



# STEEMO™

## Multi Steam Cooker with Non Stop Soup Maker

Healthy, Uniform & Fat Free Cooking



## RECIPES (HINDI)

**चावल**

**स्टीम्ड वेजिटेबल विद सूप**

**दाल**

**वेजीटेबल मक्खनी**

**भरवां शिमला मिर्च**

**भरवां टमाटर**

**मिक्स वेजिटेबल**

**फूलगोभी (चीज एवं चाइव साँस के साथ)**

**कॉर्न भेल**

**हॉट चिल्ली कार्न**

**पालक (साग) दही के साथ**

**हॉट आलू सलाद**

**वेजिटेबल सलाद**

**सेक्योन (Szechun) बीन अंकुरित सलाद**

**रशियन सलाद**

**मशरुम पारफ्रेट (Parfait)**

**राइस इडली / वेजिटेबल इडली**

**रवा इडली**

**ढोकला**

**मोदक**

**डोलमास**

**क्रीम चीज़ ऑमलेट**

**वेज / चिकन नूडल्स**

**वेज / चिकन / मटन कटलेट**

**चिल्ली चिकन**

**मोगोज**

**बटर चिकन**

**चिकन सुप्रीम विद 'वेलोट' (Veloute)**

**स्टीम्ड चिकन ड्राय**

**सटीम्ड फिश**

**पटरानी मछी**

**हिलसा सरसों बाटा**

**मटन स्टीमो राइस**

**हब गलेसड गाजर**

**भापा पीथे**

**भापा संदेश**

**इंडियन चीज़ केक**

**फ्रूटी स्पोज पुडिंग**

**अंरिज फ्रूट पुडिंग**

**मक्खन और ब्रेड**

**चॉकलेट कस्टर्ड**

**कैरमल कस्टर्ड**

**डेनिश ऐप्पल डेजरट**

## चावल

**नोट : चावल बनाते समय ड्रिप ट्रे का प्रयोग न करें।**

1. जलाह्य में उचित मात्रा में पानी भरें। शराब, शोरबा या अन्य किसी तरल पदार्थ का प्रयोग ना करें। जलाह्य के पानी में और कुछ ना मिलायें।
2. स्टीमिंग जार को बेस पर रखें।
3. राइस बाऊल में 200 ग्राम चावल और 400 मि.ली. पानी डालें।
4. स्टीमिंग बाऊल पर ढक्कन रखें। ध्यान रखें कि स्टीमिंग बाऊल और ढक्कन के हैंडल एक लाइन में हों और फीता खुली जगह पर ठीक से फिट हो जाए। प्लग को बिजली के स्विच में लगा दें। आवश्यकतानुसार टाइमर में खाना बनने का समय सेट कर लें। निर्धारित समय के बाद टाइमर की घंटी बजने पर कुकिंग लाइट स्वयं बुझ जाएगी एवं कुकर बन्द हो जाएगा।
6. खाना पकने पर स्टीमिंग बाऊल को बेस से हटा लें। तार निकाल दें। कवर को हटा दें।
7. राइस बाऊल को उसके हैंडल से ध्यानपूर्वक उठाएँ।

## स्टीम्ड वेजिटेबल विद सूप

बनाने का समय

20 मिनट

### सामग्री :

फूलगोभी	10 - 15 छोटे पीस
पत्ता गोभी कटी हुई	2 कप
गाजर (कटी हुई)	3 पीस
बीन्स (कटी हुई)	1/2 कप
मटर	1 कप
आलू	2 (चौरस पीस में कटे हुए)

### विधि :

स्टीमो बेस में सूप मेकर लगाएँ। सारी सामग्री ऊपर स्टीमो के जार में डालें और 20 मिनट स्टीम करें। चाट मसाला और नींबू स्वादानुसार डालें। सब्जियों का सूप जार में बच जाएगा। यह सूप विटामिन और पौष्टिकता से भरपूर है एवं सेहत के लिये बहुत लाभकारी है। सूप निकालने के लिये काली नॉब खोलें।

## दाल

बनाने का समय

25 मिनट

### सामग्री :

मूंग धुली दाल	1 कप
पानी	2 कप
नमक	स्वादानुसार
हल्दी	1/4 छोटा चम्मच
अदरक और लहसुन का पेस्ट	1/2 छोटा चम्मच

### विधि :

दाल, पानी एवं सभी सामग्री बर्तन में डालें। स्टीमों में 25 मिनट तक स्टीम करें।

नोट : दाल बनाते समय ड्रिप ट्रे का प्रयोग ना करें।

# वेजीटेबल मक्खनी

बनाने का समय

15 मिनट

## सामग्री:

फूलगोभी (छोटे टुकड़ों में कटी हुई)	100 ग्राम
गाजर ( 1 इंच के टुकड़ों में )	100 ग्राम
बींस ( 1 इंच के टुकड़ों में )	100 ग्राम
हरे मटर (छिले हुए)	100 ग्राम
आलू (चौरस कटे हुए)	100 ग्राम

## विधि:

सभी सब्जियों को स्टीमिंग जार में डाल दें। स्टीम जार को ऊपरी ढक्कन से ढक दें। स्टीमिंग बेस में पानी डालें। 15 मिनट तक स्टीमो में स्टीम करें।

## ग्रेवी बनाने की विधि:

### सामग्री:

50 ग्राम काजू	200 ग्राम टमाटो प्यूरी
1/2 छोटा चम्मच खसखस	1/2 छोटा चम्मच लाल मिर्च
2 बड़ा चम्मच मक्खन	1/2 छोटा चम्मच नमक
1/4 छोटा चम्मच जीरा	4 बड़ा चम्मच क्रीम
4 साबुत काली मिर्च	1 छोटा चम्मच चीनी
3 लौंग	1/2 कप पानी
1/2 चम्मच अदरक-लहसुन पेस्ट	1/4 छोटा चम्मच गर्म मसाला

## विधि:

काज व खस-खस को थोड़े पानी में डालकर पेस्ट बना लें। खाली बर्तन में मक्खन गरम करें। जीरा काली मिर्च व लौंग डालकर एक मिनट तक हिलाएँ। अदरक-लहसुन का पेस्ट, टमाटो प्यूरी, लाल मिर्च पाउडर व नमक डालकर तब तक हिलाते रहें जबतक मक्खन अलग ना हो जाए। काजू का पेस्ट डालकर हिलाते रहें। क्रीम, चीनी, पानी मिलाकर ग्रेवी गाढ़ी हो जाने तक पकाएँ। सभी सब्जियाँ ग्रेवी में डालें। अच्छे से मिलाएँ तथा पका लें। गरम मसाला छिड़कें और गरमा-गरम परोसें।

# भरवां शिमला मिर्च

बनाने का समय

10 - 15 मिनट

## सामग्री:

शिमला मिर्च (मीडियम साइज)	4 पीस
बने हुए चावल	3/4 कप
छोटी प्याज (कट्टकस)	1 पीस
छोटा टमाटर (छील कर कट्टकस किया हुआ)	1 पीस
नमक	1/2 छोटा चम्मच
काली मिर्च	1/2 छोटा चम्मच
चीज़ (कट्टकस) भरने के लिये	1/2 कप
चीज़ (कट्टकस) छिड़कने के लिये	1 बड़ा चम्मच

## विधि:

शिमला मिर्च को ऊपर से छेद करने डंडी, बीज व गूदा निकाल दें। खाली बर्तन लें, छिड़कने वाले चीज़ को छोड़कर शेष सभी सामग्री मिला लें। शिमला मिर्च में अच्छी तरह दबाकर भर दें। शिमला मिर्च के ऊपर बचा हुआ चीज़ छिड़क दें। शिमला मिर्च को स्टीमिंग जार के अन्दर रख दें। ऊपरी ढक्कन से स्टीमिंग जार को ढक दें। स्टीमिंग बेस में पानी डालें। स्टीमिंग जार को स्टीमर बेस पर रख दें और 10 - 15 मिनट तक स्टीम करें।

# भरवां टमाटर

बनाने का समय

10 - 15 मिनट

## सामग्री:

टमाटर मीडियम साइज	(100 ग्राम) 5 पीस
मक्खन	1 बड़ा चम्मच
जीरा	1/4 छोटा चम्मच
प्याज (बारीक कटी हुई)	1 पीस
हरी मिर्च (बारीक कटी हुई)	2 पीस
हरे मटर (छिले हुए)	1/2 कप
पनीर	1 कप
नमक	1 छोटा चम्मच
काली मिर्च	1/2 छोटा चम्मच
ब्रेड स्लाइस (छोटे टुकड़े)	1 पीस
हरा धनिया (बारीक कटा हुआ)	1 बड़ा चम्मच

## विधि:

टमाटर के ऊपर से पतला सा पीस कैप की तरह काटें और अलग रख लें। टमाटर का सारा गूदा निकाल लें। गूदे को कद्दूकस करें। खाली बर्तन में मक्खन पिघलाएँ। जीरा, प्याज व हरी मिर्च डालें। प्याज को सुनहरा होने तक भूनें। मटर व टमाटर का गूआ डालकर गाढ़ा होने तक हिलाते रहें। यह सामग्री टमाटर में भरकर, कैप लगा दें। टमाटर को स्टीमिंग जार में रख दें। ऊपर के ढक्कन से ढक दें। 10 - 15 मिनट तक स्टीमो में स्टीम करें। गरमा-गरम परोसें।

# मिक्स वेजिटेबल (चीज एवं चाइव सॉस के साथ)

बनाने का समय

27 मिनट

## सामग्री:

बेबी कॉर्न (कटे हुए)	125 ग्राम
ब्रोकली (छोटी कटी हुई)	1 मीडियम साइज
गाजर (1/4 इंच टुकड़ों में कटे हुए)	2 पीस
फ्रेंच बीन्स (1 इंच के पीस में कटी हुई)	100 ग्राम
सरसों	1/2 छोटा चम्मच
दूध	1/2 पॉट
मक्खन	छोटा पीस
नमक	1/4 छोटा चम्मच
पिसी काली मिर्च	1/4 छोटा चम्मच
ताजी चाइव (छोटी कटी हुई)	1 बड़ा चम्मच
कॉर्नफ्लोर	1 1/2 बड़ा चम्मच
मेयोर चैडार चीज	4 बड़े चम्मच

## विधि:

स्टीमिंग जार में बेबी कॉर्न डालें। स्टीमिंग जार को ऊपर के ढक्कन से ढक दें। स्टीमिंग बेस में पानी डालें। स्टीमिंग जार को स्टीमिंग बेस पर रख दें। 12 मिनट तक स्टीम करें। ढक्कन खोलें और बाकी सब्जियाँ डालकर हिला लें। ढक्कन बंद करें और 15 मिनट दोबारा स्टीम करें; सब्जियाँ गलने तक। कॉर्नफ्लोर को थोड़े से ठंडे दूध में मिलाकर गाढ़ा पेस्ट बना लें। बचे हुए दूध को गरम करें और पेस्ट में डालकर अच्छे से मिलाएँ। पैन में डालकर गाढ़ा होने तक उबालें। दो मिनट धीमी आँच पर उबालें। आँच से उतार लें। मक्खन, चीज, सरसों, चाइव, नमक और काली मिर्च में मिला लें। सब्जियाँ परोसने वाली डिश में डालें, ऊपर से सॉस डाल दें।

# फूलगोभी (चीज एवं चाइव सॉस के साथ)

बनाने का समय

12 मिनट

## सामग्री:

फूलगोभी	1/2 कि.ग्रा.
सरसों	1/2 छोटा चम्मच
दूध	1/2 पॉट
मक्खन	छोटा पीस
नमक	1/4 छोटा चम्मच
दरदरी काली मिर्च	1/4 छोटा चम्मच
ताजी चाइव (छोटी कटी हुई)	1 बड़ा चम्मच
कॉर्नफ्लोर	1 1/2 बड़ा चम्मच
मेचयोर चैडार चीज़	4 बड़े चम्मच

## विधि:

फूलगोभी को साफ करके छोटे टुकड़े कर लें। स्टीमिंग जार में रख दें। ढक्कन लगाकर स्टीमो में स्टीम दिलाएँ। आधा पकाएँ।

कॉर्नफ्लोर को थोड़े से ठंडे दूध में मिलाकर स्मूथ पेस्ट बना लें। बचे हुए दूध को गरम करें और पेस्ट में डालकर अच्छे से मिलाएँ। पैन में डालकर गाढ़ा होने तक उबालें। धीमी आँच पर दो मिनट तक उबालें। धीमी आँच पर दो मिनट तक उबालें। आँच से उतार लें। मक्खन, चीज़, सरसों चाइव, नमक और काली मिर्च में मिला लें। फूलगोभी परोसने वाली डिश में डालें, ऊपर से सॉस डाल दें।

# कॉर्न भेल

बनाने का समय

25 मिनट

## सामग्री:

मकई के दाने (उबले हुए नरम)	300 ग्राम
आलू (छिले और कटे हुए)	200 ग्राम
जीरा	1/2 छोटा चम्मच
तेल	2 बड़ा चम्मच
प्याज (बारीक कटी हुई)	200 ग्राम
टमाटर (बारीक कटी हुई)	100 ग्राम
हरी मिर्च (बारीक कटी हुई)	2 पीस
चीनी	1 चम्मच
नमक	स्वादानुसार
नींबू (रस)	1 पीस
हरा धनिया (बारीक कटी हुई)	1 बड़ा चम्मच
सेव	50 ग्राम
पापड़ी	100 ग्राम

## विधि:

कॉर्न और आलू को स्टीमिंग जार में डालें। ऊपरी ढक्कन को स्टीमिंग जार के ऊपर रखें। जलाशय में पानी ऊपरी स्तर तक डालें। स्टीमिंग जार को स्टीमर बेस पर रखें। 25 मिनट तक स्टीम करें। पैन में तेल गरम करें। जीरा डालें। रंग बदलने तक जीरा भूनें। प्याज डालकर, सुनहरा होने तक भूनें। टमाटर डालकर कुछ समय के लिये भूनें। हरी मिर्च, चीनी और नमक डालें, अच्छे से मिलाएँ। कॉर्न, आलू और नींबू रस मिला दें। ठंडा होने दें। कॉर्न-आलू के मिश्रण को परोसने वाली डिश में डालें। सेव और धनिया ऊपर डालें। पापड़ी को डिश के बाहरी साईड पर रखें। भेल को हरी चटनी के साथ परोसें।

## हॉट चिल्ली कार्न

बनाने का समय

25 मिनट

### सामग्री:

भुट्टा/कॉर्न (4 से.मी. गोलाई में कटा हुआ)	3 पीस
मक्खन (पिघला हुआ)	40 ग्राम
हरा धनिया (छोटा कटा हुआ)	2 बड़ा चम्मच
टमाटर का पेस्ट	1 बड़ा चम्मच
हरी मिर्च पाउडर	1/2 छोटा चम्मच

### विधि:

कॉर्न को स्टीमिंग जार में डालें। ऊपरी ढक्कन को स्टीमिंग जार पर रखें। जलाहय में पानी ऊपरी स्तर तक डालें। स्टीमिंग जार को स्टीमर बेस पर रखें। 25 मिनट तक स्टीम करें या जबतक कॉर्न नरम न हो जाएं। एक बाऊल में मक्खन, धनिया, टमाटर का पेस्ट और लाल मिर्च पाउडर मिलाएँ। गरम कॉर्न मिलाएँ। गरम-गरम परोसे या खट्टी क्रीम के साथ।

## पालक (साग) दही के साथ

बनाने का समय

5 मिनट

### सामग्री:

पालक (डंडियाँ हटी हुई और पालक कटी हुई)	100 ग्राम
दही (फेंटा हुआ)	2 कप
नमक	स्वादानुसार
काली मिर्च पाउडर	1/2 छोटा चम्मच
जीरा पाउडर	1/4 छोटा चम्मच

### विधि:

पालक को स्टीमिंग जार में डालें। ऊपरी ढक्कन को स्टीमिंग जार पर रखें। स्टीमर बेस में पानी डालें। स्टीमर जार को स्टीमर बेस पर रखें। 5 मिनट तक स्टीम करें। ठंडा होने दें। दही, नमक, काली मिर्च और जीरा पाउडर मिलाएँ। पालक डालकर हिलाएँ। ठंडा परोसे।

## हॉट आलू सलाद

बनाने का समय

25-30 मिनट

### सामग्री:

छोटे आलू	1 किलो
पुदीना	1 किलो
पुदीना सॉस	1 छोटा चम्मच
मक्खन	3 बड़े चम्मच
हरी प्याज (कटी हुई)	1 गुच्छा
सफेद सिरका	1 बड़ा चम्मच
नमक और काली मिर्च	स्वादानुसार

### विधि:

आलू को बिना छिले रगड़ कर धो लें। स्टीमिंग जार में पुदीने के साथ रख दें। ढक्कन ढक दें, नर्म होने तक।

पैन में मक्खन गरम करें। हरी प्याज डालें और मिलाएँ। सिरका, नमक, काली मिर्च और पुदीना सॉस मिलाएँ।

पके हुए आलुओं को परोसने वाले डिश में रखें और गरम मिश्रण ऊपर से डालें। तुरन्त परोसे। (ठंडा भी परोस सकते हैं।)

# वेजिटेबल सलाद

बनाने का समय

10-12 मिनट

## सामग्री:

आलू	250 ग्राम
फ्रेंच बीन्स	100 ग्राम
गाजर	2 पीस
छिली हुई मटर	250 ग्राम
मयोनीज़ सॉस	1 1/2 कप
नमक	स्वादानुसार

## विधि:

1. आलू छील लें और चौकोर काट लें। बीन्स से दुगने बड़े।
2. फ्रेंच बीन्स और गाजर को 1 से.मी. के चौकोर में काट लें।
3. सभी को स्टीमों में 10-12 मिनट तक स्टीम करें।
4. ठंडा करके सभी सब्जियों को सलाद बाउल में मिलाएँ और मयोनीज़ सॉस मिलाएँ।
5. अच्छे से मिलाकर ठंडा परोसें।

# सेक्योन (Szechun) बीन अंकुरित सलाद

बनाने का समय

10 - 12 मिनट

## सामग्री:

अंकुरित मिक्स करके	500 ग्राम
सोया सॉस	3 बड़ी चम्मच
सफेद सिरका	1 बड़ी चम्मच
चीनी	1 बड़ी चम्मच
तिल का तेल	1/2 बड़ी चम्मच
फ्रेंच बीन्स	100 ग्राम
पनीर	150 ग्राम
लाल मिर्च या शिमला मिर्च	1/4

## विधि:

1. फ्रेंच बीन्स को तिरछा या लंबा-पतला काट लें।
2. फ्रेंच बीन्स और अंकुरित दालों को स्टीमों में 10-12 मिनट तक स्टीम करें।
3. लाल मिर्च के छोटे-पतले टुकड़ों में काट लें।
4. पनीर को भी इसी तरह काट लें।
5. अंकुरित दालें और पतले कटे फ्रेंच बीन्स को सलाद बाउल में मिला लें। अच्छी तरह से सोया सॉस, सिरका, चीनी और तिल के तेल को साथ मिला लें।
6. बाउल को ढक दें और 20 मिनट तक ठंडा होने दें।
7. सलाद को सीधी सर्विंग डिश या प्लैटर में सजाएँ।
8. लाल मिर्च एवं पनीर से सजाएँ।

# रशियन सलाद

बनाने का समय

10-12 मिनट

## सामग्री:

मटर	1 कप
आलू चौकोर कटे हुए	1 कप
पत्ता गोभी मोटी कटी हुई	1/2 कप
पत्ता गोभी छोटी कटी हुई	1 कप
खीरा चौकोर कटा हुआ	2 पीस
फ्रेंच बीन्स बारीक कटी हुई	1/2 कप
मयोनीज़ सॉस	2 कप
नमक	स्वादानुसार

## विधि:

1. मटर, आलू, फ्रेंच बीन्स और बड़ी कटी हुई पत्ता गोभी को स्टीमों में डालकर 10-12 मिनट तक स्टीम करें।
2. सारी सब्जियों को सलाद बाऊल में मिलाएँ।
3. नमक और काली मिर्च छिड़कें।
4. मयोनीज़ को सब्जियों में मिलाएँ।
5. ठंडा परोसें।

विभिन्नता : मयोनीज़ की जगह, 1:2 भाग में क्रीम और दही को मिला लें। अच्छी तरह से मिला लें, नमक, काली मिर्च और सरसों के साथ। सभी सलादों में रशियन सलाद सबसे प्रसिद्ध है।

# मशरूम पारफ़ैट (Parfait)

बनाने का समय

25 मिनट

## सामग्री:

मशरूम	500 ग्राम
काली मिर्च	5 ग्राम
लटका दही	100 ग्राम
तेजपत्ता	2 पीस
गैरेड़ ; लंतमकढ़	10 ग्राम
काली मिर्च (साबुत)	5 पीस
प्याज	20 ग्राम
नमक	1 चुटकी

## विधि:

1. मशरूम को अच्छी तरह साफ कर लें।
2. मशरूम, लहसुन और प्याज को मोटा-मोटा काट लें।
3. तेजपत्ता, काली मिर्च और सेलरी को सूप ट्रे में डालें।
4. कटी हुई चीजों को स्टीमों में डालें और 25 मिनट तक स्टीम करें।
5. ठंडा करें एवं कारीक काट लें।
6. लटके दही, नमक और काली मिर्च में मिला लें।
7. ठंडा करें। स्टारटर की तरह परोसें।

दही को मलमल के कपड़े में 1/2 घंटे के लिये टांग लें।

हरी प्याज लंबी डाली के साथ।

मशरूम सूप

सूप ट्रे का पानी छान का मशरूम सूप की तरह परोसा जा सकता है।



# राइस इडली / वेजिटेबल इडली

बनाने का समय

25 मिनट

## सामग्री:

चावल (सेला) / इडली रवा

300 ग्राम

उड़द दाल

100 ग्राम

नमक

स्वादानुसार

## विधि:

चावलों को धो कर पानी में 3 से 4 घंटे तक भिगो लें और दाल को 1 से 2 घंटे तक भिगोएं। दाल को पीस लें। दोनों को मिला नमक डालें और पानी डालकर गाढ़ा मिश्रण तैयार कर लें। खमीर उठने दे रातभर।

इडली के सांचे में तेल लगाएं। मिश्रण को सांचों में डालें। स्टीमो में 25 मिनट तक स्टीम करें। पकने पर चटनी और सांबर के साथ परोसें। वेजिटेबल इडली के लिये मिश्रण में कद्दूकस की हुई गाजर और मटर डालें, सांचों में डालने से पहले।

# रवा इडली

बनाने का समय

25 मिनट

## सामग्री:

रवा

2 कप

खट्टा दही

1 कप

नमक

1 छोटा चम्मच

तेल

1 बड़ा चम्मच

पानी

1 कप

सरसों के दाने

1 छोटा चम्मच

चना दाल

2 छोटे चम्मच

उड़द दान

2 छोटे चम्मच

कड़ी पत्ता छोटा कटा हुआ

1 बड़ा चम्मच

हरा धनिया छोटा कटा हुआ

1 बड़ा चम्मच

हरी मिर्च छोटी कटी हुई

1 पीस

मीठा सोडा

1/4 छोटा चम्मच

## विधि:

एक भारी पैन में रखा को हलका भूल लें। लगातार हिलाते रहें जब तक वह रंग न बदल ले। (ज्यादा भूरा न होने पाये) रवा, दही, नमक और पानी को साथ में मिला लें। मिश्रण को ढक कर 2 घंटे तक रख दें। पैन में तेल गरम करें। सरसों के दाने डालें। चले की दाल और उड़द की दाल डालें। थोड़ी देर तक हिलाएँ जब तक दाने सुनहरे न हो जाएं। ठंडा होने दें। रवा मिश्रण में मिलाएं। कड़ी पत्ता हरा धनिया और हरी मिर्च मिलाएं। अच्छी तरह से मिलाएँ। इडली बनाने से एकदम पहले रवा मिश्रण में मीठा सोडा मिलाएँ। मिश्रण को तेल लगे इडली के सांचों में डालें। इडली के सांचे को स्टीमिंग जार पर रखें। ऊपरी ढक्कन को स्टीमिंग जार पर रखें। स्टीमों में 25 मिनट तक स्टीम करें।

## ढोकलल

बनलने कल सडडड

15 डलनल

### सलडडड:

सूडी	2 कड
हलदी	एक चुटकी
दही	1 कड
डीनी	1 डुलल कडडक
अदरक के लकुडे	25 डरलड
ईनू फूट नडक	1 1/2 डुलल कडडक
नडक	एक चुटकी
नीबू/इडली कल रस	2 कडडक
तेल	2 कडडक
सरसूँ के दलने	20 डरलड
कडी डतुतल	

### वलधल:

1. सूडी डें थूडल सल तेल डललकर 10 डलनल तक रख दें।
2. दही, अदरक, नडक, हलदी, ईनू, फूट नडक और सूडी कू डललकर डलडल डलश्रण तैडर कर लें।
3. डलश्रण कू तेल लगे डरुतन डें एकदड डलल लें। एल्यूडलनलडड डूडल से ढक दें और एक डेद कर दें।
4. स्टीडू डें 15 डलनल तक स्टीड करें।
5. डकने डर नीबू डल इडली कल रस डललकर डरूसें। कडी डतुतल और सरसूँ कल तडकल डी ऊडर से लडलडल डल सकतल है।

## डूदक

बनलने कल सडडड

10 - 15 डलनल

### सलडडड:

कलवल डलडडर	500 डरलड
डूंगडली कल तेल	1 डुलल कडडक
नडक	1 चुटकी
डरने के ललडे :	
डलसल हुआ नलरलडल	2 डीस
डीनी	1 कललू
इललडडी डलडडर	1 डुलल कडडक
डी	1 1/2 डडल कडडक
कलशडलश	25 डीस

### वलधल:

1. डलनी कू डूडे तल वलले डैन डें डरड करें। डलनी की डलतुरल कलवल के डलडडर से 1-1/2 डुनल हुूनी कलहलए।
  2. डलनी उडलने डर नडक व तेल डललें। कलवल कल डलडडर डलललरें।
  3. डललल लें डलंत न डनने दें। आँक कड करके कुड डलनल तक डकलरें।
  4. डलश्रण तंडल हुूने डर डूडी डूडलस डनलरें।
- डरने के ललडे :
1. 1 1/2 डडे कडडक डी डें डलसे हुूए नलरलडल कू तल लें।
  2. डीनी और कलशडलश डलललरें।
  3. डकलं और डलश्रण सूखने तक हललरें (15 डलनल)
  4. तंडल करने रख दें।
- इस डलश्रण कू अडदर डरकर डूडल की शकल दें।  
डूदक कू स्टीडू डें डललकर 10-15 डलनल तक स्टीड करें। डरड डरूसें।

# डोलमास

बनाने का समय

20 मिनट

## सामग्री:

मशरूम पारफ्रेट मिश्रण (लटके दही के बिना) या चिकन (छोटे टुकड़ों में)	200 ग्राम
हरी प्याज (कटी हुई)	50 ग्राम
हरी मिर्च (कटी हुई)	5 ग्राम
नमक	एक चुटकी
अजीनोमोटो	एक चुटकी
तेल	1 छोटा चम्मच
हरा धनिया (कटा हुआ)	10 ग्राम
पत्ता गोभी	1 पीस

मशरूम पारफ्रेट या चिकन को और सारे पदार्थों के साथ एक बर्तन में थोड़ी देर तक धीमी आँच पर कुछ समय के लिए हिलायें।

## विधि:

1. गोभी की पत्तियाँ निकाल लें।
2. स्टीमो में डालकर 3 मिनट तक स्टीम करें। जबतक पत्तियाँ नरम न हो जाएँ।
3. हर पत्ती में 50 ग्राम तैयार मिक्सचर डालें।
4. गोल बॉल का आकार दें।
5. स्टीमों में रखकर 20 मिनट तक स्टीम करें। गरम परोसें।

# कीम चीज़ ऑमलेट

बनाने का समय

12 - 15 मिनट

## सामग्री:

अंडे	2
दूध	1 बड़ा चम्मच
नमक और काली मिर्च	स्वादानुसार
ताजा चाइव कटी हुई	1/2 छोटा चम्मच
ताजा पार्सले कटी हुई	1/2 छोटा चम्मच

भरने के लिये निम्नलिखित का मिश्रण बनाएँ :-

नरम चीज	50 ग्राम
टमाटर (बारीक कटा हुआ)	50 ग्राम
ताजा तुलसी का पत्ता कटा हुआ	1/2 छोटा चम्मच

## विधि:

अंडों और दही को साथ में फेट लें। नमक और काली मिर्च मिलाएँ। चाइव एवं पार्सले में मिलाएँ। तेल लगी हुई स्टेनलेस स्टील की प्लेट को स्टीमिंग जार में रखें। ऑमलेट मिश्रण को प्लेट में डाल दें। ऊपरी ढक्कन को स्टीमिंग जार पर रखें। स्टीमों में 12 से 15 मिनट तक स्टीम करें। स्टीमिंग जार हटाएँ और प्लेट को ध्यानपूर्वक हटा लें। मिश्रण को एक तरफ डालें और तय कर दें। गरम परोसें।

## वेज / चिकन नूडल्स

बनाने का समय

15 मिनट

### सामग्री:

उबले हुए नूडल्स (स्टीमो में कर सकते हैं)	1 पैकेट
फ्रांस बीन्स	100 ग्राम
छिली हुई मटर	100 ग्राम
सोया सॉस	1 बड़ा चम्मच
टमाटो सॉस	2 बड़ा चम्मच
नमक	स्वादानुसार

### विधि:

1. सब्जियों को 1 से.मी. में काटें। स्टीमो में स्टीम करें।
2. थोड़ा सा तेल पैन में गरम करें। नूडल्स को 5 मिनट तक तलें।
3. सिरका, सोया सॉस, टमाटो सॉस और नमक डालें। फिर 2 मिनट तक तलें।
4. गोल बॉल का आकार दें।
5. सारी सब्जियाँ या चिकन डालें। गरम परोसें।

## वेज / चिकन / मटन कटलेट

बनाने का समय

30 - 45 मिनट

### सामग्री:

सब्जी/चिकन/मटन (कटी हुई)	500 ग्राम
बहुत बारीक कटी हुई प्याज	30 ग्राम
बहुत बारीक कटी हुई मिर्च	20 ग्राम
बहुत बारीक कटी हुआ हरा धनिया	30 ग्राम
अंडे (वेज कटलेट के लिये इच्छानुसार)	2

### विधि:

1. सभी सामग्री को मिलाकर गोल आकार देकर कटलेट के आकार में दबा लें।
2. स्टीमर में डालें और 30 - 40 मिनट के लिये स्टीम करें। गरम परोसें। टमाटो सॉस के साथ।

## चिल्ली चिकन

बनाने का समय

35 -40 मिनट

### सामग्री:

फ्रांस बीन्स	100 ग्राम
गाजर	2
शिमला मिर्च	2 बड़ी
प्याज	2 बड़े
लहसुन	10 फली
सोया सॉस, सिरका, टमाटो सॉस, गरम मसाला, लाल मिर्च और नमक स्वादानुसार।	

### विधि:

1. सब्जियों को छोटे चौकोर काट लें और स्टीमो में 10-12 मिनट तक स्टीम करें और चिकन को 30 मिनट तक करें।
2. पैन में थोड़ा-सा तेल गरम करें, प्याज और लहसुन डालें थोड़ा-सा भूनें।
3. सिरका, सोया सॉस, टमाटो सॉस, गरम मसाला, नमक और लाल मिर्च डालें।
4. स्टीमड सब्जियाँ और चिकन मिलायें।
5. 5-7 मिनट तक पकाएँ और परोसें।

# मोमोज़

बनाने का समय

20 - 25 मिनट

## सामग्री:

चिकन/मटन/प्रोन/पोर्क/ कटी हुई सब्जियाँ	
छोटा कटा हुआ	200 ग्राम
हरी प्याज कटा हुआ	20 ग्राम
हरी मिर्च कटी हुई	5 ग्राम
नमक	1 चुटकी
अजीनोमोटो	1 चुटकी
डार्क स्रोया	5 ग्राम
तेल	5 मि.लि.
कटा हरा धनिया	250 ग्राम
मैदा	250 ग्राम
पानी (गूंदने के लिये)	

## विधि:

1. मैदे और ठंडे पानी का सख्त आटा गूंद लें।
2. कटे हुए टुकड़ों को बाकी सामग्री के साथ मिला लें।
3. आटे की गोली बनाकर पतला बेल लें।
4. मिश्रण बीच में डाल लें।
5. छोटी गठरी बना लें।
6. स्टीमो में 20-25 मिनट तक पकाएँ।

गरम परोसें। चिली सिरके सॉस/टमाटर की सॉस के साथ।

# बटर चिकन

बनाने का समय

25 - 30 मिनट

## सामग्री:

चिकन	1 किलो
दही	1 कप
अदरक	20 ग्राम
मक्खन	50 ग्राम
प्याज	2 बड़ी
टमाटर (मीडियम आकार)	3
क्रीम	100 ग्राम
गरम मसाला	2 बड़ी चम्मच
लाल या संतरी खाने के रंग की कुछ बूंदे	
नमक और लाल मिर्च पाउडर स्वादानुसार	

## विधि:

1. चिकन में गहरा घाव कर लें और आधे मसाले, नमक व खाने वाले रंग में मिलाकर 1-1/2 घंटे तक रख लें।
2. चिकन को 25-30 मिनट तक स्टीमो में स्टीम करें।
3. मक्खन गर्म करें और प्याज भून लें। सुनहरी होने तक। टमाटर, गरम मसाला, लाल मिर्च पाउडर और नमक मिलाएँ। दही मिलाकर गाढ़ा होने तक पकाएँ। स्टीम हुआ चिकन, क्रीम मिलाएँ और धीमी आँच पर 5-7 मिनट तक पकाएँ। गर्म परोसें।

# चिकन सुप्रीम विद 'वेलोटे' (Veloute)

बनाने का समय

30 मिनट

## सामग्री:

चिकन ब्रेस्ट	4 पीस	'माइर पोइक्स' ; डप्ले च्चण्ड	
नींबू का रस	20 मि.ली.	गाजर	10 ग्राम
वाइट वाइन	50 मि.ली.	कंद ; सममोद	10 ग्राम
मेहंदी के पत्ते	2 ग्राम	सेलरी ; बसमतलद	5 ग्राम
पेपरीका पाउडर	2 ग्राम	साबुत काली मिर्च	1 ग्राम
लहसुन पेस्ट	2 ग्राम	तेजपत्ता	20 पीस
क्रीम	2 छोटे चम्मच	रोउक्स मक्खन	1 ग्राम
नमक	स्वादानुसार	मैदा	10 ग्राम

कटा हुआ आचार भरने के लिये भीगी हुई उड़द की दाल

## विधि:

1. चिकन को नींबू के रस, वाइट वाइन, नमक, मेहंदी के पत्ते, पेपरीका पाउडर और लहसुन पेस्ट में 1 घंटे के लिये मेरीनेट कर लें।
2. माइर पोइक्स (गाजर, कंद सेलरी, काली मिर्च और तेज पत्ता) को स्टीमर में पानी में डाल दें, सुगन्ध के लिये।
3. सूप ट्रे रखें।
4. चिकन को स्टीमो में रखें और 30 मिनट तक स्टीम करें।
5. जूस को सूप ट्रे में निकालें।
6. रोउक्स ; तवनगद को पैन में बना लें। मक्खन और मैदा मिलाकर। मैदे को मीठी सुगन्ध निकलने तक पकाएँ। रंग ना आने दें।
7. इस रोउक्स में जूस मिलायें सॉस बनने तक और फिर क्रीम मिला दें।
8. चिकन ब्रेस्ट के ऊपर सॉस डालकर परोसें।

# स्टीम्ड चिकन ड्राय (प्योर सूप के साथ बिना चरबी के)

बनाने का समय

35-40 मिनट

## सामग्री:

फुल चिकन या चिकन लेग पीस	1 किलो
प्याज	3
नींबू	1
चाट मसाला और नमक	स्वादानुसार

## विधि:

1. चिकन को धोकर सुखा लें। चाकू से छेद का लें।
2. सूप ट्रे रखें। स्टीमो जार को सूप ट्रे के ऊपर रखें।
3. चिकन पीस को स्टीमो जार में रखकर 35-40 मिनट तक स्टीम करें।
4. चिकन पीस को परोसने वाली ट्रे में रखें, प्याज के लच्छों से सजाएँ।
5. चाट मसाला और नमक छिड़कें, ऊपर से नींबू निचोड़ें।
6. गरम परोसें।

## सटीम्ड फिश

बनाने का समय

15 - 20 मिनट

### सामग्री:

सफेद पोमफ्रेट	2
टमॉटो प्यूरी	100 ग्राम
लच्छेदार प्याज	2 बड़े
लहसुन	10 फली
नींबू	1
लाल मिर्च पाउडर	1 बड़ा चम्मच
चाट मसाला और नमक	स्वादानुसार

### विधि:

1. फिश साफ करके लहसुन के पस्ट में एक घंटे तक मेरीनेट करें।
2. स्टीमों में 15-20 मिनट तक स्टीम करें।
3. परोसने वाली थाली में रखें।
4. लच्छेदार प्याज से सजाएँ। चाट मसाला, नमक व नींबू छिड़कें। गरम परोसें।

विभिन्नता के लिये :

टमाटर की गाढ़ी करी बनाकर फिश पर डाल दें। गरम परोसें

## पटरानी मछी

बनाने का समय

45 मिनट

### सामग्री:

फिश के लंबे टुकड़े	500 ग्राम
मालट सिरका	75 मि.लि.
केले के पत्ते	8
मूंगफली का तेल	20 मि.लि.
नींबू	3
नमक	10 ग्राम
नारियल की चटनी के लिये सामग्री :	
ताजा नारियल	100 ग्राम
हरी मिर्च	4
लहसुन/लौंग	1
धनिया पाउडर	30 ग्राम
साबुत धनिया	3 ग्राम
जीरा	10 ग्राम
नींबू का रस	6
नमक	एक चुटकी
चीनी	1/2 छोटा चम्मच

### विधि:

1. मछली के टुकड़ों में जेब बनाएँ।
2. मालट सिरके में 1 घंटे के लिये मेरीनेट करें।
3. केले के पत्तों को धोकर साफ कर लें। ताजा नारियल कद्दूकस कर लें।
4. नारियल की चटनी की सामग्री को मिलाकर पीस लें।
5. चटनी को मछली में भर लें।
6. केले पत्तों पर तेल लगाएँ। अच्छे से लपेटें।
7. 30 - 45 मिनट तक स्टीम कर लें।
8. ढक्कन हटाएँ, नींबू डालें। केले के पत्तों पर परोसें।

## हिलसा सरसों बाटा

बनाने का समय

15 - 20 मिनट

### सामग्री:

हिलसा फिश (1 से.मी. टुकड़ों में काटें)	1/2 किलो
नमक	1 छोटा चम्मच
हल्दी पाउडर	1/2 चम्मच
सरसों के दाने	1-1/2 बड़ा चम्मच
हरी मिर्च (2 पूरी और 2 कटी हुई)	4 पीस
दही	2 छोटा चम्मच
पानी	1/4 कप
सरसों का तेल	3 बड़ा चम्मच

### विधि:

मछली को नमक व हल्दी लगाकर मसल लें। सरसों के दाने व हरी मिर्च को थोड़ा पानी डालकर पीस लें। पेस्ट की दही मिलाएँ और मछली के साथ मिला लें।

2 बड़े चम्मच तेल लेकर स्टीम कन्टेनर में गरम कर लें। सरसों का पेस्ट, मछली, कटी मिर्च और 1/8 पानी मिला लें। बचा हुआ 1 बड़ा चम्मच तेल डालें। अच्छी तरह मिला लें।

स्टीमिंग कन्टेनर को स्टीमिंग जार पर रख दें। ऊपर का ढक्कन बन्द करें। स्टीमो में 15-20 मिनट तक स्टीम करें।

## मटन स्टीमो राइस

बनाने का समय

45 मिनट

### सामग्री:

मटन	500 ग्राम
चावल	1 कप
आलू	100 ग्राम
पानी	1 3/4 कप
गाजर	100 ग्राम
लीक्स	50 ग्राम
सेलरी	20 ग्राम
साबुत मिर्च	2 ग्राम
तेज पत्ता	2 पीस
प्याज	100 ग्राम
रेड वाइन	50 मि.लि. (इच्छानुसार)
काली मिर्च पाउडर	5 ग्राम

### विधि:

1. मटन को नमा वाइन और काली मिर्च पाउडर में 1 1/2 घंटे के लिये मेरीनेट करें।
2. पानी, तेज पत्ता, साबुत काली मिर्च, कटा प्याज, चौकोर आलू, गाजर, चावल और मीट को कन्टेनर में डाल दें।
3. 45 मिनट तक स्टीम करें।
4. गरम परोसें।



## हब गलेसड गाजर

बनाने का समय

15 मिनट

### सामग्री:

छोटा गाजर	850 ग्राम
सादा मकखन	25 ग्राम
चीनी	2 बड़ा चम्मच
6 पुदीने की पत्तियाँ बारीक कटी हुई	

### विधि:

1. गाजर छील कर स्टीमो में 15 मिनट तक स्टीम करें।
2. पैन में मकखन और चीनी को अच्छे से धुलने तक गरम करें। कटा हुआ पुदीना और गाजर डालें और अच्छे से मिला दें। इसे ठंडा या गरम दोनों तरह परोस सकते हैं।

## भापा पीथे

बनाने का समय

25 मिनट

### सामग्री:

चावल पाउडर	250 ग्राम
चीनी	150 ग्राम
गुड़	250 ग्राम
नारियल	1 बड़ा

### विधि:

1. 1 कप पानी में गुड़ मिलाकर घोल बनाएँ।
2. नारियल को कद्दूकस करके चीनी में मिला लें।
3. चावल पाउडर को बहुत थोड़ा सा पानी डालकर गूँद लें।
4. नींबू के आकार के गोले बना लें।
5. नारियल व चीनी का मिश्रण गोलों के अन्दर भरें।
6. स्टीमो में 25 मिनट तक स्टीम करें।  
गुड़ के घोल के साथ परोसें।

## भापा संदेश

बनाने का समय

40 - 45 मिनट

### सामग्री:

घर का बना पनीर	2 लीटर दूध से
कन्डेंसट मिल्क	200 ग्राम
ड्राई फ्रूट कटे हुए	

### विधि:

1. पनीर और कन्डेंसट मिल्क को मिक्सर से मिला लें।
2. मिश्रण को सांचों में डालें और फॉइल से ढक दें।
3. स्टीमो में 45 मिनट तक स्टीम करें।
4. इच्छानुसार काटकर सांचों से निकाल लें। फ्रिज में रख दें।
5. ड्राई फ्रूट से सजाकर ठंडा परोसें।
6. दो रंगा संदेश बनाने के लिये मिश्रण को दो भागों में बांटे। एक में केसर डालें और दूसरे को सफेद रहने दें।

# इंडियन चीज़ केक

बनाने का समय

60 मिनट

## सामग्री:

दही	3 कप
दूध	1 कप
कन्डेन्सड मिल्क	1 कप
इलायची पाउडर	1/4 छोटा चम्मच
केसर	1 चुटकी, 1 चम्मच पानी में घोल के
फ्रूट्स और ड्राई फ्रूट सजाने के लिये	

## विधि:

छली में दही डालें। पानी निकलने के बाद एक कप दही रहने पर उसे बाऊल में डालें और फेंटे। दूध कन्डेन्सड मिल्क, केसर और इलायची मिलाकर अच्छे से मिला लें। स्टीमिंग कन्टेनर में डालें और फॉइल से ढक दें। कन्टेनर को स्टीमो जार में डालकर 60 मिनट तक स्टीम करें। कन्टेनर को स्टीमो से हटा दें।

फ्रिज में ठंडा करें और फ्रूट्स और ड्राई फ्रूट से सजाकर परोसें।

# फ्रूटी स्पोज पुडिंग

बनाने का समय

60 - 70 मिनट

## सामग्री:

मारगरीन	2 ऑंस
कैस्टर शुगर	2 ऑंस
फैटा हुआ अंडा	1
खमीर आटा	3 ऑंस
खड़े मसाले	1.5 छोटा चम्मच
दूध	2-3 बड़ा चम्मच
ड्राई फ्रूट्स	3 ऑंस
पुडिंग बाऊल	1.5 पी.टी.

## विधि:

पुडिंग बाऊल स्टीमिंग जार में फिट हो जाए। बाऊल में तेल लगा लें। मारगरीन और चीनी बाऊ की सभी सतह पर लगाये। अंडा फेट लें। आटा, मसाले, ड्राई फ्रूट और दूध इस मात्रा में मिलाएँ कि वो गाढ़ा हो। मिश्रण को बाऊल में डालें और फॉयल से ढक दें। ढक्कन लगाकर 60 मिनट तक स्टीम करें। टाइमर बन्द होने दें। स्टीमर बेस में और पानी ऊपरी तह तक डालें। टाइमर को फिर से सेट करें। कसर्ट के साथ परोसें।

# आरेज फ्रूट पुडिंग

बनाने का समय

60 मिनट

## सामग्री:

मैदा	1/2 कप
ब्रेड	6 पीस
मक्खन	1/2 कप
पिसी चीनी	1/2 कप
संतरा	1
बेकिंग पाउडर	1 छोटा चम्मच
अंडा	2
मिक्स ड्राई फ्रूट्स	1 कप
संतरे का बाहरी छिलका	2 छोटा चम्मच (कटा हुआ)
सुनहरा सीरप	2 बड़ा चम्मच
काजू	थोड़े से

## विधि:

पुडिंग कन्टेनर को हलका सा घी लगाएँ। उसमें सुनहरा सीरप डाल दें। काजू और अखरोट उसपर अच्छे से सजावट के लिये रख दें। ब्रेड पीस के टुकड़े कर लें। मैदा को बेकिंग पाउडर के साथ छान लें। संतरे का जूस निकाल लें। जूस कम होते थोड़ा-सा पानी मिलाकर 1/2 कप कर लें।

मक्खन और चीनी को हलका होने तक फेंटें। थोड़ा-थोड़ा करके अंडा मिलाते रहें और फेंटते रहें। संतरे के छिलके को कट्टकस करके मिला लें और फेंटे। फ्रूट, ब्रेड, छिलके मिला लें। मैदा और संतरे का जूस मिलाकर हिलार्ये और कन्टेनर में डाल लें। कन्टेनर को एल्मीनियम फॉयल से ढक दें। फॉयल में छेद कर दें।

कन्टेनर को स्टीमो में डालकर 60 मिनट तक स्टीम करें। कन्टेनर को स्टीमो से हटाने के 5 मिनट बाद परोसने वाली प्लेट पर उलटा करके गरम परोसें।

# मक्खन और ब्रेड

बनाने का समय

50 - 60 मिनट

## सामग्री:

ब्रेड	4 पीस
मक्खन (पिघला हुआ)	25 ग्राम
किशमिश	50 ग्राम
दूध या गाढ़ा किया दूध	450 मि.लि.
केस्ट्रल शुगर	1 बड़ा चम्मच
अंडे	2

## विधि:

ब्रेड को मक्खन की पतली परत लगा दें। लगभग 5 इंच गहरे बर्तन में लगा दें और किशमिश छिड़क दें।

दूध, चीनी एवं अंडों को अच्छी तरह फेंट कर ब्रेड के ऊपर डाल दें। 30 मिनट तक छोड़ दें। फॉयल से डिश को ढक कर स्टीमिंग जार में रख दें। स्टीमिंग जार पर ढक्कन लगा दें।

स्टीमिंग बेस में ऊपरी सतह तक पानी डालें और 50-60 मिनट तक स्टीम करें। गरमागरम परोसें।

## चाँकलेट कस्टर्ड

बनाने का समय

30 - 35 मिनट

### सामग्री:

दूध	1 1/2 कप
कोको पाउडर	3 छोटा चम्मच
अंडे	2
चीनी	7 बड़ा चम्मच
नमक	1 चुटकी
वेनीला एसेंस	1/2 छोटा चम्मच

### विधि:

बर्तन में दूध को उबालें। दो बड़े चम्मच गर्म दूध लेकर कोको पाउडर को अच्छी तरह मिला ले। मिश्रण को धीरे-धीरे दूध में डालें और अच्छी तरह हिलाते रहें। गुनगुना होने तक ठंडा होने दें। शेष सामग्री अच्छे से मिला लें। मिश्रण को स्टीमिंग कन्टेनर में डालकर ऐल्मीनियम फॉयल से ढक दें। कन्टेनर को स्टीमिंग जार में रख दें। ढक्कन ढक दें। स्टीमिंग बेस में ऊपरी तह तक पानी डालें। स्टीमिंग जार को स्टीमिंग बेस पर रख दें और 30-35 मिनट तक स्टीम करें। फॉयल को हटा दें ठंडा होने के लिये रख दें। बाद में फ्रिज में रखें। ठंडा परोसें।

## कैरमल कस्टर्ड

बनाने का समय

50 - 60 मिनट

### सामग्री:

सामग्री	2 कप
दूध	3
चीनी	9 बड़े चम्मच
चीनी (कैरमलाइसिंग के लिये)	9 बड़े चम्मच

कैरमल बनाने की विधि :

स्टीमिंग कन्टेनर में दो बड़े चम्मच चीनी फैला दें। कन्टेनर को धीमी आँच पर तब तक रखें जब तक चीनी पिघल ना जाए। आँच को बढ़ाएँ। तब तक हिलाते रहें जब तक चीनी ब्राऊन न हो जाए। कन्टेनर को आँच से हटा दें।

### विधि:

बर्तन में अंडे फैंटें। दूध और चीनी अच्छी तरह मिलाएँ। स्टीमिंग कन्टेनर में कैरमलाइसड चीनी के ऊपर यह मिश्रण डाल दें। इस कन्टेनर को ऐल्मीनियम फॉयल से ढक दें। स्टीमर बेस में ऊपरी सतह तक पानी डालें। स्टीमिंग कन्टेनर को स्टीमिंग जार में रख दें। स्टीमिंग जार को स्टीमिंग बेस पर रख दें और 50-60 मिनट तक स्टीम करें। कन्टेनर को बाहर निकालें और खुला रख दें। ठंडा होने दें और बाद में फ्रिज में रख दें। परोसने वाली डिश में कन्टेनर को उलट दें। ठंडा परोसें।

# डेनिश ऐप्पल डेजरट

बनाने का समय

30 - 35 मिनट

## सामग्री:

ब्रमले सेब	750 ग्राम
दाल चीनी पिसी हुई	1/2 छोटा चम्मच
केस्टर शुगर	2 ऑंस
मेकेरून बिस्कुट	2 ऑंस
डबल क्रीम 1/2 पिट	

## विधि:

सेबों को छीलकर बीज निकालकर चौकोर काट लें। स्टीमिंग जार में लगाकर दाल चीनी छिड़क दें। ढक कर स्टीम आने दें।

सेबों को काँटे से मसल लें। चीनी डालें। सेबों को परोसने वाली थाली में रखकर, पीसे हुए बिस्कुट ऊपर से डाल दें। ठंडा करें। गाढ़ी क्रीम सेबों पर डाल दें। परोसने से पहले 1 घंटे तक ठंडा करें।