

کھجڑی

- (۱) مسوردال - 1/2 کپ (۲) باسمتی چاول - دو کپ
 (۳) ادراک لہسن - ایک ٹیبل اسپون (۴) تیل یا گھی - دو ٹیبل اسپون
 (۵) نمک - حسب ذوق (۶) ہلدی پاؤڈر - آدھائی اسپون
 (۷) پیاز - ایک عدد

☆ سب سے پہلے یہ یاد رکھیں کھجڑی کو سوندھا پکانا ہے تو بالکل تازہ ادراک لہسن کا پیسٹ بنائیے۔ ایک گونے میں تیل یا گھی گرم کریں۔ پیاز کے باریک لچھوں کو ہلکا گلابی کر لیں فوراً ادراک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بہت ہلکا سا بھونے ہلدی اور نمک بھی شامل کر لیں اور فوراً ساڑھے تین کپ پانی شامل کر لیں اور ڈھکن ڈھانپ کر درمیانہ آنچ پر پکنے دیں۔ چاول دھو کر بھگو دیں۔ جیسے ہی ابال آنے لگیں چاول اور دال شامل کر کے ڈھکن کا کچھ حصہ کھلا رکھے یہ دیکھ لیں چاول سے اوپر کچھ تک پانی ہو۔ بیچ میں ایک یادو بارہی ہلائیں اور ڈھکن ڈھانپ کر چولہا دھیمہ کر دیں دم پر تھوڑی دیر رکھیں اور گرم گرم لذیذ کھجڑی تیار ہوگی، جو بہت ہی ہلکی اور باآسانی ہضم ہونے والی ہے۔

اسی ترکیب سے، لونگ الائچی ڈال چینی اور شاہ زیرہ پودینہ ان سب کو بھی کھجڑی کے بگھار میں شامل کر کے بہت لذیذ بنائی جاتی ہے تل کا کھٹا، قیمہ اور اچار پاپڑ سے بے حد شوق سے حیدرآباد میں ناشتہ کھایا جاتا ہے۔

