

کھٹی دال

- (۱) تور یا مسوردال- 1 کپ
 (۲) ٹماٹر- 4 عدد
 (۳) اٹلی- 50 گرام (عرق)
 (۴) کری پتہ- ایک گڈی
 (۵) ادراک لہسن- ایک ٹیبل اسپون
 (۶) لال مرچ- ایک ٹیبل اسپون
 (۷) ہلدی پاؤڈر- ایک ٹی اسپون
 (۸) نمک- حسب ذوق
 (۹) ہری مرچ- 3 سے 4 عدد
 (۱۰) لہسن ثابت- 3 سے 4 عدد کلیاں
 (۱۱) رائی- ایک ٹی اسپون
 (۱۲) زیرہ- ایک ٹی اسپون
 (۱۳) ہرادھنیہ- ایک گڈی (باریک کٹا ہوا)
 (۱۴) تیل- ایک ٹیبل اسپون
 (۱۵) سوکھی لال مرچ- 4 سے 5 عدد
- دال میں ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی اور باریک کٹے ٹماٹر شامل کر کے ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کر کے اچھی طرح گلا لیں۔ اب کری پتہ ہری مرچ ثابت ہرادھنیہ اٹلی کا عرق اور ضرورت کے مطابق اور تھوڑا پانی شامل کیجئے تاکہ دال تھوڑی تیلی ہو تو زیادہ مزیدار بنے گی۔ تقریباً 15 سے 20 منٹ پکائیے ایک پین میں تیل باریک کٹا لہسن کری پتہ سوکھی لال مرچ رائی اور زیرہ ڈال کر دال کو بگھار دیدیں۔ بہت مزیدار کٹھی دال تیار ہوگی۔ چاول تلا ہوا گوشت اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔ حیدرآبادی دسترخوان کی بہترین زینت ہے۔

