

آلو کے پراٹھے

- (۱) آلو: (اُبلے ہوئے آلو) آدھا کلو
- (۲) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (باریک پیسی ہوئی)
- (۳) لہسن: باریک پسا ہوا (ایک ڈلی)
- (۴) ہر ادھنیہ: آدھا کپ (باریک کٹا ہوا)
- (۵) سوکھا دھنیہ: کوٹا ہوا ایک ٹیبل اسپون
- (۶) اجوائن: ایک ٹی اسپون
- (۷) نمک حسب ذوق
- (۸) تیل یا گھی سینکنے کے لئے
- (۹) گیہوں کا آٹا: دو کپ
- (۱۰) کالی مرچ پاؤڈر ایک ٹی اسپون
- (۱۱) لیموں: ایک عدد
- (۱۲) کٹی لال مرچ: ایک ٹی اسپون

☆ اُبلے ہوئے آلوؤں کو کدو کش کر لیں تاکہ کوئی گٹھلی نہ رہے۔ اب اس میں ہری مرچ سوکھا دھنیہ، لہسن ہر ادھنیہ، کٹی لال مرچ اور کالی مرچ، نمک اور ایک لیموں کا عرق ڈال کر چھی طرح سے ہاتھ سے ملا لیں۔ گیہوں کے آٹے کو گوندھ کر آدھا گھنٹہ بھگو دیں۔ اب آٹے کے چھوٹے پیڑے بنا کر گول کٹوری نما کر کے اُس میں آلو کا آمیزہ اچھی طرح بھر کر پیڑا بنالیں اور پتلی روٹی بیللیں درمیانہ آنچ پر دونوں طرف سے گھی یا تیل لگا کر سینکے اور گرم گرم آلو کے پراٹھے دہی یا راستہ سے کھائیے۔ بہت لذیذ بنے گے اسی طرح سے مولی کے کدو کے اور پتہ گو بھی کے پراٹھے بنائے جاسکتے ہیں۔

