

## ٹماٹر کا کٹ

- (۱) سرخ ٹماٹر: ایک کیلو  
 (۲) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون  
 (۳) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون (۴) تیز پات: دو عدد  
 (۵) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون (بھنا ہوا)  
 (۶) زیرہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون (بھنا ہوا)  
 (۷) پھلے چنے کا پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون  
 (۸) چینی: دو چائے کے چمچ  
 (۹) نمک: حسب ذوق  
 (۱۰) تیل: آدھا کپ  
 (۱۱) زیرہ ثابت: ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۲) سوکھی لال مرچ: 5 سے 6 عدد  
 (۱۳) زیرہ ثابت: ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۴) کری پتہ: 8 سے 10 عدد  
 (۱۵) میتھی دانے: 5 سے 6 عدد  
 (۱۶) ابلے انڈے: 4 عدد

☆ سرخ پکے ہوئے ٹماٹروں کو کاٹ کر ایک کپ پانی میں ڈال کر پکنے کے لئے چڑھادیں، ٹماٹر بہت اچھی طرح پک کر گل جانے کے بعد چھنی سے چھان کر سارا عرق نکالیں، اس عرق میں لال مرچ پاؤڈر نمک تیز پتہ دھنیہ زیرہ پاؤڈر ڈال کر 10 سے 15 منٹ تک پکائیے۔ پھلے چنے کا آٹا ایک کپ میں تھوڑا پانی شامل کر کے محلول بنائیے اور ٹماٹر کے عرق میں ڈال دیں دو تین اُبال آنے پر گاڑھا ہونے لگے کا تب چینی شامل کر لیں۔ اب بگھار تیار کریں تیل گرم کریں زیرہ سوکھی لال مرچ کری پتہ میتھی دانے کو تل کر آدھا بگھار ٹماٹر کے کٹ میں ڈال دیں جو کہ اب تیار ہو چکا ہے۔ سرونگ ڈش میں نکالنے کے بعد جب کٹ ٹھنڈا ہو جائے تو باقی عدد بگھار اُوپر سے ڈال دیں اور ابلے ہوئے انڈے آدھے کاٹ کر جمادیں۔ بہت لاجواب مزیدار کٹ بنے گا آپ بریانی، پلاؤ بگھارے چاول کے ساتھ نوش فرمائیں، حیدرآبادی دسترخوان کی بالخصوص ڈش ہے۔

