

دالچے

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (ہڈی کے ساتھ)
- (۲) چنے کی دال: آدھا کپ (50 گرام) اُبلی ہوئی
- (۳) ٹماٹر: 3 عدد
- (۴) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
- (۵) دھنیہ پاؤڈر: دو ٹی اسپون
- (۶) زیرہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۷) املی کا عرق: 50 گرام
- (۸) ادراک لہسن کا پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) پیاز: ایک عدد
- (۱۰) کری پتہ: بگھار کے لئے
- (۱۱) ہری مرچ: 3 سے 4 عدد
- (۱۲) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۳) ہلدی پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون
- (۱۴) ہرا دھنیہ: آدھا کپ کٹا ہوا
- (۱۵) تیل: دو ٹیبل اسپون
- (۱۶) نمک: حسب ذوق

☆ گوشت میں ادراک لہسن، نمک ڈال کر تقریباً ایک سے دیرٹھ کپ پانی شامل کر کے اچھی طرح سے گلائیں۔ ایک علیحدہ پین میں ایک عدد پیاز کو ہلکا گلابی ہونے تک تلیں، کری پتہ، ٹماٹر، لال مرچ، ہلدی اور گلابی گوشت ڈال کر بھونیں تاکہ سارے ٹماٹر بھی گل جائیں۔ اُبلی ہوئی چنا دال کو اچھی طرح گھونٹیں اس میں املی کا عرق اور گرم مسالہ پاؤڈر ڈال دیں۔ گوشت کا ابلا ہوا سوپ اور یہ گھونٹا ہوا مرکب اس بگھار میں شامل کر کے 10 سے 15 منٹ پکائیے۔ دم پر دھنیہ، زیرہ کا پاؤڈر ہرا دھنیہ اور ہری مرچ ڈال کر چولہا بند کر دیں۔

