

1. [A Traditional Side Dish](#)
2. [Aam Lhassi](#)
3. [Adrak](#)
4. [Ajwain-Flavored Chicken](#)
5. [Aloo Gobi](#)
6. [Aloo Gobi](#)
7. [Aloo Matar Rasedaar](#)
8. [Aloo Matar Rasedaar](#)
9. [Aloo Mattar Rasedaar](#)
10. [Alu Gosht Kari \(Meat and Potato curry\)](#)
11. [Alu Matar \(Potatoes and Peas in Onion-Tomato Sauce\)](#)
12. [Aluwala Roti](#)
13. [Anglo-Indian Curry Sauce](#)
14. [Angoor Ka Sherbet](#)
15. [Appa \(Hoppers\)](#)
16. [Atar Allecha \(Spiced Green-Pea Puree\)](#)
17. [Avial \(vegetable stew\) \(S\)](#)
18. [Avocado Kashmir](#)
19. [Baarta - Penjabi Style Eggplant](#)
20. [Badami Gosht](#)
21. [Badami Gosht](#)
22. [Baida Paratha](#)
23. [Baida Paratha](#)
24. [Baigan Aur Tamaatar](#)
25. [Baked Samosa Logs With Fruit-Sweetened Tomato](#)
26. [Balfa With Dal](#)
27. [Balti Masala Paste](#)
28. [Balti Masala Spice Mix](#)
29. [Barfi](#)
30. [Barfi Badam \(Almond Cream Sweetmeat\)](#)
31. [Basic Balti Sauce](#)
32. [Basmati Chaaval](#)
33. [Beef Korma](#)
34. [Bengal Lancers Shrimp Curry \(Jhinka Masala\)](#)
35. [Bengali Garam Marsala](#)
36. [Bengali-style Oven-fried Potatoes](#)
37. [Besan Barfee](#)
38. [Besan Curry](#)
39. [Bhagari Jhinga- Prawns in Tomato Cream Sauce - India](#)
40. [Bhindi Masala](#)
41. [Bhindi Sabji](#)
42. [Bhindi Subji](#)
43. [Bhindi Subji \(Okra & Tomatoes\)](#)
44. [Bhopali Roti](#)
45. [Bhopali Roti](#)
46. [Biryani](#)

47. [Black Bean Chili With Toasted Spice Seasoning](#)
48. [Black Beans In Spicy Tamarind Sauce](#)
49. [Black-Eyed Peas With Mushrooms](#)
50. [Bombay Cashews](#)
51. [Bombay Madness](#)
52. [Bombay Monkfish](#)
53. [Boti Gosht- Meat Cubes - India](#)
54. [Bread Dosa](#)
55. [Bulgar Sweet \(Lapsi\)](#)
56. [Buttermilk Sambar 1 \(Moru Kuzhambu\)](#)
57. [Cabbage Potatoes & Peas Molagootal](#)
58. [Caldereta](#)
59. [Cardamom Kulfi Pops](#)
60. [Carrots with Dill](#)
61. [Cauliflower And Potatoes \(aloo Gobi\)](#)
62. [Cauliflower and Red Lentil Curry](#)
63. [Cauliflower & Potato Fry](#)
64. [Cauliflower with Potatoes & Peas](#)
65. [Chaamp Masala \(Lamb Chops Masala\)](#)
66. [Chana Masaledar](#)
67. [Channa Kari \(Curried Chick Peas\)](#)
68. [Chapati \(Phulka\)](#)
69. [Chapatis II](#)
70. [Chapatis \(Roti\)](#)
71. [Chappal Kebab- Hamburger Kebabs - India](#)
72. [Char Flavoured Potatoes And Green Beans](#)
73. [Chatni Gashneez \(Coriander Chutney \)](#)
74. [Chhole Alu](#)
75. [Chhole Alu](#)
76. [Chhole Alu](#)
77. [Chicken in Silky Almond Sauce](#)
78. [Chicken Indienne](#)
79. [Chicken Korma](#)
80. [Chicken Kurma](#)
81. [Chicken Makhani \(Butter Chicken\)](#)
82. [Chicken \(or Lamb\) in Pomegranate Sauce \(Khoresh-t-e Fesenjan](#)
83. [Chicken Tagine with Olives and Preserved Lemons](#)
84. [Chicken Tandoori](#)
85. [Chicken Tandoori #1 of 2](#)
86. [Chicken Tandoori #2 of 2](#)
87. [Chicken Tandoori \(Indian Grilled Chicken\)](#)
88. [Chicken Tandoori#1](#)
89. [Chicken Tikka](#)
90. [Chicken Tikka Masala](#)
91. [Chicken Vindaloo](#)
92. [Chickpea Vindaloo](#)

93. [Chilla Puri](#)
94. [Chipati \(Indian Griddle Fried Flat Bread\)](#)
95. [Cocktail Crunch](#)
96. [Coconut Rice](#)
97. [Coriander Fish \(Bharia Machli\)](#)
98. [Couscous Pilaf with Saffron Cream](#)
99. [Cranberry Chutney](#)
100. [Cranberry Chutney](#)
101. [Crossroads Curry Powder](#)
102. [Cucumber Salad](#)
103. [Curried Cauliflower & Potatoes \(Aloo Gobi\)](#)
104. [Curried Chicken Moghlai](#)
105. [Curried Chickpeas \(Kabli Chana\)](#)
106. [Curried Garbanzo Beans](#)
107. [Curried Lamb](#)
108. [Curried Mushrooms](#)
109. [Curried Potatoes And Peas \(Aloo Matar Rasedaa\)](#)
110. [Curried Potatoes With Eggplant \(Aloo Baigan Sabji\)](#)
111. [Curried Potatoes with Eggplant \(Aloo Baigan Sabji\)](#)
112. [Curried Whole Chick Peas \(Chole\)](#)
113. [Curry In A Hurry](#)
114. [Curry Powder 3](#)
115. [Curry-Laced Tomato-Lentil Broth](#)
116. [Dahl Palak](#)
117. [Dahl Palak \(Spinach & Split Peas\)](#)
118. [Deccan Meat Burtas](#)
119. [Dhal](#)
120. [Dhana Ghosht](#)
121. [Dhansak](#)
122. [Dhansak \(Chicken with Lentils and Vegetables\)](#)
123. [Dhanya Chatni \(Fresh Coriander Chutney\)](#)
124. [Dhoodhi Peel Dosa](#)
125. [Diced Potatoes with Turmeric and Cumin](#)
126. [Dilli Ka Saag Gosht](#)
127. [Dosa](#)
128. [Dum Aloo \(Whole Potatoes in Spicy Yogurt Gravy\)](#)
129. [East: Bengal Lancers Shrimp Curry \(Jhinka Masala\)](#)
130. [East: Calcutta Curried Fish With Crisp Vegeta](#)
131. [East India Relish](#)
132. [East Indian Chicken](#)
133. [East Indian Chicken](#)
134. [East Indian Shrimp in a Tandoori Marinade](#)
135. [East: Velvety Warm Mustard Pepper Sauce](#)
136. [Egg Cooked With Meat And Fried \(Nargisi Kofta\)](#)
137. [Eggplant Bharta](#)
138. [Eggplant Dal Sauce](#)

139. [Eggplant Kottu](#)
140. [Eggplant Kottu \(Eggplant & Chickpeas \(Or Moon](#)
141. [Eggplant-Spinach Curry](#)
142. [Eggplant-spinach curry](#)
143. [Erucheri](#)
144. [Fiery Chile Mustard Relish \(Bengali Kasundi\)](#)
145. [Five Dahl Soup](#)
146. [Five Dahl Soup](#)
147. [Fragrant Vegetable Stew](#)
148. [Fresh Mango Chutney](#)
149. [Fried Chick Peas](#)
150. [Fried Green Beans With Coconut](#)
151. [Gajar Halva #2](#)
152. [Garam Masala](#)
153. [Garam Masala](#)
154. [Garam Masala:](#)
155. [Garam Masala #1](#)
156. [Garam Masala #2](#)
157. [Garam Masala #3](#)
158. [Garam Masala #4](#)
159. [Garam Masala #5](#)
160. [Garam Masala #6](#)
161. [Garam Masala w/Uses](#)
162. [Gene's Indian Kabob Sauce \(Lacto\)](#)
163. [Ghee Rice](#)
164. [Ginger Broccoli Soup](#)
165. [Gingered Carrot & Spinach Supreme \(Shaahi Pal\)](#)
166. [Goan Pork Vindaloo In Pungent Brown Sauce](#)
167. [Goan Pork Vindaloo in Pungent Brown Sauce](#)
168. [Gobhi Mung](#)
169. [Gobhi Paratha](#)
170. [Gobhi Samosa \(Cauliflower Pastry\)](#)
171. [Gobi Aloo\[Cauliflower And Potatoes\]](#)
172. [Gobi Aloo\[Cauliflower And Potatoes\]](#)
173. [Gobi Dal- Lentils With Cauliflower](#)
174. [Gobi Dal - Lentils with Cauliflower](#)
175. [Gobi ka- Gingery Cauliflower soup - India](#)
176. [Gobi Ki Sabzi - Spicy Cauliflower](#)
177. [Gobi Paratha](#)
178. [Golden Zucchini, Etc. Balti](#)
179. [Gosht Biryani \(Rice Layered with Meat\)](#)
180. [Gotsu](#)
181. [Green Curry Paste](#)
182. [Green Pepper Curry](#)
183. [Grilled Chicken w/Tandoori Spices](#)
184. [Gujarati Mango Curry \(Pukki Keri Nu Shak\)](#)

185. [Gujarati Potatoes Indian](#)
186. [Gujarati-style green bean - Madhur Jaffrey](#)
187. [Gujerati Carrot Salad](#)
188. [Gujerati-Style Cabbage With Carrots](#)
189. [Gujerati-Style Cabbage With Carrots \(Sambhara\)](#)
190. [Gujerati-style cabbage with carrots \(Sambhara\)](#)
191. [Gujerati-style cabbage with carrots \(Sambhara\)](#)
192. [Gujerati-Style Cabbage with Carrots \(Sambhara\)](#)
193. [Gujerati-Style Green Beans](#)
194. [Gujrati Dal](#)
195. [Gulab Jamuns \(Easy Method\)](#)
196. ["Hamburger" / Ground Meat Balti](#)
197. [Hare Masale Vala Murgh- Chicken in Spinach Sauce -India](#)
198. [Hari Roti](#)
199. [Herbed Rice With Julienne Potatoes](#)
200. [Hot Tomato Relish \(gujarati Kasundi\)](#)
201. [Hyderabadi Biryani](#)
202. [Indian Broiled Fish With Many Spices](#)
203. [Indian Carrot Salad](#)
204. [Indian Cheese- Paneer & Channa](#)
205. [Indian Chicken Curry Coca-Cola](#)
206. [Indian Chicken Curry Coca-Cola](#)
207. [Indian Chicken Curry- With Coke](#)
208. [Indian Chicken Curry - With Coke](#)
209. [Indian Chickpeas](#)
210. [Indian Chilli Dhal \(Lentils\)](#)
211. [Indian Chutney](#)
212. [Indian Chutney- Microwave](#)
213. [Indian Coconut Rice Pilaf](#)
214. [Indian Fish Kebabs](#)
215. [Indian Flat Bread \(Roti\)](#)
216. [Indian French Toast](#)
217. [Indian Gazpacho](#)
218. [Indian Gravy](#)
219. [Indian Keema with Ginger](#)
220. [Indian Lamb in Yogurt Sauce](#)
221. [Indian Lamb & Spinach,v1](#)
222. [Indian Lamb & Spinach,v1.1](#)
223. [Indian lentil sandwich spread](#)
224. [Indian Mayonnaise Dressing](#)
225. [Indian Mutton Curry \(or Beef\)](#)
226. [Indian Potato Curry](#)
227. [Indian Potatoes.](#)
228. [Indian Rice Blancmange](#)
229. [Indian Samosas](#)
230. [Indian Samosas](#)

231. [Indian Spiced Green Beans](#)
232. [Indian Spinach dish](#)
233. [Indian Style Lemonade](#)
234. [Indian Summer Tomato Salad](#)
235. [Indian Tamarind Chutney](#)
236. [Jhal Fireze- Beef with Onion and Green Pepper - India](#)
237. [Jhinga Vindaloo \(Prawn Vindaloo\)](#)
238. [Juji's Naan \(Leavened Flat Breads\) - Madhur Jaffrey](#)
239. [Kali Dal](#)
240. [Kashmiri Meatballs \(Kashmiri Koftas\)](#)
241. [Kashmiri Rogan Josh](#)
242. [Kashmiri Rogan Josh](#)
243. [Kashmiri Rogan Josh](#)
244. [Kathi Roll Of Nizam](#)
245. [Katirikkai Thogyal](#)
246. [Keema Matar- Ground Lamb with Tomatoes and Peas - India](#)
247. [Keema Mattar](#)
248. [Khatta Moong \(Soured Lentils\)](#)
249. [Khatte Channe](#)
250. [Kheer](#)
251. [Kheere Ka Raita](#)
252. [Khombi Tarkari \(Spicy Mushrooms With Ginger A](#)
253. [Khombi Tarkari \(Spicy Mushrooms With Ginger And Chilies\)](#)
254. [Kiri Dodol](#)
255. [Kobi-Batata Shaak](#)
256. [Kofta Noor Jahani](#)
257. [Kohnen's Biryani Supremo](#)
258. [Kokis](#)
259. [Koorma Vegetable Curry](#)
260. [Korma](#)
261. [Korma](#)
262. [Korma Sabzee](#)
263. [Kulfi \(Indian Ice Cream\)](#)
264. [Kurma](#)
265. [Kushli](#)
266. [Kushli \(Coconut & Cream Of Wheat Dessert\)](#)
267. [Laal Roti](#)
268. [Labdhara Gosht- Smothered Lamb \(or pork or beef\) - India](#)
269. [Lacto: Dum Gobi](#)
270. [Lakhnawi Khatti Dal \(Lucknow Sour Lentils\)](#)
271. [Lal Chutney- Fresh Red Chutney with Almonds - India](#)
272. [Lal Shorve Vala Murgh- Chicken & Spicy Red Sauce - India](#)
273. [Lamb Curry with Nuts and Coconut Milk](#)
274. [Lamb & Mushroom Korma](#)
275. [Lamb Vindaloo](#)
276. [Lamb Vindaloo](#)

277. [Lamb w/ Yoghurt, Coconut Milk & Almond Masala \(Badami Gos\)](#)
278. [Lamb with Spinach \(Dilli Ka Saag Gosht\)](#)
279. [Lamb with Spinach \(Saag-Gosht\)](#)
280. [Lamb With Yoghurt, Coconut Milk And Almond Masala](#)
281. [Lassi](#)
282. [Lassi \(Yogurt Drink\)](#)
283. [Lazy Garam Masala](#)
284. [Legumes In Garlic & Onions](#)
285. [Lehsun Vali Jhinga- Prawns with Garlic & Chilies - India](#)
286. [Lemon Cashew Rice \(Nibu Daar Pullao\)](#)
287. [Lemony Chicken with Fresh Coriander](#)
288. [Lentil Dahl](#)
289. [Lentil Stuffed Peppers](#)
290. [Lentils With Zucchini](#)
291. [Lucknawi Dal](#)
292. [Madhur Jaffrey's Chana Dal](#)
293. [Madhur Jaffrey's Lemony Chicken with Fresh Coriander](#)
294. [Madhur's Garam Masala](#)
295. [Madhur's Rice with Peas & Carrots, Flavored with Cardamom](#)
296. [Madras Chicken Curry](#)
297. [Madras Root Vegetable Curry](#)
298. [Mah Ki Dal \(Whole Black Beans\)](#)
299. [Malabar Coconut Rice](#)
300. [Manali Unripe Peach And Chick-Peas With Fennel](#)
301. [Mango Chutney](#)
302. [Mango Chutney#2](#)
303. [Mango Juice](#)
304. [Mango Lassi](#)
305. [Marak Perot Kar \(Cold Fresh Fruit Soup\)](#)
306. [Masala Brinjals](#)
307. [Masala Coffee](#)
308. [Masala Dal](#)
309. [Masala I](#)
310. [Masala II](#)
311. [Masaledar Basmati](#)
312. [Masaledar Macchi- Spicy Grilled Fish - India](#)
313. [Masalewala Murgh- Spicy Grilled Chicken - India](#)
314. [Masalewali Alu Mattar Khumben](#)
315. [Masar Dal](#)
316. [Masoor Dahl Soup](#)
317. [Masoor Dal](#)
318. [Masoor Dal- Indian Lentils](#)
319. [Matar Makhani- Green Peas in Creamy Sauce - India](#)
320. [Matar Paneer \(Peas With Paneer\)](#)
321. [Mattar Paneer \(Peas & Cheese\)](#)
322. [Matter Paneer \(Panir With Peas\)](#)

323. [Maya's Potatoes](#)
324. [Meetha Kaddoo \(Braised Butternut Squash With](#)
325. [Mild Coconut Fish Curry](#)
326. [Minced Lamb Samosas](#)
327. [Mint Chutney](#)
328. [Mint Chutney](#)
329. [Mint Coriander Dip \(Dhania-Podina Chutney\)](#)
330. [Mixed Vegetable Curry](#)
331. [Mixed Vegetable Cutlets](#)
332. [Mixed Vegetable Cutlets](#)
333. [Mixed Vegetable Pulao](#)
334. [Moghul Masala](#)
335. [Moghul Style Mixed Vegetables With Paneer](#)
336. [Moghul Vegetable Curry](#)
337. [Mom's Tofu Curry in a Hurry](#)
338. [Monika's Dal](#)
339. [Moong Samosa \(Mung Bean Pastry\)](#)
340. [Mughali Lamb Khorma](#)
341. [Mung Dahl](#)
342. [Mung Dal With Black Mustard Seeds](#)
343. [Mung-Ata Kavum](#)
344. [Murgh Ke Mazedar Tukray- Chicken Bits - India](#)
345. [Murgh Korma- Quick Chicken Korma -India](#)
346. [Murkha Dal](#)
347. [Mutton Dry Curry](#)
348. [Naan](#)
349. [Naan Bread](#)
350. [NAAN \(Indian Flat Bread\)](#)
351. [Naan \(Indian Flat Bread\)](#)
352. [Naan \(Pan-Broiled Leavened Bread\)](#)
353. [Naan \(yeastless\) India](#)
354. [Naan#1](#)
355. [Nan](#)
356. [Nan \(Indian Bread\)](#)
357. [Nan - Indian Bread](#)
358. [Nargisi Puri](#)
359. [Nauratan \(Nine Jewels Meat with Vegetables\)](#)
360. [Navrathna Kurma](#)
361. [Neela's Eggplant and Potato - Madhur Jaffrey](#)
362. [Nut Masala](#)
363. [Okra \(Bhindi\)](#)
364. [Okra \(Ladies Fingers\) Curry](#)
365. [Omelette Pakaki Curry](#)
366. [Omelette Pakaki Curry \(Spinach & Tomato Omelette\)](#)
367. [Onion Bhaji](#)
368. [Onion Pakora \(Vengaya Pakora\)](#)

369. [Onion Vetha Kozhambu](#)
370. [Ordinary Rasam](#)
371. [Ordinary Sambar \(Kuzhambu\)](#)
372. [Oven Ki Murghi- Chicken, Green Chilies and Onions - India](#)
373. [Pakistan Chicken Curry](#)
374. [Pakora Batter](#)
375. [Palak Paneer](#)
376. [Palak Paneer](#)
377. [Palak Paneer](#)
378. [Palak Tofu-Paneer](#)
379. [Palak Tomatar](#)
380. [Palak Tomatar \(Spinach & Tomatoes\)](#)
381. [Paneer Basmati Pilaf--paneer Pulao](#)
382. [Paneer & Channa \(Indian Cheese\)](#)
383. [Papita Lassi \(Papaya Lassi\)](#)
384. [Par-cooked Balti Meat \(from Chapman's BALTI CURRY COOKBOOK\)](#)
385. [Par-cooked Balti Meat \(from Lowe & Davidson's 100 BEST BALTI](#)
386. [Pav Bhaji \(Bombay street food\) \(W\)](#)
387. [Peppered Channa Dip \(Thecha\)](#)
388. [Phaalse Ka Sharbat \(Blackberry Downpour\)](#)
389. [Phall](#)
390. [Pheasant Curry- India](#)
391. [Piquant Lemon Rice](#)
392. [Pistachio Kulfi Pops](#)
393. [Pitlai](#)
394. [Pittu](#)
395. [POORI \(Deep-fried, Puffy Bread\)](#)
396. [Poori \(Whole Wheat Indian Bread\)](#)
397. [Potato Bonda \(Urulakizhangu Bonda\)](#)
398. [Potato Cakes \(Aloo Roti\)](#)
399. [Potato Curry](#)
400. [Potato Masala \(Potato Paliya\)](#)
401. [Potato Raita](#)
402. [Potato Tikki With Almond-Cilantro Chutney](#)
403. [Potatoes with Ginger and Garlic](#)
404. [Prawn Vindaloo \(Hot Prawns\)](#)
405. [Prawns in Spice Laden Coconut Sauce](#)
406. [Prawns Steamed with Mustard Seeds](#)
407. [Pulao For Stuffing Chicken](#)
408. [Pulikacchal](#)
409. [Pumpkin Fugadh](#)
410. [Pumpkin Soup](#)
411. [Punjabi Alu Carrot Pickle](#)
412. [Punjabi-Style Garam Masala](#)
413. [Punjabi-Style Garam Masala](#)
414. [Puris--Indian Crispbread](#)

415. [Quick Tandoori-Style Chicken](#)
416. [Raan Masaledar - Whole Leg Of Lamb In A Spicy](#)
417. [Rainbow Blossom's East Indian Spring](#)
418. [Rasam Powder \(Rasam Podi\)](#)
419. [Rasomadhuri](#)
420. [Rasomadhuri \(Fried Cheese Balls\)](#)
421. [Rassogolla \(Cheese Balls in Syrup\)](#)
422. [Rava Dosa](#)
423. [Red Kidney Beans \(Rajma\)](#)
424. [Red Lentil Dahl](#)
425. [Red Lentil Dahl](#)
426. [Red Lentil Dal](#)
427. [Red Lentil Soup](#)
428. [Red Onion Raita](#)
429. [Red Pepper Pickle](#)
430. [Rempah \(Malay Curry\)](#)
431. [Renjna's Dal](#)
432. [Restaurant Curry](#)
433. [Rice Flour pudding](#)
434. [Rice Pulao with Carrots and Green Peas](#)
435. [Rice With Peas](#)
436. [Rice With Potatoes, Cilantro And Mint](#)
437. [Roasted Eggplant With Chilies](#)
438. [Roasted Onions](#)
439. [Rogan Josh](#)
440. [Rogan Josh](#)
441. [Rogan Josh](#)
442. [Rogan Josh- Madhur Jaffrey](#)
443. [Rooby's Raita](#)
444. [Root Vegetable Dahl](#)
445. [Rose-Accented Rice Pudding](#)
446. [Royal Chicken Briyani](#)
447. [Saag Aloo- Spinach with Potatoes](#)
448. [Saag Gosht \(Beef in Fragrant Spinach Sauce\)](#)
449. [Saag gosht- Beef or Lamb with Spinach - India](#)
450. [Saag Paneer](#)
451. [Saag Paneer](#)
452. [Saag Paneer](#)
453. [Saag Vali Khichri](#)
454. [Saagwalla Dhal](#)
455. [Saagwalla Dhal](#)
456. [Sabzi Shorva \(Cream Of Curried Vegetable And](#)
457. [Sada Dal](#)
458. [Sada Naan](#)
459. [Safaid Channe](#)
460. [Safed Gosht- Lamb Stewed in Coconut Milk - India](#)

461. [Safed Shorva- A Light, Cold Yogurt Soup - India](#)
462. [Saffron Kulfi Pops](#)
463. [Saffron Rice \(kesar chawal\)](#)
464. [Sagh](#)
465. [Sambar](#)
466. [Sambar Powder I \(Sambar Podi I\)](#)
467. [Samundar Ki Kari- Squid in Spinach-Tomato Curry - India](#)
468. [Savory Indian Pancakes](#)
469. [Savoury Mashed Sweet Potato Patties](#)
470. [Seviyan \(Sweet Vermicelli\)](#)
471. [Shahi Dal](#)
472. [Shahi Korma](#)
473. [Shahi Korma](#)
474. [Shahi Korma](#)
475. [Shahi Korma \(Lamb In Saffron & Cardamom Cream](#)
476. [Shahi Korma \(Mutton Curry\)](#)
477. [Shahi Murgh- Royal Chicken Cooked in Yogurt - India](#)
478. [Shakoothi](#)
479. [Shami kebab](#)
480. [Sherbat](#)
481. [Shrimp Indian Sauce](#)
482. [Shrimp-and-chicken Curry](#)
483. [Silken Chicken](#)
484. [Simple Egg Curry](#)
485. [Smoked Eggplant with Fragrant Spices](#)
486. [Snowshoe Naan](#)
487. [Somesh Rao's Snacks: Bhelpuri](#)
488. [Sookhi Gobi- Cauliflower, Ginger, Garlic & Chiles - India](#)
489. [South Indian Dosas](#)
490. [South Indian Fish Curry](#)
491. [South Indian Vegetable Curry](#)
492. [South: Malabar Fish Poached In Coconut Milk](#)
493. [South: Mangalore Pineapple Curry \(Mangai Kari](#)
494. [Spice Mix: Garam Masala](#)
495. [Spiced Basmati Rice](#)
496. [Spiced Chickpeas in Sauce \(Chana Masala\)](#)
497. [Spiced Fruit Chutney](#)
498. [Spiced Lamb with Onions](#)
499. [Spiced Okra](#)
500. [Spiced Potatoes In Tamarind Sauce \(daum Aloo\)](#)
501. [Spiced Potatoes In Tamarind Sauce \(Daum Aloo\)](#)
502. [Spicy Eggplant In Ginger-Tamarind Sauce \(Masala Vangi\)](#)
503. [Spicy Eggplant In Ginger-Tamarind Sauce \(Masala Vangi\)](#)
504. [Spicy Garlic Fish Fry](#)
505. [Spicy Green Beans \(Masaledar sem\)](#)
506. [Spicy Indo-Fish Fillets](#)

507. [Spicy Lamb Chops with Potatoes](#)
508. [Spicy Prawns With Paneer](#)
509. [Spicy Spinach](#)
510. [Spicy Spinach](#)
511. [Spicy Stewed Cauliflower & Potatoes](#)
512. [Spinach And Cheese Curry](#)
513. [Spinach And Cheese Curry](#)
514. [Spinach And Lentil Or Chicken Dhansak.](#)
515. [Spinach Cooked In A Bihari Style](#)
516. [Spinach Dhall](#)
517. [Spinach Raita- Palak Raita](#)
518. [Sri Lankan Curry Powder](#)
519. [Stewed Eggplant](#)
520. [Stir-Fried Mushrooms](#)
521. [String Beans & Coconut Koorra](#)
522. [Stuffed Okra](#)
523. [Sub-Jee](#)
524. [Super Curried Eggs Indian Style \(serve with rice\)](#)
525. [Sweet Indian Lemon Pickles](#)
526. [Sweet Saffron Rice \(kesari Bhaat\)](#)
527. [Swiss Chard Rice With Baby Carrots](#)
528. [Tajik Non](#)
529. [Tandoori Chicken](#)
530. [Tandoori Chicken](#)
531. [Tandoori Chicken](#)
532. [Tandoori Chicken \(Indian Style\)](#)
533. [Tandoori Chicken Kebabs With Cauliflower & Red Peppers](#)
534. [Tandoori Chicken- My Version](#)
535. [Tandoori Chicken \(Tandoori Murgh\)](#)
536. [Tandoori Marinade](#)
537. [Tandoori Masala](#)
538. [Tandoori Masala](#)
539. [Tandoori Murgh \(Tandoori Chicken\)](#)
540. [Tandoori Murgh \(tandoori Chicken\)](#)
541. [Tandoori Paste](#)
542. [Tandoori RUB](#)
543. [Tandoori Style Chicken](#)
544. [Tandoori-Style Chicken](#)
545. [Tasty Mince Meat & Peas with Rice](#)
546. [Thosai](#)
547. [Timatar ka Salad- Fresh Tomato Salad - India](#)
548. [Tomato-Lamb Curry](#)
549. [Toovar Dal](#)
550. [Tuna Ki Kari- Curried Tuna - India](#)
551. [Turkari Palaak Molee](#)
552. [Uppama](#)

553. [Urad Dal](#)
554. [Urad Dal Ki Roti](#)
555. [Urad Dal Ki Roti](#)
556. [Valerie's Golden Chana Dal Soup](#)
557. [Variation of Tandoori chicken](#)
558. [Vegetable Bajji](#)
559. [Vegetable Biryani](#)
560. [Vegetable Briyani](#)
561. [Vegetable Curry](#)
562. [Vegetable Curry 1](#)
563. [Vegetable Curry From Nepal](#)
564. [Vegetable Fritters \(Pakora\)](#)
565. [Vegetable Jalfrezi](#)
566. [Vegetable Jalfrezi](#)
567. [Vegetable Kurma](#)
568. [Vegetable Pickle \(Terkaree Ka Achar\)](#)
569. [Vegetable Pillao \(Subsi Pillao\)](#)
570. [Vegetable Pullao](#)
571. [Vegetable Soup](#)
572. [Vegetables in a Yoghurt and Coconut Sauce](#)
573. [Vegetables with Coconut Cream](#)
574. [Vegetarian Corn Biryani](#)
575. [Vellirikkai Thogayal](#)
576. [Very Minty, Vegetable Biryani](#)
577. [Very Spicy Delicious Chickpeas](#)
578. [Vindaloo](#)
579. [Vindaloo](#)
580. [Vindaloo- Pork or Lamb Vindaloo - India](#)
581. [West Indian Rice And Peas With Tempeh](#)
582. [West: Royal Lamb Chops Braised With Nuts And Saffron](#)
583. [Yellow Rice](#)
584. [Yellow Toor Daal](#)
585. [Yogurt Chicken](#)
586. [Yogurt Cooler \(Raeta\)](#)
587. [Yogurt with Cumcumber and Mint \(Kheere Ka Raita\)](#)
588. [Zeera Aloo- New Potatoes with Cumin - India](#)
589. [Zeera Murg \(Cumin Chicken\)](#)