

महत्वपूर्ण एवं खास

व्यावहारिक नजरिया अपनाए सरकार

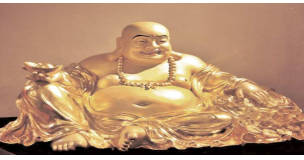
भारत इनडियनवाला

इस माह हम नये वित्त वर्ष के साथ-साथ वर्तमान सरकार के आखिरी वर्ष में प्रवेश कर गये हैं। सरकार के सामने प्रमुख चुनौती रोजगार सृजन की है। देश के श्रम बाजार में हर वर्ष लगभग एक करोड़ युवा प्रवेश कर रहे हैं। इन्हें रोजगार नहीं मिला तो ये गलत दिशा में भटकेंगे। सरकार का मानना है कि मैनुफैक्चरिंग में नए रोजगार बनेंगे। रोजगार के लिए 'मेक इन इंडिया' को बढ़ावा दिया जा रहा है। बड़ी बहुराष्ट्रीय कंपनियों को भारत में मैनुफैक्चर करने को आकर्षित किया जा रहा है। इतना सही है कि इस निवेश से लाख-दो लाख रोजगार बन सकते हैं। परन्तु यह केवल सीधा प्रभाव है। इसी निवेश के अप्रत्यक्ष प्रभाव से 20 लाख रोजगारों का हानन हो सकता है। जैसे किसी बहुराष्ट्रीय कंपनी ने बिस्कूट बनाने का बड़ा कारखाना लगाया, जिसमें 10,000 श्रमिकों को रोजगार मिला। ये बिस्कूट बाजार में छा गए। इस कारण बिस्कूट बनाने वाले लाखों कुटीर उद्योग बंद हो गए। इनमें कार्यरत दो लाख श्रमिक बेरोजगार हो गए। इस प्रकार मेक इन इंडिया से बेरोजगारी बढ़ रही है। सरकार को चाहिए कि मेक इन इंडिया को उच्च तकनीकों वाले क्षेत्रों तक सीमित करे। जैसे हेलेल्थकेयर एवं कंप्यूटर चिप बनाने तक। ये कदम भी पर्याप्त नहीं होगा। केवल पुराने रोजगारों को बचाने से काम नहीं चलेगा। हमें एक करोड़ नए रोजगार हर वर्ष बनाने होंगे। मैनुफैक्चरिंग में मूल रूप से संभारनाएँ कम हैं। चूँकि उद्यमियों द्वारा आटोमैटिक मशीनों तथा रोबोटों से उत्पादन किया जा रहा है। आने वाले समय में सेवा क्षेत्र जैसे पर्यटन, ब्यूटी पालर, कम्प्यूटर गैम्स आदि का प्रबंधन बढ़ेगा। हमें भारत को इन सेवाओं का वैश्विक केन्द्र बनाना होगा। इसके लिए सैन्ट्रल इंस्ट्रिग्यूल सिस्कोरिटी फॉर्स की तर्ज पर एक केन्द्रीय पर्यटन पुलिस स्थापित करनी चाहिए। स्वास्थ्य पर्यटन में अपार संभावनाएँ हैं। विदेशियों में आकर्षण पैदा होता है। लेकिन भारत में डॉक्टरों की मनमर्जी तथा पुलिस की मिलीभगत से विदेशी कम आ रहे हैं। यहाँ हाल शिक्षा का है। हमें चाहिए कि अफ्रीका तथा दक्षिण अमेरिका से बड़ी संख्या में छात्रों को आकर्षित करें। अपने युवाओं को कम्प्यूटर गैम्स एवं मोबाइल एप्स बनाने को प्रेरित करने के लिए छोटे शहरों में पुषप वर्डफाई उल्लेख कराना चाहिए। देश के सामने दूसरी चुनौती सार्वजनिक इकाइयों एवं बैंकों का सुधार करना है। इन इकाइयों को दो मूल समस्याएँ हैं। एक समस्या राजनीतिक हस्तक्षेप की है। जैसे मंत्री के चुनाव क्षेत्र से रेलगाड़ियाँ चलाने के आदेश दिए जाते हैं। यद्यपि वहाँ से यात्रियों की संख्या कम होती है। अथवा सार्वजनिक बैंकों को सदिश उद्यमियों को ऋण देने को कह दिया जाता है। अथवा नेताओं के नजदीकी लोगों को सार्वजनिक इकाइयों में नियुक्ति करने के आदेश दिए जाते हैं। इस राजनीतिक हस्तक्षेप से सार्वजनिक इकाइयाँ घाटा खाती हैं। दूसरी मूल समस्या है कि सरकारी कर्मियों एवं उद्यमियों के स्वाभाव में मौलिक अंतर होता है। सरकारी कर्मों का उद्देश्य होता है।

खिलासपुर निस बॉल क्रिकेट का कैंप 21 से

खिलासपुर, (आरएनएस) स्कूल गैम्स फेडरेशन ऑफ इंडिया की ओर से आयोजित टैलेंट्स बॉल क्रिकेट के नेशनल चैम्पियनशिप की तारीख तय हो गई है। तैलंगाना में 26 से 29 अप्रैल तक होने वाले टूर्नामेंट के लिए छत्तीसगढ़ के खिलाड़ियों का तीन दिवसीय कोचिंग कैंप 21 अप्रैल से रायपुर में लगाया जाएगा। टीम 24 अप्रैल को रवाना होगी। कैंप के लिए चयनित खिलाड़ियों को पात्रता प्रमाण पत्र और तीन पासपोर्ट फोटो लेकर आना अनिवार्य है।

वास्तु टिप्स



घर में गलती से भी इस जगह पर न रखें लाफिंग बुद्ध, जार्न रखने का सही जगह

चीनी वास्तुशास्त्र में लाफिंग बुद्ध को बहुत शुभ और धन समृद्धि लाने का प्रतीक माना जाता है। घर में लाफिंग बुद्ध रखना तो बहुत अच्छा माना जाता है लेकिन लाफिंग बुद्ध को रखने के स्थान के बारे में फेंगशुई शास्त्र में बताया गया है। लाफिंग बुद्ध को रखने के लिए दिशा का विशेष ध्यान रखना चाहिए। भारतीय वास्तुशास्त्र में पूर्व दिशा को भाग्य और सम्पत्तता का प्रतीक माना जाता है। इसी तरह से चीनी वास्तु शास्त्र में भी यह दिशा अच्छी मानी जाती है। अगर आप अपने परिवार के बीच आपसी प्रेम और तालमेल बढ़ाना चाहते हैं तो लाफिंग बुद्ध को घर के पूर्व दिशा में रखें। अगर आप नैकरों और लवसाय में तरकीब करना चाहते हैं तो लाफिंग बुद्ध को अपने घर में दक्षिण पूर्व दिशा में रखें। ऐसा करने से सकारात्मक ऊर्जा बढ़ती है। घर में धन और सुख का वातावरण बना रहता है।

रिश्ते का नया रंग

नेपाल के प्रधानमंत्री केपी शर्मा ओली की भारत यात्रा से भारत-नेपाल संबंध को एक नया आयाम मिला है। प्रधानमंत्री बनने के बाद ओली ने अपनी पहली विदेश यात्रा के लिए भारत को चुना और भारत ने भी काफी गर्मजोशी के साथ उनका स्वागत किया। दोनों अतीतों की कड़वाहट को भुलाकर एक नई शुरुआत करना चाहते हैं। इस तरह बराबरी और परस्पर विश्वास पर आधारित रिश्ते की शुरुआत हुई है। आज हमारे सामने एक नया नेपाल खड़ा है। इसका नेतृत्व वल्लभ बदला हुआ है, जो पुराने नेताओं से अलग नजरिया रखता है। वह व्यावहारिक रवैया अपनाता चाहता है। वह किसी एक देश से विशिष्ट संबंध रखने के बजाय सभी परिस्थितियों और अन्य मुल्कों के साथ बराबरी का रिश्ता कायम करना चाहता है। चीन से बेहद निकटता के बावजूद ओली ने भारत के महत्व को कम करने नहीं देखा। उन्हें एहसास है कि भारत से बेहतर संबंध बनाए बिना नेपाल में स्थायी शांति और आर्थिक विकास संभव नहीं है। उनका मानना है कि नेपाल के नवनिर्माण के लिए चीन और



जूरुत महसूस की है। शायद इसीलिए ओली से मूलकारत के दौरान प्रधानमंत्री रेंद्रे मोदी ने कहा कि भारत की द्विपक्षीय सहयोग अब काठमांडू की प्राथमिकता से तय होगी। जाहिर है, भारत सरकार नई वास्तविकता को स्वीकार कर रही है। दरअसल पिछले कुछ वर्षों में एक के एक ऐसी परिस्थितियाँ बनती गईं जिससे भारत-नेपाल के बीच कड़वाहट आई। मजबूरन नेपाल को चीन की तरफ झुकना पड़ा। चीन ने इसका फायदा उठते हुए वहाँ तेजी से निवेश किया। यही तत्परता शुरू से भारत ने दिखाई होती तो चीन के पैर वहां

कभी नहीं जमते। यह एक सच्चाई है कि नेपाल में भारत की मदद से शुरू की गई कई परियोजनाएँ बेहद धीमी गति से चल रही हैं। कुछ तो दशकों से लंबित हैं। अपनी यात्रा में ओली ने इस और ध्यान रखा। उनकी यात्रा के दौरान दोनों देश बिहार के रक्सौल से काठमांडू तक रेललाइन बिछाने पर सहमत हुए हैं। आम लोगों के साथ-साथ माल ढुलाई के लिहाज से भी यह परियोजना काफी अहम मानी जा रही है। भारत नेपाल को अपने जलमार्गों के जरिए समुद्र तक पहुंचने का रास्ता देने पर भी सहमत हुआ है। भारत काठमांडू को कृषि में भी सहायता देने जा रहा है। भारत कृषि के विकास में अपने अनुभव और नई तकनीकों को साझा करेगा। यात्रा के दौरान प्रधानमंत्री ओली जीबी पंत कृषि विश्वविद्यालय भी गए और उन्होंने वहां कृषि क्षेत्र में हो रहे प्रयोगों का जायजा भी लिया। अगर नेपाल में चीन के प्रभाव को बढ़ने से रोकना है तो भारत को अपनी सभी परियोजनाएँ तेजी से पूरी करनी होंगी। तभी वहाँ की जनता में भी भारत के प्रति विश्वास कायम होगा।

अपना बनाने का गुण

गांधी जी और जेल यात्रा दोनों एक-दूसरे के पर्याय बन गए थे। उन्हें 1922 में भी 6 वर्ष की सजा सुनाई गई और यकदा जेल भेज दिया गया। वहां का जेलर भी अंग्रेज ही था। जेलर ने सोचा कि हम जो भी सेवक गांधी जी की सेवा में लाएंगे, वह उन्हीं का होकर रह जाएगा। कोई ऐसा आदमी उनकी देखरेख में लगाया होगा जो उनके प्रभाव में न आ सके। उसने एक अफ्रीकन कैदी को गांधी जी की सेवा में लगा दिया। वह न अंग्रेजी जानता था और न कोई अन्य भारतीय भाषा। उसे बस इशारों में ही समझाया जा सकता था। एक दिन उस अफ्रीकन के हाथ पर अनाज बिखरने से काट खाना। वह दद से बिलबिलकार, चींत्ता हुआ गांधी जी के पास आया और अपना जर्माँ हाथ उनके आगे बढ़ा दिया। गांधी जी ने आव देखा न ताव, झट उसके घाव पर अपना मुँह रख दिया और उसका विषाक रक्त चूसने लगे। कुछ ही हीर में उनकी पीड़ा कम हो गई। फिर गांधी जी ने पतलों की पट्टी बनाकर घाव पर बांध दी। उसे पहली बार किसी से इतना थार और अपनापन मिला था। वह अब पहले से भी ज्यादा गांधी जी का पक हो गया।

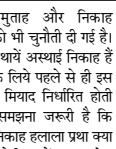


छोटे-बड़े मसले पर ताकतवर देशों के दो गुटों में तनातीं शुरू हो जाती है और दुनिया तीसरे विश्वयुद्ध की आशंका से सिंहर उठती है। ऐसे हालात में एक शहर पर कब्जे को लेकर इस तरह की कार्रवाई किसी भी सूत में स्वीकार्य है मिसाइल सकती। उतना ही असवीकार्य है मिसाइल हमले। जैसे प्रतिक्रिया। इनकी खर्चता इस बात से भी स्पष्ट होती है कि पिछले साल ऐसे ही केमिकल अटैक की खबर का जवाब बच्चे हमले को भयावहता का आकटाई सन्नत बने हुए हैं। अभी दुनिया इस खौफनाक सच को ठीक से स्वीकार भी नहीं कर पाई थी वह अमेरिकी राष्ट्रपति डॉनल्ड ट्रंप का वह ट्वीट आ गया जिसमें सीरिया के राष्ट्रपति असद को इस सबकी जड़ बताते हुए, रूस को उनका बचाव करने के लिए और पूर्व अमेरिकी राष्ट्रपति ओबामा की उन्हें खत्म न करने के लिए भर्त्सना की गई थी। स्वाभाविक था कि इसके कुछ घंटों बाद जब सीरिया पर मिसाइल हमले की खबर आई तो पहला शक अमेरिका पर ही जाता। हालांकि अमेरिका के खंडन के बाद शक की सूई इजरायल की ओर घूमी, जिसने अभी तक इरान में अपना हाथ होने से इनकार नहीं किया है। आज हर

सामाजिक अन्याय के खिलाफ मुखर स्वर

भले ही तीन तलाक पर फैसले के बाद अब निकाह हलाला और बहुविवाह प्रथा न्यायिक दायरे में हैं लेकिन सिने अभिनेता नवाचुद्धिन सिद्धीकी ने एक ही झटके में शीहर द्वारा बीबी को तीन तलाक देने और बाद में पछतावा होने पर उसे फिर अपनाने के लिये प्रचलित निकाह हलाला की प्रथा में महिला की वेदना उजागर करते हुए 'मियाँ कल आना' शीर्षक से एक लघु फिल्म बनाई। इसमें आवेश में उठते गये अविवेकपूर्ण कदम के दुष्परिणामों को बेहद मार्मिक तरीके से दिखाया गया है। एक ही बार में तीन तलाक की प्रथा से पीड़ित पत्नी को फिर से अपनाने के लिये निकाह हलाला की प्रक्रिया से गुजरना पड़ता है। निकाह हलाला और बहुविवाह प्रथा के खिलाफ भी मुस्लिम महिलाओं ने आवाज उठाई है और ये चाहती हैं कि इन प्रथाओं पर भी बंदीश लगे। इसी प्रक्रिया में शीर्ष अदालत में दायर की गई याचिकाओं को संविधान पीठ को सौंपा गया है। इन प्रथाओं के खिलाफ आवाज उठाने वाली मुस्लिम महिलाओं का तर्क है कि मुस्लिम पर्सनल लॉ में प्रदत्त

अपने निर्णय से परेशान है और इसे लेकर घर में हंगामे की बजह से वह उसे फिर से अपनी बीबी बना रहा है। लेकिन निकाह हलाला की प्रथा आइ आ जाती है। वहीं में कुछ परिचितों की सलाह और प्रयासों से एक मौलवी साहब को इस प्रक्रिया के लिये तैयार किया जाता है। यह मौलाना 25 हजार रूपए लेकर इसके लिये तैयार हो जाते हैं। मौलाना के साथ इस महिला का निकाह हो जाता है। युवक जब आलस लेते अपनी पत्नी बीबी को लेने मौलाना के यहां पहुंचता है तो वह बहाना बनाते हुए कहते हैं कि मियाँ कल आना। यह सिलसिला करीब एक महीने चला और मौलवी साहब लगातार बेवस युवक को दालते रहे। अंततः युवक को मौलवी साहब की नौयत पर संदेह हुआ और उसने उनकी बुरी तरह पिटाई कर दी। मामला पंचायत में चलाया तब जहां मौलवी साहब के रवैये की निन्दा करती है वहीं निकाह हलाला की प्रथा को भी गलत और महिला के लिये अपमानजनक बताती है। मस्तिजन के अंदर पंचायत में ही वह बरस लाउडस्पीकर से बाहर सुनाई पड़ रही है।



निकाह मुताह और निकाह मियार को भी चुनौती दी गई है। ये दोनों प्रथायें अस्थायि निकाह हैं और इनके लिये पहले से ही इस रिश्ते की मियाद निर्धारित होती है। यह समझना जरूरी है कि आखिर निकाह हलाला प्रथा क्या है छोटी-छोटी बातों पर आवेश से अनेक बीबी को एक ही बार में तीन तलाक देने और बाद में गलती का अहसास होने पर उसे दुबारा अपनाने से पहले किसी अन्य व्यक्ति से निकाह करने और उससे तलाक के बाद पूर्व पति से शादी की प्रक्रिया से गुजरने पर महिला को मजबूर करने वाली प्रथा निकाह हलाला है। 'मियाँ कल आना' में नवाचुद्धिन सिद्धीकी ने दिखाया है कि एक युवक मुस्लिम में अपनी पत्नी को तलाक दे देता है। वह

खतरनाक मर्ज, घातक दवा

आतंकवाद तो छोड़िए, उसके उन्मूलन का अधिग्रहण कितना खौफनाक हो सकता है, इसकी कुछ झलक दुनिया को बार बार फिर तब मिली, जब रियंगवार को सीरिया में विद्रोहियों के कब्जे वाले आंतिम शहर डैमा पर केमिकल अटैक की खबरें आईं। हालांकि सीरियाई सरकार ही नहीं, रूस जैसे उसके मित्र देशों ने भी इन खबरों का खंडन किया, मगर जहां-तहां पड़े शव और अस्थितियों में सांस की तकलीफ से जूझते बच्चे हमले की भयावहता का आकटाई सन्नत बने हुए हैं। अभी दुनिया इस खौफनाक सच को ठीक से स्वीकार भी नहीं कर पाई थी वह अमेरिकी राष्ट्रपति डॉनल्ड ट्रंप का वह ट्वीट आ गया जिसमें सीरिया के राष्ट्रपति असद को इस सबकी जड़ बताते हुए, रूस को उनका बचाव करने के लिए और पूर्व अमेरिकी राष्ट्रपति ओबामा की उन्हें खत्म न करने के लिए भर्त्सना की गई थी। स्वाभाविक था कि इसके कुछ घंटों बाद जब सीरिया पर मिसाइल हमले की खबर आई तो पहला शक अमेरिका पर ही जाता। हालांकि अमेरिका के खंडन के बाद शक की सूई इजरायल की ओर घूमी, जिसने अभी तक इरान में अपना हाथ होने से इनकार नहीं किया है। आज हर

छोटे-बड़े मसले पर ताकतवर देशों के दो गुटों में तनातीं शुरू हो जाती है और दुनिया तीसरे विश्वयुद्ध की आशंका से सिंहर उठती है। ऐसे हालात में एक शहर पर कब्जे को लेकर इस तरह की कार्रवाई किसी भी सूत में स्वीकार्य है मिसाइल सकती। उतना ही असवीकार्य है मिसाइल हमले। जैसे प्रतिक्रिया। इनकी खर्चता इस बात से भी स्पष्ट होती है कि पिछले साल ऐसे ही केमिकल अटैक की खबर का जवाब बच्चे हमले को भयावहता का आकटाई सन्नत बने हुए हैं। अभी दुनिया इस खौफनाक सच को ठीक से स्वीकार भी नहीं कर पाई थी वह अमेरिकी राष्ट्रपति डॉनल्ड ट्रंप का वह ट्वीट आ गया जिसमें सीरिया के राष्ट्रपति असद को इस सबकी जड़ बताते हुए, रूस को उनका बचाव करने के लिए और पूर्व अमेरिकी राष्ट्रपति ओबामा की उन्हें खत्म न करने के लिए भर्त्सना की गई थी। स्वाभाविक था कि इसके कुछ घंटों बाद जब सीरिया पर मिसाइल हमले की खबर आई तो पहला शक अमेरिका पर ही जाता। हालांकि अमेरिका के खंडन के बाद शक की सूई इजरायल की ओर घूमी, जिसने अभी तक इरान में अपना हाथ होने से इनकार नहीं किया है। आज हर



छोटे-बड़े मसले पर ताकतवर देशों के दो गुटों में तनातीं शुरू हो जाती है और दुनिया तीसरे विश्वयुद्ध की आशंका से सिंहर उठती है। ऐसे हालात में एक शहर पर कब्जे को लेकर इस तरह की कार्रवाई किसी भी सूत में स्वीकार्य है मिसाइल सकती। उतना ही असवीकार्य है मिसाइल हमले। जैसे प्रतिक्रिया। इनकी खर्चता इस बात से भी स्पष्ट होती है कि पिछले साल ऐसे ही केमिकल अटैक की खबर का जवाब बच्चे हमले को भयावहता का आकटाई सन्नत बने हुए हैं। अभी दुनिया इस खौफनाक सच को ठीक से स्वीकार भी नहीं कर पाई थी वह अमेरिकी राष्ट्रपति डॉनल्ड ट्रंप का वह ट्वीट आ गया जिसमें सीरिया के राष्ट्रपति असद को इस सबकी जड़ बताते हुए, रूस को उनका बचाव करने के लिए और पूर्व अमेरिकी राष्ट्रपति ओबामा की उन्हें खत्म न करने के लिए भर्त्सना की गई थी। स्वाभाविक था कि इसके कुछ घंटों बाद जब सीरिया पर मिसाइल हमले की खबर आई तो पहला शक अमेरिका पर ही जाता। हालांकि अमेरिका के खंडन के बाद शक की सूई इजरायल की ओर घूमी, जिसने अभी तक इरान में अपना हाथ होने से इनकार नहीं किया है। आज हर

उनकी भी है कुछ जिम्मेदारी

आलोक पुराणिक सलमान खान को दोषी हीरण को मारने के दोषी पाये गये। बहुत कम्यूनजन रहना सलमान अपनी चुस्ती-चौकसी का क्रेडिट बिनयान के उस ब्रांड को देते हैं। कई इश्रितहारों में सलमान खान बताते हैं कि यही बिनयान उनके जोरदार व्यक्तित्व का राज है। अब साहब हीरण को मारने का आरोप साबित हो गया। यह जिम्मेदारी भी क्या उस बिनयान की मान ली जाये। कोई बिनयान पहन के बंद भला आदमी हो जाता है। कोई बिनयान पहने के किसी बंदे के अंदर का जानवर भी जाग सकता है। वह हीरण को भी मार सकता है। मैंने उस बिनयान वाले से कहा-लो तुम्हारी बिनयान पहन कर सलमान खान ने हीरण मार दिया। बिनयान वाला नाराज होकर बोला-नहीं इरामें मेरे बिनयान का कोई रोल नहीं है। मतलब बंदे के अच्छे चाल चलन का, चुस्ती-दुस्ती का क्रेडिट तो बिनयान ले जायेगी पर कोई गड़बड़ काम हो जाये तो वह उस बंदे की जिम्मेदारी है। अच्छे सारा बिनयान का और बुरा सारा बंदे का। सलमान खान फंसे है तो उस चपल



वाले को सामने आना चाहिए, जिसके चपल के बांड अम्बेस्डर सलमान खान है। सलमान खान की पर्सनलिटी की अच्छाइयों का क्रेडिट जब किसी चपल या बिनयान या ब्रांड या किसी कोल्ड ड्रिंक के खाते में जाता है तो उनकी तमाम नागवार हरकतों की जिम्मेदारी भी इनके खाते में जानी चाहिए। इस मौके पर उस चपल वाले का बयान आना चाहिए-कभी कभार हमारी चपल पहनकर बत्ता फिसलती जा जाता है। सलमान फिलतल गये उस दिन गोली चला गया। कुछ जिम्मेदारी चपल की बनती है। सारी जिम्मेदारी सिर्फ सलमान ही क्यों उठाएँ/बहुत कम्यूनजन सलमान खान से उड़ाईं या उस बिनयान-चपल से।

खाना-खजाना



लाजताव रसिपी: मसरूम का शाही अंदाज़ सबको भाएगा

सागरी मसरूम- 200 ग्राम, लो तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी- 1, चम्मच, क्रोम- 1 कप, काजू- 1 कप, घो- 3, चम्मच विधि - मसरूम को धोकर दो टुकड़ों में काट लें। प्याज और मिचं को भी छोटे-छोटे टुकड़ों में काट लें। कड़ाही में दो चम्मच पी गम करे और प्याज को सुनहरा होने तक भूँते। इसके बाद कड़ाही में टमाटर, अदरक और हीर मिचं डालें। जब टमाटर मुलायम होने लगे तो गैस ऑफ करे और प्याज- 4, टमाटर- 5, मिश्रण के उंड होने पर उकका अदरक- 1, टुकड़ा , ही अरुमि कड़ाही मिचं- 2, नमक- स्वादानुसार, लाल, मिचं, पाउडर- 1/2 चम्मच, गरम मसाला, पाउडर- 1/2 चम्मच, चीनी