

ماش کی دال

- (۱) ایک کپ ماش کی دال
 - (۲) ادراک 50gm
 - (۳) سوکھی لال مرچ (ثابت) ۳ سے ۴ عدد
 - (۴) ثابت کالی مرچ ۸ سے ۱۰ دانے
 - (۵) پیاز ایک عدد
 - (۶) ایک ٹیبل اسپون گھی یا کھانے کا تیل (۷) نمک حسب ذائقہ
 - (۸) لیموں ایک عدد (۹) ہرا دھنیہ، پودینہ آدھی گڈی
- ☆ سب سے پہلے ماش کی دال کو دھو کر اُس میں ادراک باریک کاٹ کر دو کپ پانی کے ساتھ چڑھادیں۔ آئینچ دھیمی ہو۔
- ☆ جب دال گل جائے، نمک ثابت کالی مرچ اور سوکھی لال مرچ شامل کر دیں اور دھیمی آئینچ پر 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں۔
- ☆ ایک پین میں تیل یا گھی گرم کیجئے اور پیاز کے باریک لچھے بادامی کر کے تیار کر لیں۔
- ☆ سرونگ ڈش میں ماش کی دال نکال لیجئے۔ اُس پر تلی ہوئی پیاز اور ہلکا گھی یا تیل جو بگھار کے ساتھ ہے وہ بھی شامل کر دیں اوپر سے ہرا دھنیہ اور پودینہ سے سجائیے۔ کھاتے وقت لیموں نچوڑ کر کھائیے۔ پراٹھے اور پھلکوں کے ساتھ بہت لذیذ ذائقہ دینگی۔ ناشتہ میں کھائی جانے والی لذیذ اور چٹ پٹی دال بنے گی۔

