

https://www.youtube.com/watch?v=YY_NsRXK2Dw

कच्ची हल्दी - 100 ग्राम	Raw turmeric	100g
दही - 1 कप (फैंटा हुआ)	Curd	1 cup
हरी मटर के दाने - 1/2 कप	Green peas	½ cup
हरा धनिया - 2-3 टेबल स्पून (बारीक कटा हुआ)	Coriander leaves	2-3 Tb sp
घी - 1/3 कप	Ghee	1/3 cup
नमक - 3/4 छोटी चम्मच या स्वादानुसार	Salt	¾ tea sp
सौंफ पाउडर - 1 छोटी चम्मच	Fennel powder	1 tea sp
धनिया पाउडर - 1 छोटी चम्मच	Coriander powder	1 tea sp
बड़ी इलायची - 1	Black cardamom	1
दालचीनी- 1 टुकड़े	Cinnamon	1 piece
लौंग - 3-4	Cloves	3-4
काली मिर्च - 6-7	Black pepper	6-7
जीरा - 1/2 छोटी चम्मच	Cumin	½ tea sp
हींग - 1 पिंच	Asafoetida	1 pinch
टमाटर - 1 (कटा हुआ)	Tomato	1 cut
टमाटर - 1	Tomato	1
हरी मिर्च - 1	Green chilli	1
अदरक - 1/2 इंच लम्बा टुकड़ा	Ginger	½ in

Turmeric

Remove the skin, Wash. Dry, Scrape.

Ghee

Heat a pan. Add, ghee. Fry haldi till it turns brown on medium flame. Remove from the pan.

Peas

Fry green peas in the same pan. Remove from the pan.

Add more ghee. Add Asafoetida. Jeera, Garam masala, Coriander powder, Fennel powder, Tomato paste.

Add Curd Tomato piece and then Haldi & peas. Add Salt and Coriander

<https://www.youtube.com/watch?v=nK0rvcT1w08&t=353s>