

INSTANT RAVA IDLI RECIPE



आवश्यक सामग्री - *Ingredients for Instant Rava Idli Recipe:*

१ कप = २५०ml

- २ कप रवा (सूजी)
- १ कप दही
- १ कप पानी
- १ टीस्पून नमक
- १ टेबलस्पून ईनो साल्ट (बिना कोई फ्लेवर के)
- तेल (इडली मोल्ड को चिकना करने के लिए)

रवा इडली बनाने की विधि - *Instructions for Rava Idli Recipe:*

1. सबसे पहले दही को फैंट लीजिए. उसमें सूजी डालें और अच्छे से मिक्स कर लें.
2. इस मिश्रण को ढकके रख दीजिए २० मिनट के लिए. इससे सूजी दही का जो पानी है उसे सोक कर फूल जायेगी.
3. इसी बीच इडली स्टीमर में स्टीम करने के लिए पानी डालें और पानी को गरम होने के लिए गैस पर रख दीजिए और इडली स्टैंड को तेल से चिकना कर लें.
4. २० मिनट बाद सूजी में जरूरत के हिसाब से पानी डालें और अच्छे से फैंट के एक बैटर बना लें. ध्यान रखिए मिश्रण ना ही ज्यादा गढ़ी हो ना ही पतली.
5. इसमें ईनो साल्ट डालें और तुरंत मिक्स करें.
6. इडली मोल्ड में थोड़ा थोड़ा इडली बैटर डालें. इडली मोल्ड को पूरा न भरें, थोड़ा जगह छोड़ दें. क्योंकि स्टीम के बाद इडली थोड़ा फूलेगी.
7. इडली स्टैंड को स्टीमर में डालें और ढकके १५ मिनट के लिए स्टीम करें.
8. १५ मिनट बाद एक टूथपिक से चेक करें इडली पूरी तरह से पकी है या नहीं. अगर अभी भी इडली मिश्रण कच्चा है तो ढकके और ३-५ मिनट पकाइए.

INSTANT RAVA IDLI RECIPE

9. इडली को थोड़ा ठंडा होने दें. एक चम्मच की सहायता से इडली को किनारों से निकालें, ध्यान रखिए इडली टूट ना जाए.
10. इडली तैयार है. आप इन्हे सांबर, नारियल की चटनी या फिर मूंगफली के चटनी के साथ परोसिए.