

(اُڑد) ماش کی دال کے دہی بڑے

- (۱) ماش کی دال۔ دو کپ
 (۲) نمک۔ حسب ذوق
 (۳) دہی۔ ایک لیٹر
 (۴) ادراک لہسن۔ ایک ٹی اسپون
 (۵) زیرہ۔ دو ٹی اسپون
 (۶) بیلنگ پاؤڈر۔ 1/2 ٹی اسپون
 (۷) لہسن کا پیسٹ۔ ایک ٹی اسپون
 (۸) چینی۔ دو ٹی اسپون
 (۹) لال مرچ پاؤڈر۔ 1/2 ٹی اسپون
 (۱۰) دھنیہ پاؤڈر۔ 1/2 ٹی اسپون
 (۱۱) زیرہ پاؤڈر۔ 1/2 اسپون
 (۱۲) تیل۔ تلنے کے لئے

☆ ماش کی دال دھو کر ایک گھنٹہ بھگو دیں۔ دال بھگونے کے لئے اتنا ہی پانی ڈالے کہ اوپر ایک انگلی کے اونچائی ہو۔ ایک گھنٹہ بعد نمک حسب ذوق، ادراک لہسن بیلنگ پاؤڈر ڈال کر پیس لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کریں۔ ایک کٹورے میں ٹھنڈا پانی اس میں لہسن کا پیسٹ اور چینی شامل کر کے رکھ لیں اور دوسری سرونگ ڈش میں دہی پھینٹ کر نمک بھنا زیرہ اور چینی ڈالیں۔ بڑے میڈیم سائز کے تچھے سے ڈالتی جائے اور ہلکے براؤن ہونے تک تلیں۔ فوراً لہسن اور چینی کے پانی میں ڈالئے۔ پانی کو دبا کر بڑے دہی میں شامل کرتے جائے۔ سرونگ ڈش پر لال مرچ دھنیہ زیرہ چھڑک کر سجائیے اور ٹھنڈے کر کے نوش فرمائیے، بہت لذیذ دہی بڑے تیار ہوں گے۔ املی کی چٹنی اور ہری چٹنی کے ساتھ بہت لطف آئے گا۔

