

کراری بھنڈی

(۱) بھنڈی: آدھا کیلو تیل کٹی ہوئی

(۲) ہر ادھنیہ: آدھی کپ باریک کٹا ہوا

(۳) تیل: دو سے تین ٹیبل اسپون

(۴) نمک حسب ذوق

(۵) لال مرچ: دو سے تین ٹی اسپون

(۶) تیل: ایک ٹیبل اسپون

☆ ایک پین کو چولہے پر رکھیں اُس میں بھنڈی ڈال کر ہلکا ہلکا بھونیں بہت دھیمی آئنج ہو۔ آپ کو محسوس ہونے لگے گا کہ ہلکی بھنڈی کا چیکٹ پین ختم ہو گیا ہے۔ آپ تیل شامل کر کے درمیانہ آئنج پر بھنڈی کو بھوننا شروع کیجئے، نمک شامل کیجئے اور ہلکے سے بھنڈی کو الٹ پلٹ کرتے رہئے۔ اب ہر ادھنیہ شامل کر کے تھوڑی دیر بھونئے، لال مرچ پاؤڈر شامل کر کے فوراً چولہا بند کر دیں اور میکس کر لیں، بہترین کراری بھنڈی تیار ہوگی۔

