

फलाहारी पनीर टिक्का

सामग्री :

मेरीनेट के लिए 1 टी स्पून तेल, 1/2 कप पुदीना चर्नी, 1/2 कप दही, 1/4 चम्मच कालीमिर्च पावड़, अदरक व हरीमिर्च का पेस्ट, जीरा पावडर, 1 टी स्पून अंदाज से नीबू रस व नमक, 250 ग्राम पनीर के चौकों कटे दुकड़े, 2 अधिक आलू रतालू व शकरकंद।

विधि :

पनीर में सभी सामग्री मिलाकर मेरीनेट कर लें। नैनिस्टिक तवे पर पनीर दोनों ओर संक लें। इसके बाद आलू रतालू व शकरकंद सेंक लें। टूथपिक में लगाकर सर्व करें।



विश्वास करेंगे तो ही पाएंगे भी

नयनिका की परीक्षाएँ खत्म हो गई थीं, उसकी सहेलियों ने फिल्म जाने का प्रोग्राम बनाया, लेकिन नयनिका ने साथ जाने से इंकार कर दिया। पूछा—क्यों? तो जवाब मिला उसकी माँ फिल्म जाने के लिए हाँ।

उसकी सहेलियों को बड़ा आश्वय हुआ था, लड़कियों के साथ भी नहीं... हाँ — उसने उदास होकर कहा। असल में इस बात पर यकीन ही नहीं करती है कि सिर्फ लड़कियाँ—लड़कियाँ ही फिल्म देखने जा रही हैं।

आराधना अपने दफ्तर के साथियों के साथ आउटिंग पर गई थी। पूरे दिन भर में सीधी ने उसे बीसियों दफा फोन लगाकर, पूछा — खाया कर रही हो... किसके साथ हो...? इसी तरह कबीर अपने दफ्तर की परेशानियों से गुजर रहा है,

लेकिन वो सूझे अपनी पत्नी से शेयर नहीं कर रहा है और घर में

हर छोटी—बड़ी बातों पर

खीझता और चिढ़ता रहता है। उसकी पत्नी

समझ ही नहीं पा रही है कि आखिर उसके हँसते—

गिलखिलाते पति

को हुआ क्या है?

समीर ये सौचकर

कि उसकी

परेशानी में उसकी

पत्नी कुछ कर तो

सकती नहीं, उल्टे

हो सकता है खुद

खुला—खुला रखें। चारों, तकियों के गिलाफतथा पर्दों को बदलती रहें तथा मैट्रेस या गद्दों को भी समय-समय पर धूप दिखाकर झटकरें।

मेडिटेशन, योगा या ध्यान का प्रयोग एकाग्रता बढ़ाने तथा नाव से दूर रहने के लिए करें।

खाने के लिए अनसैंक्यरेट वेजिटेबल ऑइल (जैसे सोयाबॉन, सफ्टलॉवर, मक्का या ऑलिव ऑइल) के प्रयोग को प्राथमिकता दें। खाने में शकर तथा नमक दोनों की मात्रा का प्रयोग कम से कम करें। जंकफूड, सॉफ्ट ड्रिंक तथा आर्टिफिशियल शकर से बने ज्यूम आदि का उपयोग न करें। कोशिश करें कि रात का खाना आठ बजे तक हो और यह भोजन हल्का—फुल्का हो।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

घर में सफाई पर खास ध्यान दें, विशेषकर रसोई तथा

शौचालयों पर। पानी को कहीं भी इकट्ठा न होने दें।

सिंक, बॉग बेसिन आदि जैसी जगहों पर नियमित रूप से सफाई करें तथा फिनाइल, फ्लोर क्लीनर आदि का उपयोग करती रहें। खाने की किसी भी वस्तु को खुला न छोड़ें। कच्चे और पके हुए खाने को अलग—अलग रखें। खाना पकाने तथा खाने के लिए उपयोग में आने वाले वर्तमानों, फ्रिज, और वान का उपयोग करें। कभी भी गीले वर्तमानों को रैक में नहीं रखें, न ही बिना सूखे डिब्बों आदि के ढक्कन लगाकर रखें।

जाती सब्जियों—फलों का प्रयोग करें। उपयोग में आने वाले मसाले, अनाजों तथा अन्य सामग्री का भंडारण भी सही तरीके से करें तथा एक्सप्रेसरी डेट वाली वस्तुओं पर तारीख देखने का ध्यान रखें।

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के बाद और बाथरूम का उपयोग करने के बाद हाथों को अच्छी तरह साबुन से धोएं।

यदि आपके घर में कोई छोटा बच्चा है तब तो यह और भी जरूरी हो जाता है। उसे हाथ लगाने से पहले

अपने हाथ अच्छे से जरूर धोएं।

अपने विश्राम करने या सोने के कमरे को साफ—

सुधरा, हवादार और

बहुत ज्यादा तेल, मसालों से बरे, बैकड तथा गरिष्ठ भोजन का उपयोग न करें। खाने को सही तापमान पर पकाएं और ज्यादा पकाकर सब्जियों आदि के पौष्टिक

वस्तु को हाथ लगाने के बाद, खाना बनाने से पहले, खाने के