

## ثابت مونگ کی دال کی کھچڑی

(۱) ثابت ہری مونگ۔ ایک کپ (بھگی ہوئی)

(۲) چاول۔ دو کپ

(۳) نمک۔ حسب ذوق

(۴) پیاز۔ ایک عدد

(۵) تیل یا گھی۔ دو ٹیبل اسپون

☆ بھگی ہوئی ثابت مونگ کو ہلکا سا اُبال کر (آدھ گلا) رکھ لیں۔ ایک چھوٹی سی پیاز کو تیل یا گھی میں ہلکا سا گلابی کر لیں بہت تلخ نہ کریں ورنہ پیاز کے کالے ہونے سے ذائقہ خراب ہو جائے گا۔ ادراک لہسن شامل کریں نمک حسب ذوق مونگ اور چار کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیں۔ جیسے ہی اُبال آنے لگے۔ چاول دھو کر شامل کر لیں۔ اور درمیانہ آگ پر پکنے دیں ایک سے دو بارہ بگونے میں ہلایئے اور دم پر کھچڑی کو رکھ دیجئے۔ بس تھوڑی دیر میں بہت سوندھی لذیذ مونگ کی کھچڑی تیار ہوگی۔ تل کی کھٹی چٹنی سلاد اور دہی کے ساتھ نوش فرمائیے۔

اسی ترکیب سے آپ بغیر جھلکے کی مونگ کی کھچڑی تھوڑی ہلدی شامل کر کے

بناسکتے ہیں۔ اور تور کی دال کی کھچڑی بھی بہت لذیذ بنتی ہے۔

