

## مونگ کی دال

- (۱) مونگ بغیر چھلکے کی: ایک کپ
  - (۲) ٹماٹر: دو عدد
  - (۳) ہری مرچ: 3 عدد
  - (۴) ہرا دھنیہ
  - (۵) لال مرچ پاوڈر: 2 ٹی اسپون
  - (۶) بلدی پاوڈر: آدھائی اسپون
  - (۷) پیاز: 1 عدد
  - (۸) ادراک لہسن: 2 ٹی اسپون
  - (۹) کھانے کا تیل: ایک ٹیبل اسپون
  - (۱۰) نمک حسب ذائقہ
- ☆ سب سے پہلے مونگ کی دال دھو کر بھگو کر تقریباً آدھا گھنٹہ رکھیے۔
- ☆ پیاز کو ہلکا بادامی کریں اور ک لہسن ہری مرچ ٹماٹر ہرا دھنیہ سب کو ڈال کر بھونئیے اور مونگ کی دال کو اس مسالہ میں ڈال کر بھونیں۔
- ☆ ایک کپ پانی اور نمک شامل کریں اور دم پر دھیمی آنچ پر ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں۔ بس دال تیار ہو جائیگی۔
- ☆ دال کو اور لذیذ بنانے کے لئے دھونے سے پہلے اُسے بادامی ہونے تک بھون لیجئے۔ بڑی ہی ذائقہ دار بنے گی پھلکے یا پراٹھوں سے نوش فرمائیے۔

