

Pakhala Bhaat (Fermented Rice)

Cooling fermented rice served with curd, onion, chilli, coriander, mustard oil, and potato chokha.

YIELD

2 servings

PREP

Overnight ferment

COOK/SET

5 minutes

SOURCE

lqJEaM1ltpc

Ingredients

- Cooked rice: about 1 1/2 cups
- Water: enough to cover
- Curd: 3/4 cup
- Boiled potatoes: 3
- Onion, green chilli, coriander: as needed
- Mustard oil: to taste
- Salt: to taste
- Roasted dry chilli/pickle: optional

Notes

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

Method

1. Put cooked rice in a clay/glass pot and cover with water.
2. Ferment overnight.
3. For potato chokha, mash boiled potatoes with onion, chilli, coriander, salt, and mustard oil.
4. Mix fermented rice with curd.
5. Add onion, green chilli, coriander, salt, and mustard oil.
6. Serve with potato chokha, pickle, or roasted dry chilli.

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

पखाला भात

दही, प्याज, मिर्च, धनिया, सरसों तेल और आलू चोखा के साथ परोसा जाने वाला फर्मेंटेड चावल।

YIELD

2 सर्विंग

PREP

रात भर

COOK/SET

5 मिनट

SOURCE

lqJEaM1ltpc

सामग्री

- पका चावल: लगभग 1 1/2 कप
- पानी: डूबने जितना
- दही: 3/4 कप
- उबले आलू: 3
- प्याज, हरी मिर्च, धनिया: जरूरत अनुसार
- सरसों तेल: स्वाद अनुसार
- नमक: स्वाद अनुसार
- भुनी सूखी मिर्च/अचार: वैकल्पिक

विधि

1. पके चावल को मिट्टी/कांच के बर्तन में डालकर पानी से ढकें।
2. रात भर फर्मेंट करें।
3. आलू चोखा के लिए आलू, प्याज, मिर्च, धनिया, नमक और सरसों तेल मैश करें।
4. फर्मेंटेड चावल में दही मिलाएं।
5. प्याज, हरी मिर्च, धनिया, नमक और सरसों तेल डालें।
6. आलू चोखा, अचार या भुनी मिर्च के साथ परोसें।

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।