

## کھجڑا

- (۱) گوشت - 1 kg (ہڈی کے ساتھ) (۲) گندم یا دلیہ - 200 gm  
 (۳) اڑدال - 25 gm (۴) چنے کی دال - 25 gm  
 (۵) چاول - 25 gm (۶) تور کی دال - 25 gm  
 (۷) ثابت دھنیہ - دو ٹیبل اسپون (۸) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد  
 (۹) کالی مرچ - 8 سے 10 عدد (ثابت) (۱۰) نمک - حسب ذائقہ  
 (۱۱) گرم مسالہ - ایک ٹی اسپون (۱۲) ہرا دھنیہ - ایک گڈی باریک کٹی  
 (۱۳) تیل - ایک کپ (۱۴) کھوپرا - 25 گرام  
 (۱۵) لیمو - ایک عدد (۱۶) ادراک لہسن پیسٹ - ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۷) ہلدی پاؤڈر - 1/2 ٹی اسپون (۱۸) لال مرچ - ایک ٹی اسپون  
 (۱۹) پیاز - ایک عدد

☆ ایک پین میں تھوڑا سا تیل ڈال کر ہری مرچ ہرا دھنیہ اور ثابت دھنیہ گرم مسالہ کو تلیں اور باریک کوٹ لیں۔ دلیہ میں نمک شامل کر کے گلنے کے لئے چڑھادیں درمیان میں لگاتار چمچ چلاتی رہئے۔ تاکہ داغ نہ لگے۔ دالوں کو اور چاول کو گلا کر رکھیں۔ گوشت کو پیاز بھون کر ادراک لہسن لال مرچ اور ہلدی شامل کر کے تور مہ تیار کر لیجئے۔ اب دلیہ دالیں چاول اس تور مہ میں شامل کر کے اچھی طرح پکالیں ہرا مسالہ ہری مرچ جو پیس کر رکھی ہوئی تھی اُسے بھی شامل کر دیں اور اچھی طرح دیر تک تقریباً 15 سے 20 منٹ تک چمچ چلاتی رہئے۔ آخر میں لیموں کا عرق شامل کر کے گرم گرم سرو کیجئے۔ مولی کچی پیاز اور لیموں کے قتلوں کے ساتھ پیش کیجئے۔ بہت لذیذ کھجڑا تیار ہوگا جو بہت قدیم طریقہ ہے۔

