

کیری کی کھٹی میٹھی چٹنی

- (۱) کیری۔ دو عدد
 - (۲) گڑ۔ ایک ڈلی (چھوٹی)
 - (۳) پودینہ۔ 8 سے 10 عدد
 - (۴) کوتمیر۔ آدھی گڈی
 - (۵) نمک۔ حسب ذوق
 - (۶) لال مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
 - (۷) لہسن۔ ایک پوتی (کوٹا ہوا)
 - (۸) زیرہ۔ ایک ٹی اسپون
 - (۹) رائی۔ ایک ٹی اسپون
 - (۱۰) تیل۔ ایک ٹیبل اسپون
- ☆ کیریوں کو چھیل کر کھس کر رکھ لیں۔ کوٹا ہوا لہسن گڑ لال مرچ نمک اور باریک کٹا ہوا دھنیہ اور پودینہ کھسی ہوئی کیری میں شامل کر لیں رائی اور زیرہ سے بگھاریں۔ کھٹی میٹھی مزیدار چٹنی تیار ہوگی۔