RECIPE BOOK Velberg

ABOUT US

Wellberg is a brand of kitchen and home appliances that specializes in producing high-quality, durable, and functional products. The brand is known for its innovative designs, use of high-quality materials, and focus on customer satisfaction.

Wellberg offers a wide range of kitchen and home appliances, including electric tandoors, barbeque, insect killer, and more. Our appliances are designed to make cooking easier and more convenient, while also producing healthy and delicious food.

In addition, Wellberg also produces a range of other categories products, including gym equipments, mobile accessories, and more. These products are made from high-quality materials and are designed to last for many years.

Wellberg is a trusted and respected brand in the Home and kitchen appliances. Our products are known for their quality, durability, and functionality. We are a popular choice among professional chefs alike.



DIRECTOR

Prayeen sharma is an indian entrepreneur. He is the founder and CEO of WELLBERG We are proud to introduce the most reputable brand wellberg who manufacturer of kitchen and home appliances products in the industry. Our journey began with a desire to offer cooking enthusiasts and homemakers a range of kitchen products that are not only stylish and modern but also highly functional. With years of experience, We have built a reputation for providing high-quality and durable products that exceed customer expectations.

We understande the value of loyalty and great service. We believe that our customers are the lifeblood of our business and strive to provide exceptional service and support to each and every one of them. Whether it's providing product recommendations, answering questions, or addressing concerns, We are dedicated to making sure our customers are completely satisfied with our products and service.

Our commitment to quality and customer satisfaction is evident in the exceptional products we produce. From innovative kitchen appliances to cutting-edge home gadgets, Our products are designed with functionality, durability, and style in mind.

ELECTRIC TANDOOR

WELLBERG electric tandoor is a modern kitchen appliance that is designed to replicate the traditional clay tandoor oven used in Indian. It is a versatile appliance that can be used to cook a wide variety of dishes, including tandoori chicken, naan bread, and kebabs.

WELLBERG Electric tandoors are made from durable materials, and they come with a heating element that generates high temperatures to cook food quickly and evenly. Some models also come with a non-stick coating to prevent food from sticking to the surface.

Using an electric tandoor is relatively simple. The appliance is plugged in, and the temperature is set to the desired level. Once the tandoor is heated up, the food is placed inside and cooked until it is done. WELLBERG electric tandoors are generally more convenient to use than traditional clay tandoors because they do not require charcoal or other fuel to heat them up.

Overall, an electric tandoor is a great appliance for anyone who loves Indian food and wants to cook it at home. It is easy to use, versatile, and produces delicious results.

HOW TO USE ELECTRIC TANDOOR

- 1. Make sure to connect the electric tandoor plug into a 15 amps socket and ensure that the wire is properly connected to the plug. The MCB (Miniature Circuit Breaker) in the main power supply should be at least 20 amps or bigger.
- Preheat the electric tandoor for 15-20 minutes without the tray to allow for any extreme steam and water vapors to escape. This will also help to ensure that the tandoor reaches the desired cooking temperature.
- 3. Scrub the new tray with a scrubber and Vim bar to remove any dirt or debris. After cleaning, preheat the tray for 2-3 minutes to ensure that it is hot and ready for use.
- 4. When using foil to line the tray, fold the excess portion of the foil to prevent it from touching the top heating coil, which can damage the coil. Fold the border of the foil by approximately half an inch from all sides, so that the sides remain heavy and the foil stays down on heating.
- 5. Skewer your ingredients onto metal skewers or place them on a wire mesh rack. You may need to brush the rack or skewers with oil to prevent sticking.
- 6. Place the skewers or rack into the preheated tray in the electric tandoor and close the lid.
- 7. Cook the ingredients for the recommended amount of time, depending on the recipe and the type of food you are cooking. Check on the food periodically to ensure that it is cooking evenly.
- 8. Use tongs or oven mitts to remove the skewers or rack from the tandoor.
- 9. Allow the food to rest for a few minutes before serving, to allow the juices to redistribute.
- 10. Turn off the tandoor and unplug it. Clean the tandoor as directed by the manufacturer, to ensure that it remains in good condition and is ready for your next use.
- 11. Remember to always follow the manufacturer's instructions and guidelines for using and maintaining your specific electric tandoor model.



"ELEVATE YOUR COOKING GAME WITH OUR RECIPE BOOK!"

RECIPE PAGE.NO

Toasted Bread 07 Baked Cookie 08 Roasted Peanuts 09 Fry Potato 10 **Sweet Potato** 11 Stuffed Potato 12 Stuffed Vegetable 13 14 Bread Pizza Pizza 15 Roasted Papad 16 Simple Chappati 17 Tandoori Naan 18 Stuffed Kulcha 19 Garlic Naan 20 21 Stuffed Naan 22 Hariyali Paneer

Tikka

Paneer Tikka	23
Mushroom Tikka	24
Tandoori Momo	25
Soya Chaap	26
Tandoori Chicken	27
Tandoori Mutton	28
Keema Kabab	29
Fish Tikka	30

DESERT

Cup Cake	31
Cake	32



TOASTED BREAD



Toasted Bread

Ingredients:

अवयव:

Bread slices Butter or margarine Salt (optional) ब्रेड स्लाइस मक्खन या मार्जरीन नमक (वैकल्पिक)

Instructions:

निर्देश:

Take the bread slices and spread butter or margarine on one side of each slice.

ब्रेड स्लाइस लें और प्रत्येक स्लाइस के एक तरफ मक्खन या मार्जरीन फैलाएं।

Sprinkle a pinch of salt on each slice (if desired).

प्रत्येक स्लाइस पर एक चुटकी नमक छिड़कें (यदि आप चाहें)।

Place the buttered side of the bread slices facing up on the tandoor tray.

तंदूर रैक पर ब्रेड स्लाइस के मक्खन वाली साइड को ऊपर की ओर रखें।

Close the lid of the tandoor and let the bread toast for 1 minutes, or until golden brown.

तंदूर का ढक्कन बंद कर दीजिए और ब्रेड को 1 मिनिट तक या गोल्डन ब्राउन होने तक सेक लीजिए.

Open the lid and check the toast. If it needs more time, toast for an additional 1 minutes.

ढक्कन खोलकर टोस्ट को चैक कीजिए. यदि इसे अधिक समय की आवश्यकता है, तो अतिरिक्त 1 मिनट के लिए टोस्ट करें।

Once the bread slices are toasted to your liking, remove them from the tandoor using tongs.

एक बार जब ब्रेड स्लाइस आपकी पसंद के अनुसार टोस्ट हो जाए, तो उन्हें चिमटे की मदद से तंदूर से निकाल लें।

Serve the toast hot with your favorite toppings, such as jam or cheese.

टोस्ट को अपनी मनपसंद टॉपिंग, जैसे जैम या चीज़ के साथ गरमागरम परोसें।

Note: Make sure to keep a close eye on the bread while toasting in the tandoor to avoid burning.

नोट: जलने से बचने के लिए तंदूर में टोस्ट करते समय ब्रेड पर कड़ी नज़र रखना सुनिश्चित करें।

BAKED COOKIES



Ingredients:

2 1/4 cups all-purpose flour

1 tsp baking soda

1 tsp salt

1 cup unsalted butter, softened

3/4 cup white sugar

3/4 cup brown sugar

1 tsp vanilla extract

Instructions:

In a medium bowl, mix together the flour, baking soda, and salt.

In a large bowl, cream together the softened butter, white sugar, and brown sugar until smooth.

Then stir in the vanilla extract.

Gradually mix in the dry ingredients until just blended.

Drop rounded spoonfuls of dough onto ungreased cookie sheets. Bake for 1-2 minutes, or until lightly golden brown.

Allow the cookies to cool on the baking sheet for a few minutes before transferring them to a rack to cool completely. Enjoy your freshly baked chocolate chip cookies!

Enjoy your freshly baked cookies made in an electric tandoor!

अवयव:

2 1/4 कप मैदा

1 छोटा चम्मच बेकिंग सोडा

1 छोटा चम्मच नमक

1 कप अनसाल्टेड मक्खन, नरम

3/4 कप सफेद चीनी

3/4 कप ब्राउन शुगर

1 छोटा चम्मच वनीला एक्सट्रेक्ट

निर्देश:

एक मध्यम कटोरे में, मैदा, बेकिंग सोडा और नमक को एक साथ मिलाएं।

एक बड़े कटोरे में, नरम मक्खन, सफेद चीनी और ब्राउन शुगर को एक साथ चिकना होने तक फेंटें।

फिर वैनिला एक्सट्रेक्ट मिलाएं।

धीरे-धीरे सूखी सामग्री में तब तक मिलाएँ जब तक कि बस ब्लेंड न हो जाए।

बिना चिकनाई लगी कुकी शीट्स पर गोल चम्मच आटे को गिराएँ। 1-2 मिनट तक या हल्का सुनहरा भूरा होने तक बेक करें।

कुकीज़ को पूरी तरह से ठंडा करने के लिए वायर रैक में स्थानांतरित करने से पहले कुछ मिनट के लिए बेकिंग शीट पर ठंडा होने दें।

बिजली के तंदूर में बनी अपनी ताज़ी बेक की हुई कुकीज़ का आनंद लें!

ROASTED PEANUTS



Ingredients:

- 2 cups raw peanuts
- 1 teaspoon oil
- 1 teaspoon salt

Instructions:

In a mixing bowl, combine the raw peanuts, oil, and salt. Mix well until the peanuts are evenly coated.

Place the peanuts in a single layer a tray lined with foil or magic cloth in the electric tandoor.

Close the lid and roast the peanuts for about 8-10 minutes, stirring occasionally to ensure even roasting.

Check the peanuts frequently to avoid over-roasting or burning. The peanuts are done when they turn golden brown and are fragrant.

Once roasted, remove the peanuts from the electric tandoor and let them cool for a few minutes.

Serve the roasted peanuts as a snack or use them as a topping for salads or desserts.

Enjoy your delicious and healthy roasted peanuts!

अवयव:

- 2 कप कच्ची मूंगफली
- 1 छोटा चम्मच तेल
- 1 छोटा चम्मच नमक

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में, कच्ची मूंगफली, तेल और नमक मिलाएं। जब तक मूंगफली समान रूप से लेपित न हो जाए तब तक अच्छी तरह मिलाएं।

इलेक्ट्रिक तंदूर में मूँगफली को एक परत में फॉयल लगी ट्रे पर रखें।

ढक्कन बंद करें और मूंगफली को लगभग 8-10 मिनट के लिए भूनें, बीच-बीच में चलाते रहें ताकि मूंगफली एक समान भुन जाए।

अधिक भूनने या जलने से बचने के लिए मूंगफली की बार-बार जाँच करें। मूंगफली के दाने गोल्डन ब्राउन होने और महक आने पर पक गए हैं.

भुनने के बाद मूंगफली को इलेक्ट्रिक तंदूर से निकाल लें और कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें।

भुनी हुई मूंगफली को नाश्ते के रूप में परोसें या सलाद या डेसर्ट के लिए टॉपिंग के रूप में उपयोग करें।

अपने स्वादिष्ट और स्वस्थ भुनी हुई मूंगफली का आनंद लें!

FRY POTATO



Ingredients:

4 large potatoes

1 tablespoon oil

1 teaspoon salt

1/2 teaspoon paprika (optional)

Instructions:

Preheat the electric tandoor for 3-5 minutes.

Peel the potatoes and cut them into thin slices, about 1/4 inch thick.

Soak the sliced potatoes in cold water for about 15-20 minutes to remove excess starch.

Drain the potatoes and pat them dry with a paper towel.

In a mixing bowl, toss the sliced potatoes with oil, salt, and paprika (if using). Mix well to evenly coat the potatoes.

Arrange the sliced potatoes in a single layer on the wire mesh rack or on a tray lined with magic cloth in the electric tandoor.

Close the lid and bake the French fries for about 10-15 minutes, or until they are golden brown and crispy.

Check the French fries frequently to avoid over-browning or burning.

Once done, remove the French fries from the electric tandoor and let them cool for a few minutes.

Serve the French fries hot with ketchup, mayonnaise or any other dipping sauce of your choice.

Enjoy your delicious and crispy homemade French fries made in an electric tandoor!

अवयव:

4 बडे आलू

1 बड़ा चम्मच तेल

1 छोटा चम्मच नमक

1/2 चम्मच पेपरिका (वैकल्पिक)

निर्देश:

इलेक्ट्रिक तंदूर को 3-5 मिनिट के लिए प्रीहीट कर लीजिए.

आलुओं को छीलकर लगभग 1/4 इंच मोटे पतले टुकडों में काट लें।

अतिरिक्त स्टार्च को हटाने के लिए कटे हुए आलू को लगभग 15-20 मिनट के लिए ठंडे पानी में भिगो दें।

आलूओं को छान लें और पेपर टॉवल से थपथपा कर सुखा लें।

एक मिश्रण कटोरे में, कटा हुआ आलू तेल, नमक और पेपरिका (यदि उपयोग कर रहे हैं) के साथ मिलाएं। । आलू को समान रूप से कोट करने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।

कटे हुए आलू को तार की जाली रैक पर या इलेक्ट्रिक तंदूर में मैजिक क्लॉथ के साथ पंक्तिबद्ध ट्रे पर एक परत में व्यवस्थित करें।

ढक्कन बंद करें और फ्रेंच फ्राइज़ को लगभग 10-15 मिनट तक या सुनहरा भूरा और कुरकुरा होने तक बेक करें।

ज्यादा ब्राउन होने या जलने से बचने के लिए फ्रेंच फ्राइज़ को बार-बार चेक करें।

एक बार हो जाने के बाद, फ्रेंच फ्राइज़ को इलेक्ट्रिक तंदूर से हटा दें और उन्हें कुछ मिनटों के लिए ठंडा होने दें।

फ्रेंच फ्राइज़ को केचप, मेयोनेज़ या अपनी पसंद के किसी अन्य डिपिंग सॉस के साथ गरमागरम परोसें।

एक इलेक्ट्रिक तंदूर में बने अपने स्वादिष्ट और कुरकुरे फ्रेंच फ्राइज़ का आनंद लें!

SWEET POTATO



Ingredients:

- 2 medium-sized sweet potatoes
- 2 tbsp olive oil
- 1 tsp cumin powder
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp smoked paprika
- 1 tsp garlic powder

Salt to taste

Instructions:

Wash and scrub the sweet potatoes clean. Cut them into 1/4 inch thick slices.

In a mixing bowl, combine olive oil, cumin powder, coriander powder, smoked paprika, garlic powder, and salt.

Add sweet potato slices to the bowl and toss them gently to coat with the spice mix.

Preheat your electric tandoor for 3-5 minutes.

Arrange the sweet potato slices on a tandoor grill or mesh tray and place it in the tandoor.

Roast the sweet potatoes for 12-15 minutes, turning them once halfway through cooking.

Check the sweet potatoes for doneness - they should be golden brown on the outside and tender on the inside.

Once done, remove the sweet potatoes from the tandoor and serve hot with your favorite dipping sauce.

Enjoy your delicious and healthy sweet potatoes cooked in an electric tandoor!

अवयव:

- 2 मध्यम आकार के शकरकंद
- 2 बडे चम्मच जैतन का तेल
- 1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर
- 1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 चम्मच स्मोक्ड पेपरिका
- 1 छोटा चम्मच लहसुन पाउडर
- नमक स्वाद अनुसार निर्देश:

शकरकंद को धोकर साफ कर लें। इन्हें 1/4 इंच मोटे टुकड़ों में काट लें।

एक मिश्रण कटोरे में, जैतून का तेल, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, स्मोक्ड पेपरिका, लहसून पाउडर और नमक मिलाएं।

कटोरे में शकरकंद के स्लाइस डालें और मसाले के मिश्रण से कोट करने के लिए उन्हें धीरे से टॉस करें।

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर को 3-5 मिनट के लिए पहले से गरम कर लें।

शकरकंद के स्लाइस को तंदूर ग्रिल या मेश ट्रे पर रखें और तंदूर में रखें।

शकरकंद को 12-15 मिनट के लिए भूनें, पकने के बाद उन्हें एक बार आधा कर दें।

शकरकंद के पकने की जाँच करें - वे बाहर से सुनहरे भूरे रंग के और अंदर से कोमल होने चाहिए।

एक बार हो जाने के बाद, शकरकंद को तंदूर से निकालें और अपनी पसंदीदा डिपिंग सॉस के साथ गरमागरम परोसें।

बिजली के तंदूर में पकाए गए अपने स्वादिष्ट और स्वस्थ शकरकंद का आनंद लें!

STUFFED POTATO



Ingredients:

4 large potatoes

1/2 cup crumbled paneer

1/4 cup chopped onion

1/4 cup chopped bell pepper

1/4 cup chopped cilantro

1 tsp minced garlic

1 tsp minced ginger

1/2 tsp cumin powder

1/2 tsp coriander powder

1/4 tsp turmeric powder

1/4 tsp red chili powder

Salt to taste

2 tbsp oil

Instructions:

Preheat the electric 3-5 minutes

Wash and scrub the potatoes. Prick them all over with a fork and rub them with a little oil.

Place the potatoes in the tandoor and roast them until they are cooked through and the skin is crisp. This should take about 10-12 minutes. Meanwhile, heat 2 tbsp of oil in a pan over medium heat. Add the chopped onion, garlic, and ginger and sauté until the onion is translucent.

Add the chopped bell pepper and sauté for another 2-3 minutes until it is slightly softened.

Add the crumbled paneer, cumin powder, coriander powder, turmeric powder, red chili powder, and salt to the pan and mix well.

Cook for 2-3 minutes until the paneer is slightly browned.

Cut the roasted potatoes in half lengthwise and scoop out some of the flesh to make a small well.

Spoon the paneer mixture into the wells of the potatoes.

Place the stuffed potatoes back into the tandoor and cook for another 5-7 minutes until the paneer is slightly browned and the potatoes are heated through.

Garnish with chopped cilantro and serve hot.

Enjoy your delicious stuffed potatoes cooked in an electric tandoor!

अवयव:

४ बडे आल्

1/2 कप क्रम्बल किया हुआ पनीर

1/4 कप कटा हुआ प्याज

1/4 कप कटी हुई शिमला मिर्च

1/4 कप कटा हुआ धनिया

1 छोटा चम्मच कीमा बनाया हुआ लहसुन

1 छोटा चम्मच अदरक पिसी हुई

1/2 छोटा चम्मच जीरा पाउडर

1/2 छोटा चम्मच धनिया पाउडर

1/4 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर

1/4 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर

नमक स्वाद अनुसार

2 बड़े चम्मच तेल

निर्देश-

इलेक्ट्रिक तंदूर को पहले से गरम कर लें। 3-5 मिनट के लिए आलू को धोकर मसल लें। इन पर कांटे से छेद कर लें और हल्का सा तेल लगाकर चिकना कर लें। आलू को तंदूर में रखें और उन्हें तब तक भूनें जब तक वे पक न जाएं और उनका छिल्का कुरकुरा न हो जाए। इसमें लगभग 10-12 मिनट लगने चाहिए। इस बीच, मीडियम आंच पर एक पैन में 2 टेबलस्पून तेल गर्म करें। कटा हुआ प्याज, लहसुन और अदरक डालें और प्याज के पारदर्शी होने तक भूनें। कटी हुई शिमला मिर्च डालें और 2-3 मिनट के लिए हल्का नरम होने तक भूनें। पैन में डालें क्रम्बल किया हुआ पनीर, ज़ीरा पावडर, धनिया पावडर, हल्दी पावडर, लाल मिर्च पावडर और नमक और अच्छी तरह मिलाएँ। 2-3 मिनट तक पनीर को हल्का ब्राउन होने तक पकाएं। भुने हुए आलूओं को लंबाई में आधा काट लें और थोड़ा गूदा निकालकर एक छोटा कुआँ बना लें।

पनीर के मिश्रण को आलू के कुओं में डालें।

भरवां आलूओं को फिर से तंदूर में रख दीजिए और 5-7 मिनिट तक पका लीजिए जब तक कि पनीर हल्का ब्राउन न हो जाए और आलू गरम न हो जाएं. कटे हए हरा धनिया से सजाकर गरमागरम परोसें।

बिजली के तंदूर में पकाए गए अपने स्वादिष्ट भरवां आलू का आनंद लें!

STUFFED VEGETABLES



Ingredients:

2 medium-sized brinjals (eggplants)

2 medium-sized capsicums (bell peppers)

1/2 cup crumbled paneer (Indian cottage cheese)

1/4 cup chopped onions

1/4 cup chopped tomatoes

1/4 cup chopped coriander leaves

1 tsp ginger-garlic paste

1/2 tsp cumin powder

1/2 tsp coriander powder

1/4 tsp turmeric powder

1/4 tsp red chilli powder

Salt to taste

Oil for brushing

Instructions:

Preheat the electric tandoor to 3-5 minutes

Cut off the stems of the brinjals and capsicums, and scoop out the seeds from the capsicums.

In a bowl, mix together paneer, onions, tomatoes, coriander leaves, ginger-garlic paste, cumin powder, coriander powder, turmeric powder, red chilli powder, and salt.

Stuff the brinjals and capsicums with the paneer mixture.

Brush the stuffed vegetables with oil.

Place the stuffed vegetables in the electric tandoor and cook for 10-15 minutes or until the vegetables are tender and the paneer filling is golden brown.

Serve hot with naan or roti.

Enjoy your delicious stuffed vegetables!

अवयव:

2 मध्यम आकार के बैंगन (बैंगन)
2 मध्यम आकार की शिमला मिर्च (शिमला मिर्च)
1/2 कप क्रम्बल किया हुआ पनीर (भारतीय पनीर)
1/4 कप कटा हुआ प्याज
1/4 कप कटे हुए टमाटर
1/4 कप कटी हुई धनिया पत्ती
1 छोटा चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट
1/2 छोटा चम्मच धनिया पाउडर
1/4 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
1/4 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर

निर्देश:

नमक स्वाद अनुसार ब्रश करने के लिए तेल

इलेक्ट्रिक तंदूर को 3-5 मिनट पर प्रीहीट करें।

बैंगन और शिमला मिर्च के डंठल काट कर हटा दीजिये, और शिमला मिर्च के बीज निकाल कर अलग कर दीजिये.

एक बाउल में पनीर, प्याज़, टमाटर, हरा धनिया, अदरक-लहसुन पेस्ट, जीरा पावडर, धनिया पावडर, हल्दी पावडर, लाल मिर्च पावडर और नमक एक साथ मिलाएँ।

बैंगन और शिमला मिर्च में पनीर का मिश्रण भरें।

भरवां सब्जियों को तेल से ब्रश करें।

भरवां सब्जियों को इलेक्ट्रिक तंदूर में रखिये और 10-15 मिनिट तक या सब्जियों के नरम होने तक और पनीर की फिलिंग गोल्डन ब्राउन होने तक पका लीजिये.

नान या रोटी के साथ गरमागरम परोसें।

अपनी स्वादिष्ट भरवां सब्जियों का आनंद लें!

BREAD PIZZA



Ingredients:

4 slices of bread

1/2 cup pizza sauce

1/2 cup grated mozzarella cheese

1/4 cup chopped onions

1/4 cup chopped bell peppers

1/4 cup chopped tomatoes

1/4 tsp dried oregano

1/4 tsp red chili flakes

Salt to taste

Instructions:

Preheat your electric tandoor 3-5 minutes Place the bread slices on a clean work surface and spread the pizza sauce evenly on each slice.

Sprinkle grated mozzarella cheese on top of the pizza sauce. Add chopped onions, bell peppers, and tomatoes on top of the cheese.

Sprinkle oregano, red chili flakes, and salt to taste.

Place the bread pizzas on a tray and place it inside the preheated electric tandoor.

Cook for 5-7 minutes or until the cheese is melted and the bread is crispy.

Once done, remove the tray from the tandoor and serve hot.

Note: You can add any toppings of your choice, such as mushrooms, olives, or even cooked chicken or ham, to the bread pizzas before cooking them in the electric tandoor.

अवयव:

ब्रेड के 4 स्लाइस 1/2 कप पिज्जा सॉस 1/2 कप कददूकस किया हुआ मोज़ेरेला चीज़ 1/4 कप कटा हुआ प्याज 1/4 कप कटी हुई शिमला मिर्च 1/4 कप कटे हुए टमाटर

1/4 छोटा चम्मच सूखा अजवायन 1/4 छोटा चम्मच लाल मिर्च फ्लेक्स

नमक स्वाद अनुसार

निर्देश:

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर को पहले से 3-5 मिनट गरम कर लें। ब्रेड स्लाईस को साफ काम की सतह पर रखें और प्रत्येक स्लाईस पर पिज़ा सॉस समान रूप से फैलाएं। पिज़ा सॉस के ऊपर कसा हुआ मोज़रेला चीज़ छिड़कें। पनीर के ऊपर कटे हुए प्याज, शिमला मिर्च और टमाटर डालें। ऑरेगैनो, रेड चिली फ्लेक्स और स्वादानुसार नमक छिड़कें। ब्रेड पिज़ा को ट्रे में रखकर पहले से गरम किये हुए इलेक्ट्रिक तंदूर के अंदर रख दीजिये.

5-7 मिनट तक या पनीर के पिघलने और ब्रेड के क्रिस्पी होने तक पकाएं। एक बार हो जाने के बाद, ट्रे को तंदूर से हटा दें और गरमागरम परोसें।

ध्यान दें: आप इलेक्ट्रिक तंदूर में पकाने से पहले ब्रेड पिज्जा में अपनी पसंद की कोई भी टॉपिंग जैसे कि मशरूम, जैतून, या पका हुआ चिकन या हैम भी मिला सकते हैं।

PIZZA



Ingredients:

1 pre-made pizza crust
1/2 cup pizza sauce
1 cup grated mozzarella cheese
1/4 cup sliced pepperoni
1/4 cup sliced onions
1/4 cup sliced bell peppers
1/4 tsp dried oregano
1/4 tsp red chili flakes
Salt to taste
Instructions:

Preheat your electric tandoor 3-5 minutes Place the pre-made pizza crust on a clean work surface.

Spread the pizza sauce evenly on the pizza crust. Sprinkle grated mozzarella cheese on top of the sauce. Add sliced pepperoni, onions, and bell peppers on top of the cheese.

Sprinkle oregano, red chili flakes, and salt to taste. Place the pizza on a tray and place it inside the preheated electric tandoor.

Cook for 3-5 minutes or until the cheese is melted and the crust is crispy.

Once done, remove the tray from the tandoor and serve hot.

Note: You can add any toppings of your choice, such as mushrooms, olives, or even cooked chicken or ham, to the pizza before cooking it in the electric tandoor. Adjust the cooking time depending on the thickness of the crust and the toppings used.

अवयव:

1 पहले से बना पिज़ा क्रस्ट 1/2 कप पिजा सॉस 1 कप कद्दूकस किया हुआ मोज़ेरेला चीज़ 1/4 कप कटा हुआ पेपरोनी 1/4 कप कटा हुआ प्याज 1/4 कप कटी हुई शिमला मिर्च 1/4 छोटा चम्मच सूखा अजवायन 1/4 छोटा चम्मच लाल मिर्च फ्लेक्स नमक स्वाद अनुसार निर्देश:

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर को पहले से 3-5 मिनट गरम कर लें। पहले से तैयार पिज्जा क्रस्ट को साफ काम की सतह पर रखें। पिज़ा सॉस को पिज़ा क्रस्ट पर समान रूप से फैलाएं। सॉस के ऊपर कसा हुआ मोज़ेरेला चीज़ छिड़कें। पनीर के ऊपर कटा हुआ पेपरोनी, प्याज और शिमला मिर्च डालें। ऑरेगैनो, रेड चिली फ्लेक्स और स्वादानुसार नमक छिड़कें। पिज़ा को ट्रे पर रखिये और पहले से गरम किये हुए इलेक्ट्रिक तंदूर के अंदर रख दीजिये.

3-5 मिनट तक या पनीर के पिघलने और क्रस्ट के क्रिस्पी होने तक पकाएं।

एक बार हो जाने के बाद, ट्रे को तंदूर से हटा दें और गरमागरम परोसें।

ध्यान दें: आप पिज्जा को इलेक्ट्रिक तंदूर में पकाने से पहले उसमें अपनी पसंद की कोई भी टॉपिंग जैसे कि मशरूम, जैतून, या पका हुआ चिकन या हैम भी मिला सकते हैं। पपड़ी की मोटाई और उपयोग किए गए टॉपिंग के आधार पर खाना पकाने के समय को समायोजित करें।

ROAST PAPAD



Ingredients:

Papad (as many as you want) Cooking spray or oil Electric tandoor Instructions:

Preheat your electric tandoor to 3-5 minutes

Spray or brush a thin layer of cooking oil onto both sides of the papad. Alternatively, you can use cooking spray instead of oil.

Place the papad onto the tandoor's grill or rack, leaving some space between each papad.

Close the lid of the tandoor and cook the papad for 1 minutes.

After 1 minutes, check the papad to see if it has turned crispy and golden brown. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the papad is crispy and golden brown, use tongs to carefully remove them from the tandoor.

Repeat the process with the remaining papad.

Serve the hot and crispy papad with your favorite dip or chutney.

Note: Be careful when handling the tandoor as it can get very hot. Use tandoor mitts or gloves to protect your hands while placing the papad onto the tandoor and removing them after cooking.

अवयव:

पापड़ (जितने चाहो पापड़) कुकिंग स्प्रे या तेल इलेक्ट्रिक तंदूर निर्देश:

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर 3-5 minutes पर प्रीहीट करें।

पापड़ के दोनों तरफ खाना पकाने के तेल की एक पतली परत स्प्रे या ब्रश करें। वैकल्पिक रूप से, आप तेल के स्थान पर कुर्किंग स्प्रे का उपयोग कर सकते हैं।

पापड़ को तंदूर की ग्रिल या रैक पर रखें, प्रत्येक पापड़ के बीच कुछ जगह छोड़ दें।

तंदूर का ढक्कन बंद कर दीजिए और पापड़ को 1 मिनिट तक पकने दीजिए.

1 मिनिट बाद पापड़ को चैक कीजिए कि पापड़ क्रिस्पी और गोल्डन ब्राउन हो गए हैं या नहीं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब पापड़ कुरकुरे और सुनहरे भूरे रंग के हो जाएं, तो उन्हें तंदूर से सावधानीपूर्वक निकालने के लिए चिमटे का उपयोग करें।

शेष पापड़ के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।

गरमा गरम कुरकुरे पापड़ को मनपसंद डिप या चटनी के साथ परोसिये.

नोट: तंदूर को संभालते समय सावधान रहें क्योंकि यह बहुत गर्म हो सकता है। पापड़ को तंदूर पर रखते समय और पकाने के बाद उन्हें हटाते समय अपने हाथों की सुरक्षा के लिए तंदूर मिट्टस या दस्ताने का प्रयोग करें।

CHAPPATI



Ingredients:

Whole wheat flour (atta) Water Salt

Instructions:

In a mixing bowl, add 2 cups of whole wheat flour, 1 teaspoon of salt, and 1 cup of water. Mix well to form a dough. Knead the dough for 5-7 minutes until it is smooth and elastic. If the dough is too dry, add a little more water. If it is too wet, add a little more flour.

Divide the dough into equal-sized balls. Roll each ball into a flat circle using a rolling pin. The thickness of the roti should be around 2-3mm.

Place the roti onto the tandoor's grill or rack

Close the lid of the tandoor and cook the roti for 1 minutes.

After 1 minutes, check the roti to see if it has turned slightly golden brown and has bubbles on the surface. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the roti is slightly golden brown and has bubbles, flip it over using tongs.

Close the lid of the tandoor and cook the roti for another 1 minutes.

After 1 minutes, check the roti to see if it has turned golden brown and is cooked through. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the roti is fully cooked, use tongs to carefully remove it from the tandoor. $\label{eq:cooked_prop}$

Repeat the process with the remaining dough balls.

Serve the hot and fresh roti with your favorite curry or sabzi. \\

Note: Be careful when handling the tandoor as it can get very hot. Use tandoor mitts or gloves to protect your hands while placing the roti onto the tandoor and removing them after cooking.

अवयव:

पूरे गेहूं का आटा (आटा) पानी नमक

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में, 2 कप आटा , 1 छोटा चम्मच नमक और 1 कप पानी डालें। आटा बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं। आटे को 5-7 मिनिट तक गूथिये जब तक कि यह चिकना और लोचदार न हो जाए। अगर आटा ज्यादा सूखा लगे तो थोड़ा और पानी मिला लें। यदि यह बहुत गीला है, तो थोड़ा और आटा डालें।

आटे को बराबर आकार की लोई बना लें। रोलिंग पिन का उपयोग करके प्रत्येक गेंद को एक फ्लैट सर्कल में रोल करें। रोटी की मोटाई लगभग 2-3mm होनी चाहिए।

रोटी को तंदूर की ग्रिल या रैक पर रखें

तंदूर का ढक्कन बंद कर दीजिए और रोटी को 1 मिनिट तक पकने दीजिए.

1 मिनिट बाद रोटी को चैक कीजिए कि रोटी हल्की गोल्डन ब्राउन हो गई है और सतह पर बुलबुले बन गए हैं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब रोटी थोड़ी सुनहरी भूरी हो जाए और उसमें बुलबुले आ जाएं, तो उसे चिमटे की मदद से पलट दें।

तंदूर का ढक्कन बंद कर दीजिए और रोटी को 1 मिनिट के लिए पकने दीजिए.

1 मिनिट बाद रोटी को चैक कीजिए कि रोटी गोल्डन ब्राउन होकर सिक गई है या नहीं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब रोटी पूरी तरह से पक जाए, तो इसे तंदूर से सावधानी से निकालने के लिए चिमटे का उपयोग करें।

शेष आटे की गेंदों के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।

गरमा गरम ताजी रोटी को अपनी मन पसन्द सब्जी या सब्जी के साथ परोसिये.

नोट: तंदूर को संभालते समय सावधान रहें क्योंकि यह बहुत गर्म हो सकता है। तंदूर पर रोटी रखने और पकाने के बाद उन्हें हटाते समय अपने हाथों की सुरक्षा के लिए तंदूर मिट्ट्स या दस्ताने का प्रयोग करें।

TANDOORI NAAN

Ingredients:

Instructions:

All-purpose flour (maida)
Yogurt
Water
Salt
Sugar
Baking powder
Baking soda
Cooking spray or oil
Electric tandoor

In a mixing bowl, add 2 cups of all-purpose flour, 1/4 cup of yogurt, 1/2 teaspoon of salt, 1/2 teaspoon of sugar, 1/2 teaspoon of baking powder, and 1/4 teaspoon of baking soda. Mix well.

Add 1/2 cup of water to the mixing bowl, a little at a time, and knead the dough for 5-7 minutes until it is smooth and elastic. If the dough is too dry, add a little more water. If it is too wet. add a little more flour.

Cover the dough with a damp cloth and let it rest for 30 minutes.

Preheat your electric tandoor to 3-5 minutes

Divide the dough into equal-sized balls. Roll each ball into a teardrop shape using a rolling pin. The thickness of the naan should be around 1/4 inch.

Dip your fingers in water and sprinkle some nigella seeds or chopped garlic on top of the

Place the naan onto the tandoor's rack, with the wet side facing down.

Close the lid of the tandoor and cook the naan for 1-2 minutes.

After 1-2 minutes, check the naan to see if it has turned slightly golden brown and has bubbles on the surface. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the naan is slightly golden brown and has bubbles, flip it over using tongs.

Spray or brush a thin layer of cooking oil onto the other side of the naan.

Close the lid of the tandoor and cook the naan for another 1-2 minutes.

After 1-2 minutes, check the naan to see if it has turned golden brown and is cooked through. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the naan is fully cooked, use tongs to carefully remove it from the tandoor.

Brush a little bit of butter or ghee onto the top of the naan while it is still hot.

Repeat the process with the remaining dough balls.

Serve the hot and fresh tandoori naan with your favorite curry or sabzi. $\label{eq:curry}$

Note: Be careful when handling the tandoor as it can get very hot. Use oven mitts or gloves to protect your hands while placing the naan onto the tandoor and removing them after cooking.

अवयव:

मैदा दही पानी नमक चीनी बेकिंग पाउडर मीठा सोडा कुकिंग सप्रे या तेल इलेक्ट्रिक तंदूर निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में 2 कप मैदा, 1/4 कप दही, 1/2 टीस्पून नमक, 1/2 टीस्पून चीनी, 1/2 टीस्पून बेकिंग पाउडर और 1/4 टीस्पून बेकिंग डालें। सोडा। अच्छी तरह से मलाएं।

मिक्सिंग बाउल में 1/2 कप पानी डालिये, थोड़ा थोड़ा करके, और आटे को 5-7 मिनिट तक मसल कर चिकना और लोचदार होने तक गूथिये. अगर ज्यादा सूखा लगे तो थोड़ा और पानी मिला लें। यदि यह बहुत गीला है, तो थोड़ा और डालें।

मैदा को गीले कपड़े से ढककर 30 मिनट के लिए रख दें।

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर को 3-5 minutes प्रीहीट करें।

मैदा को बराबर आकार की लोई बना लें। रोलिंग पिन का उपयोग करके प्रत्येक गेंद को अश्रु आकार में रोल करें। नान की मोटाई लगभग 1/4 इंच होनी चाहिए।

अपनी उंगलियों को पानी में डुबोएं और नान के ऊपर कुछ कलौंजी या कटा हुआ लहसुन छिड़कें।

नान को तंदूर रैक पर रखें, गीली साइड नीचे की ओर रखें।

तंदूर का ढक्कन बंद करके नान को 1-2 मिनिट तक पकने दीजिये.

1-2 मिनिट बाद, नान को चैक कीजिए कि नान हल्का गोल्डन ब्राउन हो गया है और सतह पर बुलबुले बन गए हैं. यदि नहीं. तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक प्रकाना जारी रखें।

एक बार जब नान थोड़ा सुनहरा भूरा हो जाए और उसमें बुलबुले आ जाएं, तो उसे चिमटे से पलट दें।

नान के दूसरी तरफ खाना पकाने के तेल की एक पतली परत स्प्रे या ब्रश करें।

तंदूर का ढक्कन बंद कर दें और नान को 1-2 मिनिट तक पकने दें.

1-2 मिनिट बाद नान को चैक कीजिए कि नान गोल्डन ब्राउन होकर सिक गया है या नहीं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब नान पूरी तरह से पक जाए, तो इसे तंदूर से सावधानी से हटाने के लिए चिमटे का उपयोग करें।

नान के ऊपर थोड़ा सा मक्खन या घी ब्रश से लगाएँ जबकि यह अभी भी गर्म है।

शेष मैदा की गेंदों के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।

गरमा गरम तंदूरी नान को अपनी मन पसन्द सब्जी या सब्जी के साथ परोसिये.

नोट: तंदूर को संभालते समय सावधान रहें क्योंकि यह बहुत गर्म हो सकता है। तंदूर पर नान रखने और पकाने के बाद उन्हें हटाते समय अपने हाथों की सुरक्षा के लिए ओवन मिट्टस या दस्ताने का प्रयोग करें।

STUFFED KULCHA



Ingredients:

2 cups all-purpose flour

1/2 tsp baking powder

1/2 tsp baking soda

1/2 tsp salt

1/2 cup yogurt

1 tbsp oil

1/2 cup warm water

1/2 cup finely chopped onion

1/2 cup grated paneer

1/2 tsp red chili powder

1/2 tsp garam masala

1/2 tsp dried fenugreek leaves

Salt to taste

Butter for cooking

Instructions:

In a mixing bowl, combine the flour, baking powder, baking soda, and salt.

Add yogurt and oil to the flour mixture and mix well.

Gradually add warm water and knead the dough until it becomes soft and pliable. Cover the dough and let it rest for 20 minutes.

Meanwhile, in a separate bowl, mix together the chopped onion, grated paneer, red chili powder, garam masala, dried fenugreek leaves, and salt to taste.

Take a ball of dough and flatten it out. Place a tablespoon of the filling in the center of the dough and fold the edges over the filling to make a ball.

Gently roll out the stuffed ball of dough into a round kulcha.

Once the tandoor is hot, place the kulcha inside and cook until it turns golden brown on both sides. Apply butter on both sides while cooking.

Repeat the process with the remaining balls of dough and filling.

Serve hot with your favorite chutney or curry. Enjoy your delicious stuffed kulchas!

अवयव:

2 कप ऑल - परपज़ आटा

1/2 छोटा चम्मच बेकिंग पाउडर

1/2 छोटा चम्मच बेकिंग सोडा

1/2 छोटा चम्मच नमक

1/2 कप दही

1 बडा चम्मच तेल

1/2 कप गर्म पानी

1/2 कप बारीक कटा प्याज

1/2 कप कद्दूकस किया हुआ पनीर

1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर

1/2 छोटा चम्मच गरम मसाला

1/2 छोटा चम्मच सूखे मेथी के पत्ते

नमक स्वाद अनुसार

खाना पकाने के लिए मक्खन

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में मैदा, बेकिंग पाउडर, बेकिंग सोडा और नमक मिलाएं।

मैदा के मिश्रण में दही और तेल डालकर अच्छी तरह मिला लें।

धीरे-धीरे गर्म पानी डालें और आटे को तब तक गूंदें जब तक यह नरम और लचीला न हो जाए। आटे को ढककर 20 मिनिट के लिए रख दीजिए.

इस बीच, एक अलग कटोरे में, कटा हुआ प्याज, कसा हुआ पनीर, लाल मिर्च पाउडर, गरम मसाला, सूखे मेथी के पत्ते और स्वाद के लिए नमक मिलाएं।

एक लोई लेकर उसे चपटा कर लें। आटे के बीच में एक बड़ा चम्मच स्टिफंग रखें और किनारों को फीलिंग के ऊपर मोड़कर लोई बना लें।

लोई को हल्के हाथ से गोल गोल कुलचे की तरह बेल लीजिए.

तंदूर के गरम होने पर कुलचे को अंदर रखिये और दोनों तरफ से गोल्डन ब्राउन होने तक सेक लीजिये. पकाते समय दोनों तरफ मक्खन लगाएं।

मैदा और भरने की शेष गेंदों के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।

अपनी मनपसंद चटनी या करी के साथ गरमागरम परोसें। अपने स्वादिष्ट भरवां कुलचे का आनंद लें!

GARLIC NAAN

Ingredients:

All-purpose flour (maida)

Yogurt

Water

Salt

Sugar Baking powder

Baking soda

Garlic (finely chopped)

Coriander leaves (finely chopped)

Cooking spray or oil

Instructions:

In a mixing bowl, add 2 cups of all-purpose flour, 1/4 cup of yogurt, 1/2 teaspoon of salt, 1/2 teaspoon of sugar, 1/2 teaspoon of baking powder, and 1/4 teaspoon of baking soda. Mix well.

Add 1/2 cup of water to the mixing bowl, a little at a time, and knead the dough for 5-7 minutes until it is smooth and elastic. If the dough is too dry, add a little more water. If it is too wet, add a little more flour.

Cover the dough with a damp cloth and let it rest for 30 minutes.

Preheat your electric tandoor to 200-250 degrees Celsius.

Divide the dough into equal-sized balls. Roll each ball into a teardrop shape using a rolling pin. The thickness of the naan should be around 1/4 inch.

Sprinkle some finely chopped garlic and coriander leaves on top of the naan.

Place the naan onto the tandoor's grill or rack, with the toppings facing down.

Close the lid of the tandoor and cook the naan for 1-2 minutes.

After 1-2 minutes, check the naan to see if it has turned slightly golden brown and has bubbles on the surface. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the naan is slightly golden brown and has bubbles, flip it over using tongs.

Spray or brush a thin layer of cooking oil onto the other side of the naan.

Close the lid of the tandoor and cook the naan for another 1-2 minutes.

After 1-2 minutes, check the naan to see if it has turned golden brown and is cooked through. If not, continue cooking for another 30 seconds to 1 minute.

Once the naan is fully cooked, use tongs to carefully remove it from the tandoor. $\label{eq:cooked_eq}$

Brush a little bit of butter or ghee onto the top of the naan while it is still hot.

Repeat the process with the remaining dough balls.

Serve the hot and fresh garlic naan with your favorite curry or sabzi.

Note: Be careful when handling the tandoor as it can get very hot. Use oven mitts or gloves to protect your hands while placing the naan onto the tandoor and removing them after cooking.



अवयव:

मैदा दही

पानी

नमक

चीनी

बेकिंग पाउडर

मीठा सोडा

लहसुन (बारीक कटा हुआ) धनिया पत्ती (बारीक कटी हुई)

क्किंग स्प्रे या तेल

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में 2 कप मैदा, 1/4 कप दही, 1/2 टीस्पून नमक, 1/2 टीस्पून चीनी, 1/2 टीस्पून बेकिंग पाउडर और 1/4 टीस्पून बेकिंग डालें। सोडा। अच्छी तरह से मलाएं।

मिक्सिंग बाउल में 1/2 कप पानी डालिये, थोड़ा थोड़ा करके, और आटे को 5-7 मिनिट तक मसल कर चिकना और लोचदार होने तक गूथिये. अगर आटा ज्यादा सूखा लगे तो थोड़ा और पानी मिला लें। यदि यह बहुत गीला है, तो थोड़ा और आटा डालें।

आटे को गीले कपड़े से ढककर 30 मिनट के लिए रख दें।

अपने इलेक्ट्रिक तंदूर को 200-250 डिग्री सेल्सियस पर प्रीहीट करें।

आटे को बराबर आकार की लोई बना लें। रोलिंग पिन का उपयोग करके प्रत्येक गेंद्र को अश्रु आकार में रोल करें। नान की मोटाई लगभग 1/4 इंच होनी चाहिए।

नान के ऊपर कुछ बारीक कटा हुआ लहसुन और धनिया पत्ती छिड़कें।

नान को तंदूर की ग्रिल या रैक पर रखें, जिसमें टॉपिंग नीचे की ओर हो।

तंदूर का ढक्कन बंद करके नान को 1-2 मिनिट तक पकने दीजिये.

1-2 मिनिट बाद, नान को चैक कीजिए कि नान हल्का गोल्डन ब्राउन हो गया है और सतह पर बुलबुले बन गए हैं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब नान थोड़ा सुनहरा भूरा हो जाए और उसमें बुलबुले आ जाएं, तो उसे चिमटे से पलट दें।

नान के दूसरी तरफ खाना पकाने के तेल की एक पतली परत स्प्रे या ब्रश करें।

तंदूर का ढक्कन बंद कर दें और नान को 1-2 मिनिट तक पकने दें.

1-2 मिनिट बाद नान को चैक कीजिए कि नान गोल्डन ब्राउन होकर सिक गया है या नहीं. यदि नहीं, तो और 30 सेकंड से 1 मिनट तक पकाना जारी रखें।

एक बार जब नान पूरी तरह से पक जाए, तो इसे तंदूर से सावधानी से हटाने के लिए चिमटे का उपयोग करें।

नान के ऊपर थोड़ा सा मक्खन या घी ब्रश से लगाएँ जबकि यह अभी भी गर्म है।

शेष आटे की गेंदों के साथ प्रक्रिया को दोहराएं।

गरमा गरम गार्लिक नान को अपनी मन पसन्द सब्जी या सब्जी के साथ परोसिये.

नोट: तंदूर को संभालते समय सावधान रहें क्योंकि यह बहुत गर्म हो सकता है। तंदूर पर नान रखने और पकाने के बाद उन्हें हटाते समय अपने हाथों की सुरक्षा के लिए ओवन मिट्ट्स या दस्ताने का प्रयोग करें।

STUFFED NAAN



Ingredients:

Ingredients:

2 cups all-purpose flour

1/2 tsp baking powder

1/2 tsp salt

2 tbsp oil

1/2 cup lukewarm water

For the stuffing:

1 cup of your choice of filling (e.g. aaloo/potato, gobhi/cauliflower,

paneer/cottage cheese, vegetables, onion, etc.)

1 tsp cumin seeds

1/2 tsp turmeric powder

1 tsp red chili powder

Salt, to taste

1 tbsp oil

2 tbsp chopped fresh cilantro

2 tbsp melted butter or ghee

Instructions:

In a mixing bowl, combine the flour, baking powder, salt, and oil. Mix well.

Add lukewarm water gradually, mixing the dough until it forms a soft and smooth dough. $% \label{eq:controlled}$

Cover the dough and let it rest for 15-20 minutes.

While the dough is resting, prepare the stuffing. Heat the oil in a pan and add the cumin seeds.

Once the cumin seeds start to splutter, add the filling of your choice along with the turmeric powder, red chili powder, and salt. Mix well and cook until the filling is soft and cooked through.

Add the chopped cilantro and mix well. Let the filling cool down.

Divide the dough into equal sized balls (around 6-8). Take one ball and flatten it with your hands. Place around 1-2 tbsp of the filling in the center.

Bring the edges together to cover the filling and seal it tightly. Flatten the stuffed ball slightly with your hands.

Take one stuffed ball at a time and roll it out gently using a rolling pin, to a thickness of around 1/4 inch.

Brush one side of the naan with water and place it wet side down on the hot tandoor. Cook until bubbles start to form on the surface and the bottom is lightly browned

Flip the naan using tongs and cook the other side until it is lightly browned too.

Remove the naan from the tandoor and brush it with melted butter or ghee.

Repeat with the remaining stuffed balls to make more naan.

Serve hot with your choice of sides, such as raita, chutney, or curry. Enjoy your homemade stuffed naan!

अवयव:

2 कप ऑल - परपज़ आटा

1/2 छोटा चम्मच बेकिंग पाउडर

1/2 छोटा चम्मच नमक

2 बड़े चम्मच तेल

1/2 कप गुनगुना पानी

स्टिफिंग के लिए:

1 कप अपनी पसंद की फिलिंग (जैसे आलू/आलू, गोभी/फूलगोभी, पनीर/पनीर, सब्जियां,

प्याज, आदि)

1 छोटा चम्मच जीरा

1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर

1 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर

नमक स्वाद अनुसार

1 बड़ा चम्मच तेल

2 बडे चम्मच कटा हुआ ताजा धनिया

2 बड़े चम्मच पिघला हुआ मक्खन या घी

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में मैदा, बेकिंग पाउडर, नमक और तेल मिलाएं। अच्छी तरह से मलाएं।

धीरे-धीरे गुनगुना पानी डालें, आटे को तब तक मिलाएँ जब तक कि यह नरम और चिकना आटा न बन जाए।

आटे को ढककर 15-20 मिनिट के लिए रख दीजिए.

जबिक आटा आराम कर रहा है, स्टिफिंग तैयार करें। एक पैन में तेल गरम करें और जीरा .डालें।

जब जीरा चटकने लगे, तो अपनी पसंद की फीलिंग के साथ हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक डालें। अच्छी तरह मिलाएं और तब तक पकाएं जब तक कि भरावन नरम न हो जाए और पक जाए।

कटा हुआ हरा धनिया डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। भरावन को ठंडा होने दें।

आटे को बराबर आकार के गोले (लगभग 6-8) में विभाजित करें। एक लोई लेकर हाथों से चपटा कर लें। बीच में लगभग 1-2 टेबल स्पून भरावन रखें।

भरावन को भरने के लिए किनारों को एक साथ लाएं और इसे कसकर बंद कर दें। स्टफ्ड बॉल को हाथ से थोड़ा सा चपटा कर लीजिए.

एक बार में एक स्टप्ड लोई उठाइये और बेलन की सहायता से 1/4 इंच की मोटाई में बेल लीजिये.

नान के एक तरफ पानी से ब्रश करें और इसे गीली तरफ गर्म तंदूर पर रखें। तब तक पकाएं जब तक सतह पर बुलबुले न बनने लगें और नीचे का भाग हल्का ब्राउन हो जाए।

नान को चिमटे की सहायता से पलट दीजिये और दूसरी तरफ से भी हल्का ब्राउन होने तक सेक लीजिये.

नान को तंदूर से निकालें और पिघले हुए मक्खन या घी से ब्रश करें।

और नान बनाने के लिए शेष भरवां गेंदों के साथ दोहराएं।

रायता, चटनी, या करी जैसे अपनी पसंद के पक्षों के साथ गरम परोसें। अपने घर के बने भरवां नान का आनंद लें!

HARIYALI PANEER TIKKA



Ingredients:

Ingredients:

250g paneer (cottage cheese), cut into bite-sized cubes

1 green bell pepper, cut into bite-sized pieces

1 red bell pepper, cut into bite-sized pieces

1 onion, cut into bite-sized pieces

For the marinade:

1 cup fresh cilantro (coriander) leaves

1/2 cup fresh mint leaves

1 green chili, chopped

1 inch piece of ginger, peeled and chopped

2 garlic cloves, chopped

1 tsp cumin powder

1 tsp coriander powder

1/2 tsp turmeric powder

1/2 tsp garam masala

Salt, to taste

2 tbsp lemon juice

2 tbsp plain yogurt

2 tbsp oil

Skewers

Instructions:

In a mixing bowl, combine all the ingredients for the marinade except the yogurt and oil. Blend the mixture to a smooth paste using a blender or food processor.

Add the yogurt and oil to the marinade and mix well.

Add the paneer, bell peppers, and onions to the marinade and mix well, coating the veggies and paneer with the marinade. Cover and refrigerate for at least 30 minutes, or up to 4 hours.

Thread the marinated paneer and vegetables onto skewers, alternating between paneer and veggies.

Place the skewers on the hot tandoor and cook for 4-5 minutes, or until the paneer is lightly charred and the vegetables are cooked through, turning occasionally.

Remove the skewers from the tandoor and serve hot with your choice of sides, such as mint chutney or raita. Enjoy your homemade Hariyali Paneer Tikka!

अवयव:

250 ग्राम पनीर (पनीर), काटने के आकार के क्यूब्स में काटें 1 हरी शिमला मिर्च, छोटे टुकड़ों में कटी हुई

1 लाल बेल मिर्च, काटने के आकार के टुकड़ों में कटी हुई

1 प्याज, छोटे टुकड़ों में कटा हुआ

मैरिनेड के लिए:

1 कप ताजा धनिया पत्ती

1/2 कप ताज़े पुदीने के पत्ते

1 हरी मिर्च, कटी हुई

1 इंच अदरक का टुकड़ा, छीलकर कटा हुआ

2 लहसून लौंग, कटा हुआ

1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर

1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर

1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर

1/2 छोटा चम्मच गरम मसाला

नमक स्वाद अनुसार

2 बड़े चम्मच नींबू का रस

2 बडे चम्मच सादा दही

2 बड़े चम्मच तेल

सीख

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में, दही और तेल को छोड़कर मैरिनेड की सभी सामग्री को मिला लें। एक ब्लेंडर या फूड प्रोसेसर का उपयोग करके मिश्रण को एक चिकनी पेस्ट में ब्लेंड करें।

मैरिनेड में दही और तेल डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।

पनीर, शिमला मिर्च और प्याज़ को मैरिनेड में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, सब्जियों और पनीर पर मैरिनेड की कोटिंग करें। कम से कम 30 मिनट या 4 घंटे तक के लिए ढक कर ठंडा करें।

पनीर और सब्जियों के बीच बारी-बारी से मैरीनेट किए हुए पनीर और सब्जियों को स्कूवर पर थ्रेड करें।

सींकों को गरम तंदूर पर रखें और 4-5 मिनिट तक पकाएँ, या जब तक पनीर हल्का जल जाए और सब्ज़ियाँ पक जाएँ, बीच-बीच में पलटते रहें।

तंदूर से कटारों को निकालें और अपनी पसंद की साइड्स, जैसे पुदीने की चटनी या रायता के साथ गरमागरम परोसें। अपने घर के बने हरियाली पनीर टिक्का का आनंद लें।

PANEER TIKKA



Ingredients:

250g paneer (cottage cheese), cut into bite-sized cubes

- 1 green bell pepper, cut into bite-sized pieces
- 1 red bell pepper, cut into bite-sized pieces
- 1 onion, cut into bite-sized pieces
- 2 tbsp oil
- 1 tsp cumin powder
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp garam masala
- 1/2 tsp turmeric powder
- 1/2 tsp red chili powder
- Salt, to taste
- 2 tbsp plain yogurt
- 1 tbsp ginger-garlic paste
- 1 tbsp lemon juice

Instructions:

In a mixing bowl, combine the oil, cumin powder, coriander powder, garam masala, turmeric powder, red chili powder, and salt. Mix well.

Add the paneer, bell peppers, and onions to the bowl and mix well, coating the veggies and paneer with the spice mixture.

In a separate bowl, mix together the plain yogurt, ginger-garlic paste, and lemon juice.

Add the yogurt mixture to the paneer and vegetables and mix well. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.

Preheat the electric tandoor. If using wooden skewers, soak them in water for 10-15 minutes.

Place the skewers on the hot tandoor and cook for 4 minutes, or until the paneer is lightly charred and the vegetables are cooked through, turning occasionally.

Remove the skewers from the tandoor and serve hot with your choice of sides, such as mint chutney or raita. Enjoy your homemade paneer tikka!

अवयव:

250 ग्राम पनीर (पनीर), काटने के आकार के क्यूब्स में काटें

1 हरी शिमला मिर्च, छोटे टुकड़ों में कटी हुई

1 लाल बेल मिर्च, काटने के आकार के ट्रकडों में कटी हुई

1 प्याज, छोटे टुकड़ों में कटा हुआ

2 बडे चम्मच तेल

1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर

1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर

1 छोटा चम्मच गरम मसाला

1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर

1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर

नमक स्वाद अनुसार

2 बडे चम्मच सादा दही

1 बड़ा चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट

1 बड़ा चम्मच नींबू का रस

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में तेल, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक मिलाएं। अच्छी तरह से मलाएं।

पनीर, शिमला मिर्च और प्याज़ को बाउल में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, सब्ज़ियों और पनीर पर मसाले का मिश्रण लगाएँ।

एक अलग कटोरे में, सादा दही, अदरक-लहसुन का पेस्ट और नींबू का रस एक साथ मिलाएं।

पनीर और सब्जियों में दही का मिश्रण डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। कम से कम 30 मिनट तक के लिए ढक कर ठंडा करें।

पनीर और सब्जियों के बीच बारी-बारी से मैरीनेट किए हुए पनीर और सब्जियों को स्कूवर पर थ्रेड करें।

सींकों को गरम तंदूर पर रखें और 4 मिनिट तक पकाएँ, या जब तक पनीर हल्का जल जाए और सब्ज़ियाँ पक जाएँ, बीच-बीच में पलटते रहें।

तंदूर से कटारों को निकालें और अपनी पसंद की साइड्स, जैसे पुदीने की चटनी या रायता के साथ गरमागरम परोसें। अपने घर के बने पनीर टिक्का का आनंद लें!

MUSHROOM TIKKA



Ingredients:

Ingredients:

250g mushrooms, cleaned and sliced

- 1 green bell pepper, cut into bite-sized pieces
- 1 red bell pepper, cut into bite-sized pieces
- 1 onion, cut into bite-sized pieces
- 2 tbsp oil
- 1 tsp cumin powder
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp garam masala
- 1/2 tsp turmeric powder
- 1/2 tsp red chili powder
- Salt, to taste
- 2 tbsp plain yogurt
- 1 tbsp ginger-garlic paste
- 1 tbsp lemon juice

Instructions:

In a mixing bowl, combine the oil, cumin powder, coriander powder, garam masala, turmeric powder, red chili powder, and salt. Mix well.

Add the mushrooms, bell peppers, and onions to the bowl and mix well, coating the veggies and mushrooms with the spice mixture.

In a separate bowl, mix together the plain yogurt, ginger-garlic paste, and lemon juice.

Add the yogurt mixture to the mushrooms and vegetables and mix well. Cover and refrigerate for at least 30 minutes.

Thread the marinated mushrooms and vegetables onto skewers, alternating between mushrooms and veggies.

Place the skewers on the hot tandoor and cook for 5-6 minutes, or until the mushrooms are lightly charred and the vegetables are cooked through, turning occasionally.

Remove the skewers from the tandoor and serve hot with your choice of sides, such as mint chutney or raita. Enjoy your homemade Mushroom Tikka!

अवयव:

250 ग्राम मशरूम, साफ और कटा हुआ

1 हरी शिमला मिर्च, छोटे टुकड़ों में कटी हुई

- 1 लाल बेल मिर्च, काटने के आकार के टुकड़ों में कटी हुई
- 1 प्याज, छोटे टुकड़ों में कटा हुआ
- 2 बडे चम्मच तेल
- 1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर
- 1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 छोटा चम्मच गरम मसाला
- 1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
- 1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- नमक स्वाद अनुसार
- 2 बड़े चम्मच सादा दही
- 1 बडा चम्मच अदरक-लहसून का पेस्ट
- 1 बड़ा चम्मच नींबु का रस

निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में तेल, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक मिलाएं। अच्छी तरह से मलाएं।

कटोरे में मशरूम, शिमला मिर्च और प्याज़ डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, सब्ज़ियों और मशरूम पर मसाले का लेप लगाएँ।

एक अलग कटोरे में, सादा दही, अदरक-लहसुन का पेस्ट और नींबू का रस एक साथ मिलाएं।

मशरूम और सब्जियों में दही का मिश्रण डालें और अच्छी तरह मिलाएँ। कम से कम 30 मिनट तक के लिए ढक कर ठंडा करें।

मशरूम और सब्जियों के बीच बारी-बारी से मैरीनेट किए हुए मशरूम और सब्जियों को कटार पर थ्रेड करें।

सींकों को गरम तंदूर पर रखें और 5-6 मिनिट तक पकाएँ, या जब तक मशरूम हल्के से जल जाएँ और सब्ज़ियाँ पक जाएँ, बीच-बीच में पलटते रहें।

तंदूर से कटारों को निकालें और अपनी पसंद की साइड्स, जैसे पुदीने की चटनी या रायता के साथ गरमागरम परोसें। अपने घर के बने मशरूम टिक्का का आनंद लें!

TANDOORI MOMO



Ingredients:

Instructions:

25-30 momos (steamed or boiled)
1/4 cup hung curd (thick yogurt)
1 tbsp ginger-garlic paste
1 tsp cumin powder
1 tsp coriander powder
1/2 tsp garam masala
1/2 tsp turmeric powder
1/2 tsp red chili powder
Salt, to taste
1 tbsp oil
Skewers

In a mixing bowl, combine the hung curd, ginger-garlic paste, cumin powder, coriander powder, garam masala, turmeric powder, red chili powder, salt, and oil. Mix well to make the marinade.

Add the momos to the marinade and mix well, coating the momos with the marinade. Cover at least 10 minute

Thread the marinated momos onto skewers, leaving some space between each momo.

Place the skewers on the hot tandoor and cook for 5-7 minutes, or until the momos are lightly charred, turning occasionally.

Remove the skewers from the tandoor and serve hot with your choice of sauce or chutney. Enjoy your homemade Tandoori Momos!

अवयव:

25-30 मोमोज (उबले हुए)
1/4 कप हंग कर्ड (गाढ़ा दही)
1 बड़ा चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट
1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर
1 छोटा चम्मच धिनया पाउडर
1/2 छोटा चम्मच गरम मसाला
1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
नमक स्वाद अनुसार
1 बड़ा चम्मच तेल
सीख
निर्देश:

एक मिक्सिंग बाउल में हंग कर्ड, अदरक-लहसुन पेस्ट, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, नमक और तेल मिलाएं। मैरिनेड बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।

मोमोज को मैरिनेड में डालें और अच्छी तरह मिलाएं, मोमोज को मैरिनेड से कोट करें। कम से कम 10 मिनट तक के लिए ढक कर ठंडा करें।

मैरीनेट किए हुए मोमोज को सीकों पर पिरोएं, प्रत्येक मोमो के बीच कुछ जगह छोड़ दें।

सींकों को गरम तंदूर पर रखें और 5-7 मिनिट तक पकाएँ, या जब तक मोमोज़ हल्के से जल जाएँ, बीच-बीच में पलटते रहें।

तंदूर से सींक निकालें और अपनी पसंद की चटनी या सॉस के साथ गरमागरम परोसें। अपने घर के बने तंदूरी मोमोज का आनंद लें!

SOYA CHAAP



Ingredients:

8-10 soya chaap sticks

1/2 cup hung curd (thick yogurt)

1 tbsp ginger-garlic paste

1 tsp cumin powder

1 tsp coriander powder

1/2 tsp garam masala

1/2 tsp turmeric powder

1/2 tsp red chili powder

Salt, to taste

1 tbsp oil

Skewers

Instructions:

In a mixing bowl, combine the hung curd, ginger-garlic paste, cumin powder, coriander powder, garam masala, turmeric powder, red chili powder, salt, and oil. Mix well to make the marinade.

Add the soya chaap sticks to the marinade and mix well, coating the chaap sticks with the marinade. Cover at least 10 minutes

Thread the marinated soya chaap sticks onto skewers, leaving some space between each chaap stick.

Place the skewers on the hot tandoor and cook for 8-10 minutes, or until the soya chaap is lightly charred, turning occasionally.

Remove the skewers from the tandoor and serve hot with your choice of sides, such as mint chutney or raita. Enjoy your homemade Soya Chaap!

अवयव:

8-10 सोया चाप स्टिक्स 1/2 कप हंग कर्ड (गाढ़ा दही) 1 बड़ा चम्मच अदरक-लहसुन का पेस्ट 1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर 1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर 1/2 छोटा चम्मच गरम मसाला 1/2 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर 1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर नमक स्वाद अनुसार 1 बड़ा चम्मच तेल सीख

एक मिक्सिंग बाउल में हंग कर्ड, अदरक-लहसुन पेस्ट, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला, हल्दी पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, नमक और तेल मिलाएं। मैरिनेड बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।

सोया चाप स्टिक्स को मैरिनेड में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, चाप स्टिक्स को मैरिनेड से कोट करें। कम से कम 10 मिनट तक के लिए ढक कर ठंडा करें।

मैरिनेटेड सोया चाप स्टिक्स को स्क्यूअर्स पर थ्रेड करें, प्रत्येक चाप स्टिक्स के बीच कुछ जगह छोड़ दें।

सींकों को गरम तंदूर पर रखें और 8-10 मिनिट के लिए या सोया चाप के हल्का जल जाने तक, बीच-बीच में पलटते हुए पकाएँ।

तंदूर से कटारों को निकालें और अपनी पसंद की साइड्स, जैसे पुदीने की चटनी या रायता के साथ गरमागरम परोसें। अपने घर के बने सोया चाप का आनंद लें!

TANDOORI CHICKEN



Ingredients:

- 1 whole chicken, cut into 8-10 pieces
- 1 cup plain yogurt
- 2 tablespoons lemon juice
- 2 tablespoons ginger garlic paste
- 2 tablespoons Tandoori masala powder
- 1 tablespoon cumin powder
- 1 tablespoon coriander powder
- 1 tablespoon red chili powder
- 1 teaspoon turmeric powder
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons vegetable oil

Instructions:

Wash and pat dry the chicken pieces.

In a large bowl, mix together the yogurt, lemon juice, ginger garlic paste, Tandoori masala powder, cumin powder, coriander powder, red chili powder, turmeric powder, salt, and vegetable oil.

Add the chicken pieces to the bowl and mix well, making sure all the chicken is coated with the marinade.

Arrange the marinated chicken pieces on the skewers of the electric tandoor, leaving some space between each piece so they cook evenly.

Cook the chicken in the tandoor for about 20-25 minutes, or until the chicken is cooked through and the skin is crispy and slightly charred. Turn the chicken skewers occasionally for even cooking.

Serve the Tandoori chicken hot with some lemon wedges and mint chutney on the side.

Enjoy your delicious Tandoori chicken made in an electric tandoor!

अवयव:

- 1 पूरा चिकन, 8-10 टुकड़ों में कटा हुआ
- 1 कप सादा दही
- 2 बडे चम्मच नींबू का रस
- 2 बड़े चम्मच अदरक लहसुन का पेस्ट
- 2 बड़े चम्मच तंदूरी मसाला पाउडर
- 1 बड़ा चम्मच जीरा पाउड़र
- 1 बड़ा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 बंडा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- 1 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
- 1 छोटा चम्मच नमक
- 2 बड़े चम्मच वनस्पति तेल

निर्देश:

चिकन के टुकड़ों को धोकर सुखा लें।

एक बड़े कटोरे में दही, नींबू का रस, अदरक लहसुन का पेस्ट, तंदूरी मसाला पाउडर, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, नमक और वनस्पति तेल मिलाएं।

चिकन के टुकड़ों को कटोरे में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, सुनिश्चित करें कि सभी चिकन को मैरिनेड के साथ लेपित किया गया है।

इलेक्ट्रिक तंदूर के स्कूवर पर मसालेदार चिकन के टुकड़े रखें, प्रत्येक टुकड़े के बीच कुछ जगह छोड़ दें ताकि वे समान रूप से पकें।

तंदूर में चिकन को लगभग 20-25 मिनट तक पकाएं, या जब तक चिकन पूरी तरह से पक न जाए और त्वचा खस्ता और थोड़ी जली हुई न हो जाए। खाना पकाने के लिए कभी-कभी चिकन के कटार को पलट दें।

तंदूरी चिकन को नींबू के टुकड़े और पुदीने की चटनी के साथ गरमागरम परोसें।

इलेक्ट्रिक तंदूर में बने अपने स्वादिष्ट तंदूरी चिकन का आनंद लें!

TANDOORI MUTTON



Ingredients:

- 1 kg mutton, cut into medium-sized pieces
- 2 cups plain yogurt
- 2 tablespoons ginger garlic paste
- 2 tablespoons Tandoori masala powder
- 1 tablespoon cumin powder
- 1 tablespoon coriander powder
- 1 tablespoon red chili powder
- 1 teaspoon turmeric powder
- 1 teaspoon salt
- 2 tablespoons vegetable oil

Instructions:

Wash and clean the mutton pieces thoroughly.

In a large mixing bowl, mix together the yogurt, ginger garlic paste, Tandoori masala powder, cumin powder, coriander powder, red chili powder, turmeric powder, salt, and vegetable oil.

Add the mutton pieces to the bowl and mix well, making sure all the pieces are coated with the marinade.

Thread the marinated mutton pieces onto the skewers of the electric tandoor.

Place the skewers in the tandoor and cook for about 30 minutes or until the mutton is cooked through and the skin is crispy and slightly charred. Turn the skewers occasionally for even cooking.

Once the mutton is cooked, remove from the tandoor and serve hot with some lemon wedges and mint chutney on the side.

Enjoy your delicious Tandoori mutton made in an electric tandoor!

अवयव:

- 1 किलो मटन, मध्यम आकार के टुकड़ों में कटा हुआ
- 2 कप सादा दही
- 2 बड़े चम्मच अदरक लहसुन का पेस्ट
- 2 बड़े चम्मच तंदूरी मसाला पाउडर
- 1 बडा चम्मच जीरा पाउडर
- 1 बडा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 बडा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- 1 छोटा चम्मच हल्दी पाउडर
- 1 छोटा चम्मच नमक
- 2 बड़े चम्मच वनस्पति तेल निर्देश:

मटन के टुकड़ों को अच्छी तरह धोकर साफ कर लें।

एक बड़े मिश्रण के कटोरे में दही, अदरक लहसुन का पेस्ट, तंदूरी मसाला पाउडर, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, लाल मिर्च पाउडर, हल्दी पाउडर, नमक और वनस्पति तेल मिलाएं।

मटन के टुकड़ों को कटोरे में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ, सुनिश्चित करें कि सभी टुकड़ों पर मेरीनेड की परत चढ़ी हुई है।

मैरिनेटेड मटन के टुकड़ों को इलेक्ट्रिक तंदूर की सींक पर पिरोएं।

सींकों को तंदूर में रखें और लगभग 30 मिनट तक या मटन के पूरी तरह से पकने तक और त्वचा खस्ता और थोड़ी जली हुई होने तक पकाएं। खाना पकाने के लिए कभी-कभी कटार को पलट दें।

मटन के पक जाने के बाद, तंदूर से निकालें और नींबू के टुकड़े और पुदीने की चटनी के साथ गरमागरम परोसें।

इलेक्ट्रिक तंदूर में बने अपने स्वादिष्ट तंदूरी मटन का आनंद लें!

KEEMA KABAB



Ingredients:

500g minced meat (beef or lamb)

- 1 medium-sized onion, finely chopped
- 2 cloves of garlic, minced
- 1 tsp ginger paste
- 1 tsp cumin powder
- 1 tsp coriander powder
- 1 tsp garam masala powder
- 1 tsp red chili powder
- 1 tsp salt
- 1/4 cup fresh coriander leaves, finely chopped
- 1/4 cup fresh mint leaves, finely chopped
- 1 egg, beaten
- 2 tbsp oil
- Instructions:

In a large mixing bowl, add the minced meat, onion, garlic, ginger paste, cumin powder, coriander powder, garam masala powder, red chili powder, and salt. Mix everything together well.

Add the chopped coriander leaves, mint leaves, and beaten egg to the meat mixture. Mix everything together until well combined.

Divide the mixture into equal-sized portions and shape each portion into a flat kabab shape.

Brush the kababs with oil on both sides.

Place the kababs in the electric tandoor and cook for 15-20 minutes, turning them over once halfway through the cooking process.

Check the kababs for doneness. They should be browned and cooked through.

Serve the kababs hot with mint chutney or your favorite dipping sauce. Enjoy!

अवयव:

500 ग्राम कीमा बनाया हुआ मांस (गोमांस या भेड़ का बच्चा)

1 मध्यम आकार का प्यांज, बारीक कटा हुआ

लहसुन की 2 लौंग, कीमा बनाया हुआ

- 1 छोटा चम्मच अदरक का पेस्ट
- 1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर
- 1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 छोटा चम्मच गरम मसाला पाउडर
- 1 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- 1 छोटा चम्मच नमक
- 1/4 कप ताज़ा हरा धनिया, बारीक कटा हुआ
- 1/4 कप ताज़े पुदीने के पत्ते, बारीक कटे हुए
- 1 अंडा, पीटा हुआ
- 2 बड़े चम्मच तेल

निर्देश:

एक बड़े मिश्रण के कटोरे में, कीमा बनाया हुआ मांस, प्याज, लहसुन, अदरक का पेस्ट, जीरा पाउडर, धनिया पाउडर, गरम मसाला पाउडर, लाल मिर्च पाउडर और नमक डालें। सभी चीजों को अच्छी तरह मिला लें।

मांस के मिश्रण में कटा हरा धनिया, पुदीना और फेंटा हुआ अंडा डालें। अच्छी तरह से संयुक्त होने तक सब कुछ एक साथ मिलाएं।

मिश्रण को बराबर भागों में बाँट लें और प्रत्येक भाग को चपटे कबाब का आकार दें।

कबाब को दोनों तरफ से तेल से ब्रश करें।

कबाब को इलेक्ट्रिक तंदूर में रखें और 15-20 मिनट के लिए पकाएं, खाना पकाने की प्रक्रिया के बीच में उन्हें एक बार पलट दें।

कबाब के पकने की जाँच करें। उन्हें ब्राउन किया जाना चाहिए और पकाया जाना चाहिए।

कबाब को पुदीने की चटनी या अपनी मनपसंद डिपिंग सॉस के साथ गरमा गरम परोसें। आनंद लेना!

FISH TIKKA



Ingredients:

500 grams boneless fish (cut into cubes)

- 1 tablespoon ginger garlic paste
- 1 tablespoon lemon juice
- 1 teaspoon red chili powder
- 1 teaspoon coriander powder
- 1 teaspoon cumin powder
- 1 teaspoon garam masala powder
- 1/2 teaspoon turmeric powder
- 1/2 cup thick yogurt

Salt to taste

1 tablespoon oil

Skewers

Instructions:

In a bowl, mix the ginger garlic paste, lemon juice, red chili powder, coriander powder, cumin powder, garam masala powder, turmeric powder, yogurt, salt, and oil. Mix well to make a marinade.

Add the fish cubes to the marinade and mix well to coat them evenly.

Thread the marinated fish onto skewers.

Place the skewers in the preheated tandoor and cook for 5-7 minutes or until the fish is cooked through and slightly charred on the edges.

Serve hot with mint chutney and lemon wedges.

Enjoy your delicious fish tikka cooked in an electric tandoor!

अवयव:

500 ग्राम बिना हड्डी वाली मछली (क्यूब्स में कटी हुई)

- 1 बड़ा चम्मच अदरक लहसुन का पेस्ट
- 1 बड़ा चम्मच नींबु का रस
- 1 छोटा चम्मच लाल मिर्च पाउडर
- 1 छोटा चम्मच धनिया पाउडर
- 1 छोटा चम्मच जीरा पाउडर
- 1 छोटा चम्मच गरम मसाला पाउडर
- 1/2 चम्मच हल्दी पाउडर
- 1/2 कप गाढा दही
- नमक स्वाद अनुसार
- 1 बड़ा चम्मच तेल

सीखं

निर्देश:

एक कटोरी में अदरक लहसुन का पेस्ट, नींबू का रस, लाल मिर्च पाउडर, धनिया पाउडर, जीरा पाउडर, गरम मसाला पाउडर, हल्दी पाउडर, दही, नमक और तेल मिलाएं। मैरिनेड बनाने के लिए अच्छी तरह मिलाएं।

मछली के क्यूब्स को मैरिनेड में डालें और अच्छी तरह मिलाएँ ताकि उन्हें समान रूप से कोट किया जा सके।

मैरीनेट की हुई मछली को कटार पर पिरोएं।

सींकों को पहले से गरम तंदूर में रखें और 5-7 मिनट तक या मछली के पूरी तरह से पक जाने और किनारों पर हल्का सा जलने तक पकाएँ।

पुदीने की चटनी और नींबू के टुकड़े के साथ गरमागरम परोसें।

बिजली के तंदूर में पकाए गए अपने स्वादिष्ट मछली टिक्का का आनंद लें!

CUP CAKE



Ingredients:

1 1/2 cups all-purpose flour

1 teaspoon baking powder

1/4 teaspoon salt

1/2 cup unsalted butter, softened

1 cup granulated sugar

2 large eggs

2 teaspoons vanilla extract

1/2 cup milk

Instructions:

In a medium bowl, whisk together the flour, baking powder, and salt.

In a large bowl, cream together the softened butter and granulated sugar until light and fluffy.

Beat in the eggs one at a time, then stir in the vanilla extract.

Gradually add the dry ingredients to the wet mixture, alternating with the milk, mixing until just combined.

Line a muffin tin with paper liners.

Spoon the batter into the liners, filling each about two-thirds full. Place the muffin tin in the preheated electric tandoor and bake for 1-2 minutes or until a toothpick inserted into the center of a cupcake comes out clean.

Remove the muffin tin from the tandoor and let the cupcakes cool for a few minutes before transferring them to a rack to cool completely.

You can frost the cupcakes with your favorite frosting once they are completely cool. Enjoy your freshly baked cupcakes made in an electric tandoor!

अवयव:

1 1/2 कप मैदा

1 छोटा चम्मच बेकिंग पाउडर

1/4 छोटा चम्मच नमक

1/2 कप अनसाल्टेड मक्खन, नरम

1 कप दानेदार चीनी

2 बडे अंडे

2 चम्मच वनीला एक्सट्रेक्ट

1/2 कप दूध

निर्देश:

एक मध्यम कटोरे में, आटा, बेकिंग पाउडर और नमक को एक साथ मिलाएं।

एक बड़े कटोरे में, नरम मक्खन और दानेदार चीनी को एक साथ हल्का और फुलने तक फेंटें।

एक-एक करके अंडे फेंटें, फिर वैनिला एक्सट्रेक्ट मिलाएं।

गीले मिश्रण में धीरे-धीरे सूखी सामग्री डालें, दूध के साथ बारी-बारी से मिलाएँ, बस संयुक्त होने तक मिलाएँ।

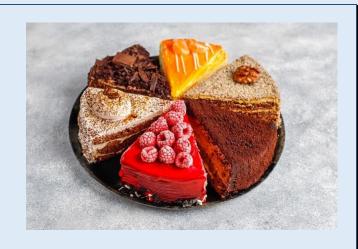
पेपर लाइनर्स के साथ एक मफिन टिन को लाइन करें।

बैटर को लाइनर्स में डालें, प्रत्येक को लगभग दो-तिहाई भर दें। मफिन टिन को पहले से गरम किए हुए इलेक्ट्रिक तंदूर में रखें और 1-2 मिनट के लिए या कपकेक के बीच में टूथिपक डालने तक बेक करें।

मिफन टिन को तंदूर से निकालें और कपकेक को पूरी तरह से ठंडा करने के लिए वायर रैक में स्थानांतरित करने से पहले कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें।

एक बार जब वे पूरी तरह से ठंडे हो जाएं तो आप अपने पसंदीदा फ्रॉस्टिंग के साथ कपकेक को फ्रॉस्ट कर सकते हैं। इलेक्ट्रिक तंदूर में बने अपने ताज़ा बेक्ड कपकेक का आनंद लें!

CAKE



Ingredients:

1 1/2 cups all-purpose flour

1 1/2 teaspoons baking powder

1/4 teaspoon salt

1/2 cup unsalted butter, at room temperature

1 cup granulated sugar

2 large eggs, at room temperature

2 teaspoons pure vanilla extract

1/2 cup milk, at room temperature

Instructions:

In a medium-sized mixing bowl, whisk together the flour, baking powder, and salt.

In a large mixing bowl, beat the butter and sugar together until light and fluffy, about 2-3 minutes.

Add the eggs, one at a time, beating well after each addition.

Add the vanilla extract and mix well.

Gradually add the dry ingredients to the butter mixture, alternating with the milk, and mixing well after each addition.

Grease a magic cloth that fits into your electric tandoor, then pour the cake batter into it.

Place the magic cloth with the cake batter in the electric tandoor and bake for 20-30 minutes, or until a toothpick inserted into the center of the cake comes out clean.

Once done, remove the cake from the tandoor and let it cool for a few minutes.

Use a knife to loosen the edges of the cake from the pan, then turn it out onto a wire rack to cool completely.

Serve the cake plain or with your favorite frosting. Enjoy!

अवयव:

1 1/2 कप मैदा

1 1/2 छोटा चम्मच बेकिंग पाउडर

1/4 छोटा चम्मच नमक

कमरे के तापमान पर 1/2 कप अनसाल्टेड मक्खन

1 कप दानेदार चीनी

2 बड़े अंडे, कमरे के तापमान पर

2 चम्मच शुद्ध वेनिला अर्क

1/2 कप दूध, कमरे के तापमान पर

निर्देश:

एक मध्यम आकार के मिश्रण के कटोरे में, आटा, बेकिंग पाउडर और नमक को मिलाकर फेंट लें।

एक बड़े मिश्रण के कटोरे में, मक्खन और चीनी को एक साथ हल्का और फूलने तक, लगभग 2-3 मिनट तक फेंटें।

एक-एक करके अंडे डालें, प्रत्येक जोडने के बाद अच्छी तरह से फेंटें।

वेनिला अर्क डालें और अच्छी तरह मिलाएँ।

मक्खन के मिश्रण में धीरे-धीरे सूखी सामग्री डालें, दूध के साथ बारी-बारी से, और प्रत्येक जोड़ के बाद अच्छी तरह मिलाएँ।

एक magic cloth को ग्रीस करें जो आपके इलेक्ट्रिक तंदूर में फिट हो जाए, फिर उसमें केक का बैटर डालें।

magic cloth को केक बैटर के साथ इलेक्ट्रिक तंदूर में रखें और 20-30 मिनट के लिए या केक के बीच में टूथपिक डालने तक बेक करें।

एक बार हो जाने के बाद, केक को तंदूर से हटा दें और इसे कुछ मिनट के लिए ठंडा होने दें।

केक के किनारों को पैन से ढीला करने के लिए एक चाकू का उपयोग करें, फिर इसे पूरी तरह से ठंडा करने के लिए वायर रैक पर पलट दें।

केक को सादा या अपने पसंदीदा फ्रॉस्टिंग के साथ परोसें। आनंद लेना!

THANK YOU

Dear valued customer,

Thank you for purchasing our electric tandoor! We are thrilled to have you as a customer and hope that you enjoy using our product as much as we enjoyed creating it. We take pride in delivering high-quality products that are designed to enhance your cooking experience, and we are confident that our tandoor will exceed your expectations.

If you have any questions or concerns, please do not hesitate to reach out to us. We are always here to help and ensure that you have the best experience possible.

Thank you again for choosing our product. We look forward to serving you in the future.

THANK YOU for your purchase with us

Please consider leaving a positive feedback and a 5 star rating for us

