

Beetroot Nargisi Koftay

Recipe ID: ID-R03613



View recipe online

foodfusion.com/recipe/beetroot-nargisi-koftay/



Watch the video

youtube.com/watch?v=hpd3PtrYUYA

Ingredients

- Boneless chicken 500g
- Beetroot 2 medium
- Green chillies 5-6
- Ginger garlic paste 1 tsp
- Iodized Himalayan pink salt 1 tsp or to taste
- Coriander powder 1 tsp
- Red chilli powder ½ tsp or to taste
- Cumin powder ½ tsp
- Dried fenugreek leaves (Kasuri methi) 1 tsp
- Cornflour 2 tbs
- Egg boiled
- Breadcrumbs ground as required
- Cooking oil for frying

For the gravy:

- Onion 2 large
- Green chillies 2-3
- Cashew nuts (Kaju) 12-14
- Water ½ Cup or as required
- Cooking oil 3-4 tbs
- Ginger garlic paste 1 tsp
- Iodized Himalayan pink salt ½ tsp or to taste
- Black pepper powder ½ tsp
- Cumin powder ¼ tsp
- Chicken powder ½ tsp
- Fresh coriander chopped 1 tbs
- Cream ¼ Cup
- Water ⅓ Cup or as required
- Fresh coriander chopped, for garnish
- Chilli oil, for garnish

Method

1. In a chopper, add chicken, beetroot, green chillies, ginger garlic paste, pink salt, coriander powder, red chilli powder, cumin powder, dried fenugreek leaves, cornflour & chop well.
2. Grease hands with cooking oil, take 90-100g of mixture, flatten it, place boiled egg & coat properly then coat with breadcrumbs (makes 6).
3. In a wok, heat cooking oil (140-160°C) & fry on medium low flame until golden then cut into half & set aside.
4. In a saucepan, add onion, green chillies, cashew nuts & water, turn on the flame & bring it to boil & cook on low flame for 6-7 minutes.
5. Let it cool.
6. Transfer to a blender jar, blend well until smooth & set aside.
7. In a wok, add cooking oil, blended paste, mix well & cook on medium flame for 2-3 minutes.

8. Add ginger garlic paste, pink salt, black pepper powder, cumin powder, chicken powder, fresh coriander, mix well & cook on medium flame for 3-4 minutes.
9. Turn off the flame, add cream, mix well then turn on the flame & cook on medium flame for 2-3 minutes. Add water, mix well & cook for 1-2 minutes.
10. Add prepared koftay, fresh coriander, cover & cook on low flame for 1-2 minutes.
11. Garnish with chilli oil & serve with naan!

Ingredients

- Boneless chicken 500g
- Chuqandar (Beetroot) 2 medium
- Hari mirch (Green chillies) 5-6
- Adrak lehsan paste (Ginger garlic paste) 1 tsp
- Iodized Himalayan pink salt 1 tsp or to taste
- Dhania powder (Coriander powder) 1 tsp
- Lal mirch powder (Red chilli powder) ½ tsp or to taste
- Zeera powder (Cumin powder) ½ tsp
- Kasuri methi (Dried fenugreek leaves) 1 tsp
- Cornflour 2 tbs
- Anda (Egg) boiled
- Breadcrumbs ground as required
- Cooking oil for frying

Gravy kliya:

- Pyaz (Onion) 2 large
- Hari mirch (Green chillies) 2-3
- Kaju (Cashew nuts) 12-14
- Water ½ Cup or as required
- Cooking oil 3-4 tbs
- Adrak lehsan paste (Ginger garlic paste) 1 tsp
- Iodized Himalayan pink salt ½ tsp or to taste
- Kali mirch powder (Black pepper powder) ½ tsp
- Zeera powder (Cumin powder) ¼ tsp
- Chicken powder ½ tsp
- Hara dhania (Fresh coriander) chopped 1 tbs
- Cream ¼ Cup
- Water ⅓ Cup or as required
- Hara dhania (Fresh coriander) chopped
- Chilli oil

Method

1. Chopper mein chicken, beetroot, green chillies, ginger garlic paste, pink salt, coriander powder, red chilli powder, cumin powder, dried fenugreek leaves, cornflour aur chop kar lein.
2. Hathon ko grease karen, 90-100g mixture lein, flatten karen, beech mein boiled egg rakh kar coat karen aur breadcrumbs mein roll kar lein (Makes 6).
3. Wok mein cooking oil garam karen (140-160°C) aur medium low flame par fry karen jab tak golden ho jayein, phir half cut kar ke side par rakh dein.
4. Saucepan mein onion, green chillies, cashew nuts aur paani add karen, flame on karen aur boil hone ke baad low flame par 6-7 minutes tak cook karen.
5. Thanda hone dein, phir blender mein daal kar smooth blend kar lein aur side par rakh dein.
6. Wok mein cooking oil add karen, blended paste daal kar 2-3 minutes medium flame par cook karen.

7. Ginger garlic paste, pink salt, black pepper powder, cumin powder, chicken powder, fresh coriander daal kar mix karen aur medium flame par 3-4 minutes cook karen.
8. Flame off karen, cream daal kar mix karen phir flame on karen aur medium flame par 2-3 minutes cook karen. Paani daal kar mix karen aur 1-2 minutes cook karen.
9. Prepared koftay, fresh coriander daal kar dhak dein aur low flame par 1-2 minutes cook karen.
10. Chilli oil se garnish karen aur naan ke sath serve karen!

اجزاء

- بون لیس چکن 500 گرام
- بیٹ روٹ (چقندر) 2 درمیانے
- ہری مرچ 5-6
- ادراک لہسن پیسٹ 1 چائے کا چمچ
- گلابی نمک 1 چائے کا چمچ یا حسبِ ذائقہ
- دھنیا پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ یا حسبِ ذائقہ
- زیرہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- کسوری میتھی 1 چائے کا چمچ
- کارن فلور 2 کھانے کے چمچ
- انڈا ابلا ہوا
- بریڈ کرمز پے ہوئے حسبِ ضرورت
- کوکنگ آئل تلنے کے لیے

گریوی کے لیے:

- پیاز 2 بڑے
- ہری مرچ 2-3
- کاجو 12-14
- پانی آدھا کپ یا حسبِ ضرورت
- کوکنگ آئل 3-4 کھانے کے چمچ
- ادراک لہسن پیسٹ 1 چائے کا چمچ
- گلابی نمک آدھا چائے کا چمچ یا حسبِ ذائقہ
- کالی مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- زیرہ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ
- چکن پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- ہرا دھنیا کٹا ہوا 1 کھانے کا چمچ
- کریم ایک چوتھائی کپ

- پانی ایک تھائی کپ یا حسب ضرورت
- ہرا دھنیا کٹا ہوا، گارنش کے لیے
- چلی آئل، گارنش کے لیے

ترکیب

1. چاپر میں چکن، بیٹ روٹ، ہری مرچ، ادراک لہسن پیسٹ، گلابی نمک، دھنیا پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، کسوری میتھی اور کارن فلور ڈال کر اچھی طرح چاپ کر لیں
2. ہاتھوں پر کوکنگ آئل لگائیں، 90-100 گرام مکسچر لے کر چپٹا کریں، درمیان میں ابلا ہوا انڈا رکھ کر اچھی طرح کوٹ کریں پھر بریڈ کر مز میں لپیٹ لیں (6 عدد بنیں گے)
3. کڑاہی میں کوکنگ آئل گرم کریں (140-160 ڈگری سینٹی گریڈ) اور درمیانی آنچ پر گولڈن ہونے تک تلیں پھر آدھا کاٹ کر رکھ دیں
4. ساس پین میں پیاز، ہری مرچ، کاجو اور پانی ڈال کر ابال آنے دیں اور ہلکی آنچ پر 6-7 منٹ پکائیں
5. ٹھنڈا ہونے دیں
6. بلینڈر میں ڈال کر ہموار بلینڈ کر لیں اور رکھ دیں
7. کڑاہی میں کوکنگ آئل اور بلینڈ شدہ پیسٹ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور درمیانی آنچ پر 2-3 منٹ پکائیں
8. ادراک لہسن پیسٹ، گلابی نمک، کالی مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، چکن پاؤڈر اور ہرا دھنیا ڈال کر مکس کریں اور درمیانی آنچ پر 3-4 منٹ پکائیں
9. آنچ بند کریں، کریم ڈال کر مکس کریں پھر آنچ آن کریں اور درمیانی آنچ پر 2-3 منٹ پکائیں پانی ڈال کر مکس کریں اور 1-2 منٹ پکائیں
10. تیار کوفتے اور ہرا دھنیا ڈال کر ڈھانپیں اور ہلکی آنچ پر 1-2 منٹ پکائیں
11. چلی آئل سے گارنش کریں اور نان کے ساتھ سرو کریں!