

## بیسن کے دہی بڑے

- (۱) بیسن-2 کپ
- (۲) دہی-ایک لیٹر
- (۳) بیکنگ پاؤڈر-آدھائی اسپون (۴) اجوائن-ایک ٹی اسپون
- (۵) نمک-حسب ذوق (۶) لال مرچ-دو ٹی اسپون
- (۷) ہری مرچ-8 سے 10 عدد
- (۸) کوتمیر-ایک گڈی باریک کٹی ہوئی
- (۹) تیل-تلنے کے لئے (۱۰) زیرہ-ایک ٹیبل اسپون
- (۱۱) سوکھی لال مرچ-5 سے 6 عدد (۱۲) کری پتہ-5 سے 6 عدد
- (۱۳) رائی-ایک ٹی اسپون

ہری مرچ زیرہ نمک ڈال کر پیس لیں۔ آدھا پیسٹ بیسن میں ملائیے اجوائن لال مرچ ڈال کر پانی اتنا شامل کریں کہ بہت زیادہ پتلا نہ ہو جائے۔ تقریباً ایک گھنٹہ آٹا بھیکا کر رکھیں تیل گرم کریں اور چمچ سے یکساں سائز کے پکوڑے تل لیں۔ یہ یاد رکھیں کہ تلنے سے پہلے بیکنگ پاؤڈر شامل کیجئے ورنہ بہت تیل پکوڑے جذب کرتے ہیں۔ دہی کو اچھی طرح پھینٹ لیجئے۔ تھوڑا نمک شامل کر لیں اور اس دہی میں پکوڑے شامل کر لیں۔ اب تھوڑے تیل میں رائی زیرہ سوکھی لال مرچ کری پتہ اور ہری مرچی کا آدھا پیسٹ شامل کر کے تل لیں اور دہی میں شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر بعد پکوڑے دہی جذب کر لیں گے، مزید اردہی بڑے تیار ہے۔

