

## آلو ٹماٹر

- (۱) آلو: دو عدد
  - (۲) ٹماٹر: چار عدد
  - (۳) ہر ادھنیہ: باریک کٹا ہوا
  - (۴) ہری مرچ: دو سے تین عدد
  - (۵) پیاز: ایک عدد
  - (۶) تیل: دو ٹیبل اسپون
  - (۷) نمک حسب ذائقہ
  - (۸) لال مرچ پاؤڈر: دو چائے کے چمچے
  - (۹) ہلدی پاؤڈر: آدھائی اسپون
- ☆ سب سے پہلے ایک پین میں تیل گرم کریں اُس میں باریک کٹی ہوئی پیاز کو ہلکا گلابی ہونے تک تلیں۔ اس میں ادراک لہسن، نمک، لال مرچ، ہلدی، ہری مرچ ڈال کر بھونیں۔ آلوؤں کے چھوٹے ٹکڑے کر کے انہیں بھی اس مسالے میں بھونیں اور ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر دس سے پندرہ منٹ پکنے دیں۔ آلو گل جائیں گے باریک کٹے ٹماٹر اور ہر ادھنیہ شامل کر کے دم پر پکنے دیں آلو ٹماٹر مزیدار تیار ہوں گے۔ اس طریقے سے پھول گو بھی، پتہ گو بھی اور دیگر سبزیوں کو بھی پکایا جاسکتا ہے۔

