

مرچیوں کا سالن

- (۱) موٹی ہری مرچ۔ 1/2 کلو
(۲) کھوپرا۔ 100 گرام
(۳) مونگ پھلی۔ 50 گرام
(۴) تل۔ 50 گرام
(۵) پیاز۔ 3 عدد (بھون کر پسی ہوئی)
(۶) دھنیہ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
(۷) زیرہ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
(۸) رائی۔ بھون کر پاؤڈر۔ میتھی دانہ۔ کلونجی
(۹) ثابت زیرہ۔ ایک ٹی اسپون
(۱۰) رائی۔ ایک ٹی اسپون
(۱۱) کمری پتہ۔ 8 سے 10 عدد
(۱۲) اٹلی۔ 100 گرام
(۱۳) لال مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
(۱۴) ہلدی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
(۱۵) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبل اسپون (پیسٹ)
(۱۶) نمک۔ حسب ذوق
(۱۷) تیل۔ ایک کپ (200 گرام)

☆ ایک بگونے میں تیل گرم کریں اور ساری مرچیوں کو تل کر نکالیں۔ اسی تیل میں رائی زیرہ کلونجی کمری پتہ ڈال کر بگھاریں اب کھوپرا مونگ پھلی تل کو بھون کر پیس لیں نمک، اور پیاز لال مرچ ہلدی کی آمیزہ نمک شامل کر کے بھون لیں ان مصالحوں کو بہت بھوننے کی ضرورت نہیں رہتی ہے اب مرچیوں کو شامل کر لیں اور تھوڑا سا پانی شامل کر لیں تقریباً ایک دیر ڈھکپ اور درمیانہ آگ پر پکنے دیں۔ مرچیاں گل جائیں گی تب دم پر رائی میتھی، کلونجی کو بھون کر بنایا گیا پاؤڈر ڈال دیں 5 منٹ دم پر رکھیں بہت لذیذ مرچیوں کا سالن تیار ہوگا۔ بریانی، پلاؤ، بگھارے چاولوں سے نوش فرمائیے۔

