

## چندا دال پلاؤ (قبولی)

- (۱) چنے کی حال۔ ایک کپ
- (۲) باسمتی چاول۔ دو کپ
- (۳) پیاز۔ تین عدد (تلی ہوئی)
- (۴) ادراک لہسن کا پیسٹ۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۵) ہلدی۔ آدھائی اسپون
- (۶) لال مرچ۔ دو ٹی اسپون
- (۷) کالی مرچ۔ آدھائی اسپون
- (۸) ہری مرچ۔ 5 سے 7 عدد (کٹی ہوئی)
- (۹) دہی۔ 200 گرام
- (۱۰) ہرا دھنیہ۔ ایک گڈی (باریک کٹی ہوئی)
- (۱۱) پودینہ۔ ایک گڈی (باریک کٹی ہوئی)
- (۱۲) تیل یا گھی۔ ایک کپ
- (۱۳) نمک۔ حسب
- (۱۴) گرم مسالہ۔ ایک ٹی اسپون (پسیا ہوا)
- (۱۵) گرم مسالہ۔ ثابت آدھائی اسپون

☆ چنے کی دال آدھ ہلکا اُبال لیجئے (بہت زیادہ گل جانے سے دال گولا ہو جائے گی) اس لئے بہت احتیاط سے گلائیں۔ چاول کو 20 سے 25 منٹ تک بھگو کر رکھیں۔ چنے کی اُبلی ہوئی دال، ادراک لہسن ہلدی لال مرچ، کالی مرچ گرم مسالہ پاؤڈر لیموں ایک

عدد آدھا ہر اہم سالہ آدھی ہری مرچ کا پیسٹ نمک حسب ذوق شامل کریں اور چمچہ سے اچھی طرح مکس کیجئے۔ آدھا گھی یا تیل شامل کر کے تقریباً 15 سے 20 منٹ رہنے دیں اب ایک علیحدہ بڑے کھلے منہ کے برتن میں (زیادہ پانی) تقریباً 8 کپ گرم مسالہ ثابت لونگ 4 عدد الائچی دو عدد دال چینی آدھا ٹی اسپون شاہ زیرہ اور نمک ڈال کر اُبلنے کے لئے رکھ دیں۔ اُبلنے لگے تو چاول ڈال دیں اور دو کئی پر چاول نتھار لیجئے۔ آدھا بچا تیل نیچے تھوڑا سا ڈالیں چاول کی ایک تہہ چنا دال اوپر سے تلی ہوئی پیاز ہر ادھنیہ پودینہ اور اوپر چاول کی تہہ اوپر ہر ادھنیہ تلی ہوئی پیاز لیموں کا عرق شامل کر کے باقی بچا گھی یا تیل کا ڈورا ڈالیں۔ بس دم دیدیں، دھیمی آنچ پر تقریباً 15 سے 20 منٹ تک قبولی تیار ہوگی۔ رائتہ کے ساتھ بگھارے بیگن کے ساتھ نوش فرمائیے۔