

## مونگ کی میٹھی دال

- (۱) مونگ کی دال: ایک کپ
  - (۲) ہلدی: آدھائی اسپون
  - (۳) پیاز: ایک عدد
  - (۴) ہر ادھنیہ
  - (۵) نمک حسب ذائقہ
  - (۶) ادراک لہسن پیسٹ: ایک ٹی اسپون
  - (۷) کھانے کا تیل یا گھی ایک ٹیبل اسپون
- ☆ مونگ کی دال دھو کر اُس میں دو کپ پانی شامل کر کے اُسے گلنے کے لئے رکھ دیں، ادراک لہسن نمک ہلدی شامل کر کے اُسے اچھی طرح گلنے پر گھونٹ لیجئے۔
- ☆ ایک پین میں تیل یا گھی گرم کیجئے، پیاز کے باریک لچھے بادامی ہونے تک تلیں اور دال کو بگھار لیں۔ دم پر ہر ادھنیہ، پودینہ، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی ڈال دیں۔ پھلکے یا پراٹھوں کے ساتھ نوش فرمائیے بہت ہی خوش ذائقہ دال بنے گی اور حیدرآبادی دسترخوان میں ناشتہ میں ضرور بنائی جاتی ہے۔

