

ہرے دھنیہ کی چٹنی

- (۱) ہر دھنیہ۔ ایک گڈی
 - (۲) لہسن۔ ایک پوتی (دو ٹیبل اسپون)
 - (۳) زیرہ۔ ایک ٹی اسپون (بھنا ہوا)
 - (۴) نمک۔ حسب ذوق
 - (۵) لیموں۔ ایک عدد
 - (۶) کچا ناریل۔ ایک عدد
- ☆ کچا ناریل، ہر دھنیہ، لہسن زیرہ اور نمک شامل کر کے پیس لیں۔ اگر تھوڑی گاڑھی ہوئی ہو تو تھوڑا پانی شامل کر دیں۔ اور ایک عدد لیموں شامل کر لیں۔ بہت مزیدار پٹنی تیار ہے آپ روٹی چاول یا کسی بھی Snacks بھی کھا سکتی ہیں۔

موٹنگ پھلی کی چٹنی

- (۱) موٹنگ پھلی۔ 100 گرام
 - (۲) لہسن۔ دو پوتی (چھلے ہوئے کلیاں)
 - (۳) لال مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
 - (۴) نمک۔ حسب ذوق
- ☆ موٹنگ پھلی کو بھون لیں۔ لہسن لال مرچ نمک شامل کر کے موٹا موٹا پیس لیجئے۔ بس بہت مزیدار بغیر پانی کی سوکھی چٹنی تیار ہے۔ آپ روٹی یا دال چاول سے نوش فرمائیے۔

