

## کدو کا سالن

- (۱) کدو: ایک عدد
  - (۲) تیل: ایک ٹیبل اسپون
  - (۳) لال مرچ پاؤڈر: دوٹی اسپون
  - (۴) ہر ادھنیہ: باریک کٹا ہوا
  - (۵) تیل: ایک ٹیبل اسپون
  - (۶) نمک حسب ذوق
- ☆ کدو کو چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر دیں، بیج علیحدہ کر دیں۔
- ☆ تیل بھون کر پیس لیں۔

☆ ایک پین میں تیل گرم کریں اور ادراک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے تلیں، لال مرچ ہلدی کو ڈال کر بھونیں، باریک کٹے ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح بھونیں، اب کدو ڈال کر کچھ دیر تک بھونیں اور ہر ادھنیہ ڈالیں، آدھا کپ پانی شامل کر کے دم پر پندرہ سے بیس منٹ تک پکنے دیں۔ جب کدو گل جائے تیل ڈال کر دم دیدیں۔ گرما گرم کدو کا سالن تیار ہے۔ روٹی یا پراٹھے، پوریوں سے نوش فرمائے۔ بہت لذیذ بنے گے۔ مندرجہ بالا طریقہ سے آپ دوسری سبزیوں کو بھی بنا سکتے ہیں۔ جیسے گنوار کی پھلی، آلوبیگن، ٹنڈے وغیرہ۔

