

تلے ہوئے آلو

- (۱) آلو: چار عدد
- (۲) نمک: حسب ذوق
- (۳) تیل: تین ٹیبل اسپون
- (۴) لال مرچ پاؤڈر: دو ٹی اسپون
- (۵) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۶) ادراک لہسن پیسٹ: ایک چمچ
- (۷) ہری مرچ: دو سے تین
- (۸) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا

☆ سب سے پہلے آلوؤں کو چھیل کر پتلے پتلے قتلے کر لیں اور تھوڑی دیر نمک کے پانی میں بھگو دیں۔ ایک ساس پین میں تیل گرم کریں اور اس میں آلوؤں کو تلنا شروع کریں حسب ذوق نمک چھڑکیں تاکہ آلو بہت کرارے تلے جائیں۔ تیل اگر زیادہ محسوس ہو تو اُسے بازو سے کسی پیالے میں نکال کیجئے اور آلوؤں کو بازو ہٹا کر ادراک لہسن، لال مرچ اور دھنیہ پاؤڈر شامل کر کے تل لیں اور آلوؤں میں یہ مسالہ کو فوراً ملائیں اور جلدی چمچے سے ملاتی رہیں۔ دم پر ہرا دھنیہ اور ہری مرچ سے گارنش کریں۔ دال چاول یا چپاتی، پراٹھوں سے بہت مزاد کیجئے۔

