

مکھنی دال

(۱) ماش کی دال: آدھا کیلو (چھلکے کے ساتھ)

(۲) لہسن: ایک ٹیبل اسپون (کٹا ہوا)

(۳) نمک: حسب ذوق

(۴) بلدی: آدھائی اسپون

(۵) مکھن: دو ٹیبل اسپون

☆ ماش کے چھلکے والی دال کو دھو کر تقریباً تین سے چار گھنٹے بھگو دیں، اب بلدی لہسن اور 4 سے پانچ کپ پانی ڈال کر گلنے کے لئے چڑھادیں۔ دال گلنے کے بعد نمک شامل کیجئے اب اندازے کے مطابق تھوڑی گاڑھی رہنے تک پانی شامل کیجئے اور تھوڑی دیر تک اور پکائیے چمچ سے ہلاتے رہنے سے دال گھونٹنے کی ضرورت نہیں ہوتی ہے۔ اب مکھن گرم کر کے دال کو بگھار دیں۔ بہت لذیذ مکھنی دال تیار ہوگی نان یا روٹی چاول سے بہت مزہ دیں گی۔

