

## تل کی کھٹی چٹنی

- (۱) تل-50 گرام
  - (۲) مونگ پھلی-25 گرام
  - (۳) املی کا عرق-50 گرام
  - (۴) لہسن-ایک ٹیبل اسپون
  - (۵) ہر ادھنیہ-ایک گڈی
  - (۶) پودینہ-8 سے 10 عدد
  - (۷) زیرہ-دو ٹی اسپون
  - (۸) تیل-ایک ٹیبل اسپون
  - (۹) پیاز-ایک عدد
  - (۱۰) رائی-ایک ٹی اسپون
  - (۱۱) نمک -حسب ذوق
  - (۱۲) ہری مرچ-8 سے 10 عدد
- ☆ ایک ٹی اسپون تیل میں تل مونگ پھلی اور تھوڑا زیرہ تل لیں۔ اب تل اور پھلی میں ہری مرچ، پودینہ، کوتمیر، نمک اور املی کا عرق شامل کر کے پیسٹ بنالیں۔ پانی اتنا شامل کریں کہ چٹنی گاڑھی ہو۔ پیاز کے گول قتلے کاٹ کر ڈالیں، باقی تیل میں رائی زیرہ کری پتہ ڈال کر چٹنی کے اوپر بگھار ڈال دیں۔ بہت مزیدار تل کی کھٹی چٹنی تیار ہے اسی کو اور پتلا کر دیں تو تل کا کھٹا تیار ہوگا جو کچھڑی کے ساتھ حیدرآبادی دسترخوان کی زینت ہوتا ہے۔

