

ہری مرچ کی چٹنی

(۱) ہری مرچ۔ 100 گرام

(۲) لہسن۔ 100 گرام

(۳) ہرادیہنیہ۔ ایک گڈی

(۴) لیموں۔ ایک عدد

(۵) تیل۔ ایک ٹی اسپون

☆ ہری مرچ توے پر بھون لیجئے۔ چٹنی ہری مرچ ہوا تا ہی لہسن شامل کریں باریک کٹا ہوا ہرادیہنیہ ڈال کر کوٹ کر لیں حسب ذائقہ نمک شامل کریں لیموں کا عرق اور تیل شامل کر کے رکھ لیں بہت مزیدار ہری مرچ کی چٹنی روٹی دال چاول کے ساتھ نوش فرمائیے، یہ دیہاتوں میں بہت بنائی جاتی ہے۔

کھوپرے کی چٹنی

(۱) کھوپرا۔ 100 گرام (۲) لہسن۔ 50 گرام

(۳) نمک۔ حسب ذوق (۴) لال مرچ پاؤڈر۔ دو ٹی اسپون

☆ کھوپرے کو بہت ہلکی آگ پر بھونئے اس میں لہسن نمک لال مرچ شامل کر کے باریک پیس لیں۔ لذیذ کھوپرے کی چٹنی تیار ہوگی۔