

Bharwa Pyaz ki Sabji

Stuffed onion curry with a roasted peanut-farsan masala and tangy-sweet gravy.

YIELD**3-4 servings****PREP****20 minutes****COOK/SET****20 minutes****SOURCE****cdJyLLh655I**

Ingredients

- Small onions: about 400 g
- Peanuts: 1/4 cup, roasted
- Sesame/coconut or stuffing base: 2 tbsp as shown
- Mixed farsan: 1/4 cup
- Garlic: 8-10 cloves
- Ginger: a small piece
- Green chilli: 1
- Coriander powder: 2 tsp
- Kashmiri red chilli powder: 2 tsp
- Cumin: 1 tsp
- Amchur: 1/2 tsp
- Turmeric: 1/2 tsp
- Mustard oil: 2 tbsp
- Cumin and mustard: 1/2 tsp each
- Water: about 2 cups
- Jaggery: 1 tsp
- Salt: to taste

Method

1. Slit onions without cutting through.
2. Grind peanuts, farsan, garlic, ginger, chilli, and dry spices into stuffing masala.
3. Stuff onions with the masala.
4. Heat mustard oil and temper cumin and mustard.
5. Add stuffed onions and salt; cook 3-4 minutes covered.
6. Add remaining masala and about 2 cups water.
7. Cover and cook until onions are soft and gravy thickens.
8. Finish with jaggery and adjust salt/tanginess.

Notes

- Use clean, dry utensils for storage recipes.
- Adjust salt, spice, and sourness to taste.

Quantities are checked against the video transcript; where an exact quantity is not spoken, the recipe says as needed.

भरवां प्याज की सब्जी

रोस्टेड मूंगफली-फरसान मसाला और चटपटी ग्रेवी वाली भरवां प्याज की सब्जी।

YIELD

3-4 सर्विग

PREP

20 मिनट

COOK/SET

20 मिनट

SOURCE

cdJyLLh655I

सामग्री

- छोटे प्याज: लगभग 400 ग्राम
- मूंगफली: 1/4 कप, भुनी
- तिल/नारियल या stuffing base: 2 बड़े चम्मच
- मिक्स फरसान: 1/4 कप
- लहसुन: 8-10 कलियां
- अदरक: छोटा टुकड़ा
- हरी मिर्च: 1
- धनिया पाउडर: 2 छोटे चम्मच
- कश्मीरी लाल मिर्च: 2 छोटे चम्मच
- जीरा: 1 छोटा चम्मच
- अमचूर: 1/2 छोटा चम्मच
- हल्दी: 1/2 छोटा चम्मच
- सरसों तेल: 2 बड़े चम्मच
- जीरा और राई: 1/2-1/2 छोटा चम्मच
- पानी: लगभग 2 कप
- गुड़: 1 छोटा चम्मच
- नमक: स्वाद अनुसार

विधि

1. प्याज में नीचे तक न काटते हुए घीरा लगाएं।
2. मूंगफली, फरसान, लहसुन, अदरक, मिर्च और मसाले पीसकर stuffing बनाएं।
3. प्याज में मसाला भरें।
4. सरसों तेल गरम करके जीरा और राई तड़काएं।
5. भरवां प्याज और नमक डालकर 3-4 मिनट ढककर पकाएं।
6. बचा मसाला और लगभग 2 कप पानी डालें।
7. प्याज नरम और ग्रेवी गाढ़ी होने तक पकाएं।
8. आखिर में गुड़ डालकर स्वाद adjust करें।

टिप्स

- स्टोरेज रेसिपी में साफ और सूखे बर्तन इस्तेमाल करें।
- नमक, मसाला और खटास स्वाद अनुसार रखें।

मात्राएं वीडियो transcript से मिलान करके लिखी गई हैं; जहां exact मात्रा नहीं बोली गई, वहां जरूरत अनुसार लिखा गया है।