

## کھٹے میٹھے آلو

- (۱) آلو: ایک کیلو (اُبلے ہوئے)
- (۲) زیرہ: (بھنا پسا ہوا) ایک ٹیبل اسپون
- (۳) املی: عرق آدھا کپ
- (۴) چینی: ایک ٹیبل اسپون
- (۵) سوکھی لال مرچ: ثابت 5 سے 6 عدد
- (۶) نمک: حسب ذوق
- (۷) کمری پتہ: 8 سے 10 عدد
- (۸) لہسن 8 سے 10 عدد (کوٹا ہوا)
- (۹) تیل آدھا کپ
- (۱۰) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون

☆ اُبلے آلو کو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ تیل میں سوکھی لال مرچ کمری پتہ ڈال کر آلو ڈال دیں۔ لال مرچ نمک شامل کیجئے اور بھوئیئے۔ اب چینی املی کا عرق اور بھونا پسا زیرہ شامل کر کے 10 منٹ پکائیئے۔ لذیذ کھٹے میٹھے آلو تیار ہوں گے۔ چپاتی پراٹھے یا پوری سے لطف اندوز ہوئیئے۔

