

چنے کا سالن

- (۱) کالے چنے: دو کپ (بھیکے ہوئے)
 - (۲) زیرہ: ایک ٹی اسپون (۳) ادراک لہسن پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون
 - (۴) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون (۵) ٹماٹر: دو عدد باریک کٹے ہوئے
 - (۶) ہرا دھینے: باریک کٹا ہوا (۷) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
 - (۸) سرخ مرچ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
 - (۹) ہلدی پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون (۱۰) تیل: ایک ٹیبل اسپون
 - (۱۱) کچا ناریل: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ کالے چنے یا کالی چنوں کو دھو کر رات بھر کنکنے پانی میں بھگو دیں۔
- ☆ چنوں کو بہت اچھی طریقے سے گالیں۔
- ☆ ایک پین میں تیل گرم کریں۔ زیرہ ڈال کر ہلکا بھونیں۔ ایک کٹا ہوا پیاز ڈال کر اُسے ہلکا گلابی ہونے تک تل لیں۔
- ہری مرچ اور پسا ہوا ناریل ڈال کر بھونیں آدھا کپ پانی شامل کریں اور چنوں کو ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ دھیمی آنچ پر قریب پندرہ سے بیس منٹ تک پکنے دیں دم پر گرم مسالہ پاؤڈر اور لیموں چھڑک دیں۔ بس لذیذ چنوں کا سالن تیار ہے اس میں دو عدد ابلے ہوئے آلو بھی شامل کر سکتے ہیں بہت لذیذ چنوں کا شوربہ تیار ہوگا۔ پوریوں سے روٹی پراٹھے سے اور کچی پیاز گاجر کے اچار کے ساتھ ناشتہ میں نوش فرمائیے۔

