

## جھینگا دو پیازہ

- (۱) جھینگے: آدھا کیلو
  - (۲) پیاز: 4 عدد (باریک کٹی ہوئی)
  - (۳) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
  - (۴) ہلدی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
  - (۵) مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
  - (۶) نمک: حسب ذوق
  - (۷) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا
  - (۸) ہری مرچ: 4 عدد (باریک کٹی ہوئی)
- ☆ پیاز کے لچھوں کو ہلکا بادامی ہونے تک تلیں تھوڑا سا کچا پن ہونا چاہئے، اب ادراک لہسن، ہری مرچ، لال مرچ، ہلدی، نمک شامل کر کے بھوئیئے، صاف کئے ہوئے جھینگے شامل کریں اور بھونیں، ہلکی آگ پر تقریباً 15 سے 20 منٹ تک ڈھکن ڈھانپ کر پکائیے اور درمیان میں چمچ چلاتی رہئے ورنہ داغ لگنے کا اندیشہ رہتا ہے ہرا دھنیہ اوپر سے چھڑک کر دم دیدیں۔ لذیذ جھینگا دو پیازہ تیار ہوگا۔ روٹی، چاول سے نوش فرمائیے۔

