

ثابت مسور کی مسالہ دار کھچڑی

- (۱) ثابت مسور کی دال - ایک کپ (۲) چاول - دو کپ
 (۳) گوشت - 1/2 کلو (۴) ٹماٹر - دو عدد
 (۵) لیموں - ایک عدد (۶) زیرہ - ایک ٹی اسپون
 (۷) لہسن - ایک ڈلی (کوٹا ہوا) (۸) تیل - دو ٹیبل اسپون
 (۹) گرم مسالہ - ایک ٹی اسپون (۱۰) لال مرچ - ایک ٹیبل اسپون
 (۱۱) ہلدی - آدھائی اسپون (۱۲) دھنیہ پاؤ ڈر - دو ٹی اسپون
 (۱۳) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد (۱۴) کوتمیر - آدھا کپ (کٹی ہوئی)
 (۱۵) پودینہ - 10 سے 12 عدد (۱۶) پیاز - ایک عدد

☆ ثابت مسور کی دال نمک ڈال کر اُبال کر علیحدہ رکھ لیں۔ ایک بگونہ میں پیاز کو ہلکا گلابی کر لیں۔ کوٹا ہوا لہسن اور گوشت ڈال کر بھونیں ٹماٹر لال مرچ اور ہلدی گرم مسالہ دھنیہ اور زیرہ پاؤ ڈر ڈال کر بھونئے ہری مرچ کوٹ کر ڈالئے تاکہ ذائقہ اچھا آئے نمک حسب ذائقہ ڈال کر ایک کپ پانی شامل کر لیں تاکہ گوشت گل جائے۔ اب دو سے ڈھائی کپ پانی ڈال کر ابلنے دیں جب پانی پکنے لگے تو چاول اور اُبلے ہوئی دال شامل کر دیں اور درمیانہ آگ پر پکنے دیں دم پر لیموں کا عرق کوتمیر اور پودینہ شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ کر چولہا بند کر دیں۔ بہت ہی لذیذ مسالہ والی چٹ پٹی کھچڑی تیار ہوگی۔ آپ دہی کے رائتے سے کھائیے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

