

## چنے کی دال

- (۱) چنا دال: ایک کپ
  - (۲) لہسن: کوٹا ہوا ایک ٹیبل اسپون
  - (۳) ہری مرچ: چار سے پانچ عدد (پسی ہوئی)
  - (۴) کوتمیر: ایک گڈی
  - (۵) ہلدی پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون
  - (۶) زیرہ ثابت: ایک ٹی اسپون (۷) رائی: آدھا ٹی اسپون
  - (۸) کری پتہ: آٹھ سے دس عدد (۹) نمک حسب ذوق
  - (۱۰) کھانے کا تیل: دو ٹیبل اسپون
  - (۱۱) لیموں
- ☆ چنے کی دال دھو کر رات بھر ایک کپ پانی میں بھگو دیں۔
- ☆ صبح پانی سے نکال کر اُسے موٹا موٹا پیس لیں۔
- ☆ ایک پین میں تیل گرم کریں اُس میں رائی زیرہ اور کری پتہ ڈال کر تلیں، ہری مرچ لہسن نمک ڈال کر ہلکی آنچ پر بھونیں ہلدی بھی ڈال کر ایک منٹ بھونیں۔
- ☆ اب اسمیں پسی ہوئی دال شامل کریں اور ہلکی آنچ پر بھوتی رہیں دم پر ہر ادھنیہ ڈالیں اور لیموں نچوڑ لیں۔ لذیذ دال تیار ہوگی۔

