकाए				
5) अब कटी हुई लाल, पीली और हरी शिमला मिर्च डाल दें और करीब 3-4 मिनट तक पकाए				
6) अब तैयार किया हुआ काजू का पेस्ट, हरी इलाइची का पाउडर और कसूरी मेथी डाल कर पकाए				
7) 2-3 मिनट तक पकाने के बाद इसमें पनीर डाल कर पकाए				
8) हल्के मीठे स्वाद के लिए खजूर का पेस्ट डाल कर पकाए और 2-3 मिनट पकाने के बाद पैन को गैस पर से उतार लें				