

کری پتہ کی چٹنی

- (۱) کری پتہ۔ ایک گڈی
 - (۲) تل۔ 50 گرام
 - (۳) نمک۔ حسب ذوق
 - (۴) ہری مرچ۔ 5 سے 6 عدد
 - (۵) تیل۔ ایک ٹی اسپون
- ☆ تھوڑے سے تیل میں کری پتہ اور ہری مرچ تل لیں بھونی ہوئی تل اور نمک شامل کر کے باریک پیس لیں۔ بہت لذیذ چٹنی تیار ہوگی۔

پا پڑ کی چٹنی

- (۱) پا پڑ۔ 8 سے 10 عدد
 - (۲) لال مرچ پاؤڈر۔ دو ٹی اسپون
 - (۳) لہسن۔ ایک پوتی
 - (۴) نمک۔ حسب ذوق
 - (۵) تیل۔ تلنے کیلئے
- ☆ پا پڑوں کو تل کر نکالیں اور اس میں لہسن لال مرچ اور پا پڑ کو توڑ کر پیس لیں۔ پا پڑ کی مزیدار چٹنی تیار ہوں گی۔