

HIN2A08a
(Expression orale)

Cours-9

Présentez une recette de cuisine. Utilisez les expressions et le vocabulaire fournis.

सूखे आलू
४-५ लोगों के लिए - समय २० मिनट

सामग्री (ingrédients)

२५० ग्राम आलू उबाल कर छीले हुए
लाल मिर्च पिसी हुई स्वादानुसार
१ बड़ा चम्मच पिसा हुआ धनिया पाउडर
१ चम्मच नींबू का रस
४ बड़े चम्मच तेल
नमक

विधि (recette)

आलू को लगभग 1 इंच के छोटे टुकड़ों में काट लें।
भारी तले के बर्तन में तेल डालें।
तेल गरम होने पर उसमें कटे हुए आलू व नमक डालें।
आँच धीमी रखते हुए गुलाबी होने तक तलें।
पिसा हुआ धनिया पाउडर व लाल मिर्च मिलाएँ।
कुछ मिनट तक आँच पर रखें ताकि मसाला भुन जाए।
गरम-गरम आलुओं में नींबू का रस मिला कर परोसें।

Ingrédients : आटा (m) farine, दाल (f) lentille, तेल (m) huile, मैदा (m) farine fine, शकर (f) sucre, अंडा (m) œuf.

Epices : मसाला (m) épice, मिर्च (f) piment, नमक (m) sel, धनिया (m) coriandre, जीरा (m) cumin,
गरम मसाला (m) mélange de 5 épices,

Ustensiles : बर्तन (m) ustensile, भगौनी (f) casserole, देगची (f) marmite, थाली (f) plat,
गिलास (m) verre, परात (f) plat large, चम्मच (f) cuillère

Outils : चीमटा (m) pince, चकला (m) plateau pour aplatir la pâte, बेलन (m) rouleau,
तवा (m) plaque à chauffer, चाकू (m) couteau, कैंची (f) ciseaux, कड़छी (f) louche,
चूल्हा (m) four, तंदूर (m) tandour, गैस (f) gazinière, मिक्सर (m) batteur électrique, कुकर (m) cocotte.

Verbes : काटना couper, डालना verser, उँडेलना verser en retournant le contenant, तलना frire,
टारना remuer, उबालना bouillir, सेंकना cuire au feu directe, भूनना rôtir, परोसना servir, तौलना peser,
गलाना dissoudre, सुखाना sécher, मिलाना mélanger, उलटना retourner, पीसना moudre, उसनना malaxer,
छीलना peler