

Sabudana Namkeen (Navratri Special)

Light popped sabudana namkeen with vrat-friendly spice mix, peanuts, almonds, and cashews.

YIELD**1 bowl****PREP****15 minutes****COOK/SET****10 minutes****SOURCE****RT8nrspDNhM**

Ingredients

- Sabudana: 3/4 cup
- Water: 1 tsp
- Sendha namak: 3/4 tsp
- Black pepper: 1/2 tsp
- Powdered sugar or vrat masala: 1 tsp
- Red chilli powder: 1/4 tsp
- Oil: about 1/2 cup for frying
- Peanuts: 1/2 bowl
- Almonds: 2-3 tbsp
- Cashews: 2-3 tbsp

Method

1. Mix sabudana with 1 tsp water and rest 15 minutes.
2. Mix sendha namak, pepper, sugar/masala, and chilli powder.
3. Heat oil and fry sabudana until puffed and light.
4. Cook at least 3 minutes so pearls become crisp.
5. Drain into a bowl.
6. Fry peanuts 1-2 minutes.
7. Fry almonds and cashews briefly.
8. Mix everything with the prepared spice mix.

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.

साबूदाना नमकीन

फूला हुआ साबूदाना, मूंगफली, बादाम, काजू और व्रत मसाले से बनी हल्की नमकीन।

YIELD

1 बाउल

PREP

15 मिनट

COOK/SET

10 मिनट

SOURCE

RT8nrspDNhM

सामग्री

- साबूदाना: 3/4 कप
- पानी: 1 छोटा चम्मच
- सेंधा नमक: 3/4 छोटा चम्मच
- काली मिर्च: 1/2 छोटा चम्मच
- पाउडर शुगर/व्रत मसाला: 1 छोटा चम्मच
- लाल मिर्च: 1/4 छोटा चम्मच
- तेल: तलने के लिए लगभग 1/2 कप
- मूंगफली: 1/2 कटोरी
- बादाम: 2-3 बड़े चम्मच
- काजू: 2-3 बड़े चम्मच

विधि

- साबूदाने में 1 छोटा चम्मच पानी मिलाकर 15 मिनट रखें।
- सेंधा नमक, काली मिर्च, शुगर/मसाला और लाल मिर्च मिलाएं।
- तेल गरम करके साबूदाना फूलने तक तलें।
- कम से कम 3 मिनट पकाएं ताकि क्रिस्प हो।
- बाउल में निकालें।
- मूंगफली 1-2 मिनट तलें।
- बादाम और काजू हल्का तलें।
- सबको मसाले के साथ मिलाएं।

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।