

Dum Aloo - Dhaba Style

Spiced cooker dum aloo with fried baby potatoes and roasted whole-spice masala.

YIELD

3-4 servings

PREP

20 minutes

COOK/SET

25 minutes

SOURCE

-NIBxcnQQok

Ingredients

- Baby potatoes: about 400 g
- Oil: 3-4 tbsp
- Coriander seeds: 2 tsp
- Black cardamom: 2
- Cumin: 1 tsp
- Fennel: 1 tsp
- Cloves: 4
- Cinnamon: 1 piece
- Bay leaf: 1
- Onions: 3 medium
- Besan: 2 tsp
- Curd/tomato/spices: as shown
- Water and salt: as needed

Method

1. Prick potatoes and fry/saute in oil until lightly golden.
2. Dry roast whole spices 2-3 minutes and grind.
3. In the same oil, add cumin and bay leaf.
4. Add onions and cook until golden.
5. Add besan and roast about 1 minute.
6. Add ground spice masala and wet masala.
7. Add potatoes, water, and salt.
8. Pressure cook or dum cook until potatoes absorb gravy.

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.

ढाढा स्टाइल दम आलू

फ्राइड छोटे आलू और रोस्टेड खड़े मसालों वाली मसालेदार कुकर दम आलू रेसिपी।

YIELD

3-4 सर्विंग

PREP

20 मिनट

COOK/SET

25 मिनट

SOURCE

-NIBxcnQQok

सामग्री

- छोटे आलू: लगभग 400 ग्राम
- तेल: 3-4 बड़े चम्मच
- धनिया: 2 छोटे चम्मच
- बड़ी इलायची: 2
- जीरा: 1 छोटा चम्मच
- सौंफ: 1 छोटा चम्मच
- लौंग: 4
- दालचीनी: 1 टुकड़ा
- तेजपत्ता: 1
- प्याज: 3 मीडियम
- बेसन: 2 छोटे चम्मच
- दही/टमाटर/मसाले: वीडियो अनुसार
- पानी और नमक: जरूरत अनुसार

विधि

1. आलू में छेद करके तेल में हल्का गोल्डन करें।
2. खड़े मसाले 2-3 मिनट रोस्ट करके पीसें।
3. उसी तेल में जीरा और तेजपत्ता डालें।
4. प्याज गोल्डन होने तक भूनें।
5. बेसन डालकर 1 मिनट भूनें।
6. पिसा मसाला और wet masala डालें।
7. आलू, पानी और नमक डालें।
8. कुकर/दम पर आलू gravy absorb होने तक पकाएं।

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।