<https://www.tarladalal.com/dal-makhani-hindi-30900r#big_recipe_step_by_step>

सामग्री

दाल मखनी के लिए सामग्री  
३/४ कप [अक्ख़ा उड़द](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-urad-whole-black-lentil-hindi-957i)  
२ टेबल-स्पून [राजमा](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-rajma-kidney-beans-hindi-197i)  
[नमक](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-salt-namak-table-salt-hindi-418i) , स्वादानुसार  
३ टेबल-स्पून [मक्ख़न](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-butter-makhan-hindi-233i)  
१ टी-स्पून [ज़ीरा](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-cumin-seeds-jeera-zeera-hindi-381i)  
२ [हरी मिर्च](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-green-chillies-hari-mirch-hindi-331i) , लंबी कटी हुई  
२५ मिलीमीटर (1") का [दालचीनी](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-cinnamon-dalchini-hindi-346i) का टुकडा  
२ [लौंग](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-cloves-laung-lavang-hindi-322i)  
३ [ईलायची](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-cardamom-elaichi-hindi-262i)  
१/२ कप बारीक [कटा हुआ प्याज़़](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-chopped-onions-hindi-722i)  
१/२ टी-स्पून [अदरक-लहसून की पेस्ट](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-ginger-garlic-paste-adrak-lehsun-ki-pate-adrak-lahsun-ki-paste-hindi-939i)  
१ टी-स्पून [लाल मिर्च का पाउडर](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-chilli-powder-red-chilli-powder-hindi-339i)  
१/४ टी-स्पून [हल्दी पाउडर](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-turmeric-powder-haldi-hindi-645i)  
१ १/२ कप [ताज़ा टमाटर का पल्प](file:///D:\nishant\notes\recipe\fresh-tomato-pulp-homemade-tomato-pulp-hindi-38652r)  
१/२ कप [फ्रेश क्रीम](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-fresh-cream-hindi-1877i)  
२ टेबल-स्पून [कटा हुआ हरा धनिया](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-chopped-coriander-hindi-783i)  
१ टेबल-स्पून [फ्रेश क्रीम](file:///D:\nishant\notes\recipe\glossary-fresh-cream-hindi-1877i) , सजावट के लिये

दाल मखनी के लिए विधि

1. उड़द और राजमा को अच्छे से धोकर पानी मे रातभर भिगोईए ।
2. भिगोए हुए उड़द और राजमा को छान लीजिए, उसमें २ कप पानी और नमक डालकर प्रेशर कुकर के ७ सीटी बजने तक या फिर दाल पकने तक पकाइए।
3. खोलने से पहले भाप को पूरी तरह से निकलने दीजिए।
4. दालो को मथनी से अच्छी तरह से फेंटकर एक तरफ रख दीजिए।
5. तड़के के लिए, एक गहरे पैन में मक्ख़न को गरम करके उसमें जीरा डालिए।
6. जब जीरा चटकने लगे तब उसमें हरी मिर्च, दालचीनी, लौंग, ईलायची और प्याज़ डालिए और प्याज़ सुनहरे रंग के होने तक भूनिए।
7. उसमें अदरक-लहसून की पेस्ट, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर और टमाटर का पल्प डालिए और मध्यम आँच पर यह मिश्रण तेल छोडने तक पकाइए।
8. उसमें दाल, नमक और जरूरत के अनुसार २-३ टेबल-स्पून पानी डालिए १०-१५ मिनट तक उबलने दीजिए।
9. उसमें फ्रेश क्रीम डालकर अच्छी तरह मिलाइए और धीमी आँच पर २-३ मिनट तक पकाइए।
10. धनिया और फ्रेश क्रीम से सजाकर गरमा-गरम परोसिए।

<https://youtu.be/DzlZfoRE4zk>