

مسور کی دال

- (۱) مسور دال: ایک کپ
- (۲) ٹماٹر: دو عدد
- (۳) ہری مرچ: تین عدد (۴) ہرا دھنیہ
- (۵) لال مرچ: 2 ٹی اسپون (۶) ہلدی پوڈر: آدھائی اسپون
- (۷) پیاز: ایک عدد (۸) کھانے کا تیل: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) ادراک لہسن: 2 ٹی اسپون (۱۰) نمک حسب ذائقہ
- ☆ سب سے پہلے ایک پتیلے میں تیل گرم کریں۔ پیاز کے پتلے لچھے کاٹ کر ہلکا بادامی کر لیں۔
- ☆ مسور کی دال کو دھو کر تیار رکھ لیں۔ جیسے ہی پیاز ہلکی گلابی ہوگی ادراک لہسن کو ڈال کر بھونیں، فوراً ہلدی لال مرچ ڈال کر بھونیں۔
- ☆ اب مسور کی دال شامل کریں بغیر پانی کے اور اُسے بھی بھونیں۔ ہلکا سا مسالہ بھوننے کے بعد دو ٹماٹر باریک کاٹ کر شامل کر لیں۔ تھوڑا اور بھون کر ایک کپ پانی ڈالیں اور پکنے دیں۔
- ☆ جیسے ہی دال آدھی گل جائے نمک شامل کریں، ہرا دھنیہ اور ہری مرچ کاٹ کر دال کو دھیمی آنچ پر 15 منٹ تک پکنے دیں اور چولہا بند کر دیں، لذیذ مسور کی دال تیار ہوگی۔ پھلکے، پراٹھے یا چاول کے ساتھ کھائیے۔

