

## دہی کی کڑھی

- (۱) دہی۔ آدھ کلو
- (۲) کری پتہ۔ ایک گڈی
- (۳) ہری مرچ۔ 8 سے 10 عدد
- (۴) ہرا دھنیہ۔ ایک گڈی (باریک کٹا ہوا)
- (۵) زیرہ (ثابت) ایک ٹی اسپون
- (۶) دھنیہ پاؤڈر۔ (بھنا ہوا) 2 ٹی اسپون
- (۷) زیرہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۸) بلدی۔ ایک ٹی اسپون
- (۹) پیاز۔ دو عدد
- (۱۰) بیسن۔ آدھا کپ
- (۱۱) تیل۔ ایک کپ
- (۱۲) لہسن۔ ایک ڈلی۔ (کٹا ہوا)
- (۱۳) ادراک۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۱۴) رائی۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۵) بیلنگ پاؤڈر۔ دو چٹکی
- (۱۶) نمک۔ حسب ذائقہ
- (۱۷) لال مرچ۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۸) سوکھی لال مرچ۔ 4 سے 5 عدد

(۱۹) ہری مرچ-5 سے 6 عدد۔ (پکوڑوں کے لئے)

☆ ایک کھلے منہ کے بگونے میں دہی دو کپ پانی، کٹی ہوئی ہری مرچ، ہلدی نمک، بیسن اور ہری مرچ، ادراک لہسن آدھا، کری پتہ، ایک عدد پیاز، لال مرچ پاؤڈر، دھنیہ، زیرہ پاؤڈر اور 1/2 کپ بیسن اچھی طرح سے مکس کریں اور پکنے کے لئے چولہے پر چڑھائیے ساتھ ہی چچہ بھی چلاتی رہئے، درمیانہ آنچ رکھیں۔ تقریباً کڑی کو آدھے گھنٹہ سے 45 منٹ تک پکاتے رہئے۔ اس درمیان ایک کپ بیسن ایک عدد باریک کٹی پیاز، ادراک لہسن، نمک باریک کٹا کری پتے، دو تین عدد ہرا دھنیہ، لال مرچ پاؤڈر، تھوڑا ثابت زیرہ شامل کر کے بھیجئے کا آٹا تھوڑا حسب مراتب پانی ڈال کر گوندھئے دو چٹکی بیکینگ پاؤڈر بھی شامل کیجئے۔ تیل گرم کر کے بھیجئے (پکوڑے) تلئے۔

جب تک کڑی پک کر تیار ہو جائے گی۔ ایک ٹیمبل اسپون تیل گرم کریں رائی زیرہ کری پتہ سوکھی لال مرچ کا بگھار کڑی میں ڈال دیجئے، کڑی جب تھوڑی میں دیر ٹھنڈی ہو جائے گی تب سارے پکوڑے ایک ایک کر کے ڈبودیں۔ بہت لذیذ دہی کی کڑی تیار ہوگی۔ آپ چاول روٹی یا بگھارے چاول سے کھا سکتے ہیں۔

