

لقمی

- (۱) میدہ: 200 گرام
- (۲) گھی: 50 گرام
- (۳) نمک: حسب ذوق
- (۴) قیمہ: 100 گرام
- (۵) کالی مرچ: ایک ٹی اسپون
- (۶) گرم مسالہ: آدھا ٹی اسپون
- (۷) لیموں: آدھا
- (۸) تیل یا گھی: ایک کپ

☆ میدہ میں حسب ذوق نمک اور 50 گرام گھی شامل کر کے ٹھنڈے پانی سے آٹا سخت گوندھ لیں اور ڈھانک کر 15 سے 20 منٹ تک رکھیں۔ اب علیحدہ پین میں تھوڑا تیل گرم کریں اور ادراک لہسن قیمہ نمک اور کالی مرچ ڈال کر سوکھا بھون کر تیار کر لیں اور دم پر لیموں نچوڑ لیں۔ آٹا بھیک کر تیار ہوگا، اب چھوٹے پیڑے بنا کر پتلا بیلین اور قیمہ بھر کر لقمی کی شکل میں اچھی طرح پانی لگا کر کنارے اچھی طرح چپکائیے۔ تیل گرم کریں اور درمیانہ آگ پر سنہری ہونے تک تل لیں بہت خستہ، سوندھی لقمی تیار ہوگی۔ ہری چٹنی کے ساتھ لطف اٹھائیں۔

