

ٹماٹر کی چٹنی

- (۱) ٹماٹر۔ 1 کلو (پکے ہوئے سرخ)
- (۲) زیرہ۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۳) کری پتہ۔ 8 سے 10 عدد
- (۴) لال مرچ پاؤڈر۔ دو ٹیبل اسپون
- (۵) ہر ادھنیہ۔ ایک گڈی باریک کٹا ہوا
- (۶) رائی۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۷) سوکھی لال مرچ۔ 3 سے 4 عدد
- (۸) میتھی دانہ۔ 4 سے 5 عدد دانہ
- (۹) کلونجی۔ 1/2 ٹی اسپون
- (۱۰) تیل۔ ایک کپ (حسب مرضی)
- (۱۱) لہسن۔ دو ٹیبل اسپون
- (۱۲) نمک۔ حسب ذوق

☆ ٹماٹر باریک تراش لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر لیں، رائی زیرہ میتھی اور کلونجی کری پتہ شامل کر کے بگھارتیار کر لیں بہت تیز آنچ نہ ہو ورنہ بگھارتلخ ہو جائے گا۔ لہسن ڈالیں ہلکا سا بھون لیں اب ٹماٹر اور لال مرچ نمک ڈالیں اور درمیانہ آنچ پر بھونیں۔ تقریباً 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں اس کے بعد بہت دھیمی آگ پر قریب 20 منٹ اور پکنے دیں۔ ٹماٹر بھون کر تیل نکل آئے گا، دم پر ہر ادھنیہ ڈالیں اور ٹماٹر کی لذیذ چٹنی تیار ہوگی۔ آپ کھچڑی چاول یا بگھارے چاول سے لطف اندوز ہو سکتے ہیں۔

