

## چنادال قیمہ

- (۱) قیمہ: آدھا کیلو  
(۲) نمک: حسب ذائقہ  
(۳) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون  
(۴) گرم مسالہ پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون  
(۵) ہلدی پاؤڈر: آدھی ٹی اسپون (۶) ٹماٹر: دو عدد باریک کٹے ہوئے  
(۷) ثابت گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ  
(۸) چار سے پانچ ہری مرچ (۹) ہر ادھنیہ: آدھا کپ  
(۱۰) لیموں: ایک عدد (۱۱) دہی: آدھا کپ  
(۱۲) ایک عدد پیاز: باریک کٹی ہوئی (۱۳) تیل: دو ٹیبل اسپون  
(۱۴) ادراک لہسن پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون  
(۱۵) چنے کی دال: ایک کپ ابلی ہوئی

☆ پیاز کو تیل میں ہلکا گلابی تل لیں۔ اس میں قیمہ ادراک لہسن پسا ہوا نمک، لال مرچ، ہلدی ڈال کر بھوئیئے۔ اب قیمہ ڈالیں اور خوب اچھی طرح سے بھون لیں، اب ٹماٹر اور دہی ڈال کر قیمہ کو بہت اچھی طرح بھوئیئے۔ ساتھ ہی ثابت گرم مسالہ بھی ڈال کر بھونتے رہیں۔ جب دہی اور ٹماٹر کا پانی سوکھنے لگے تب ہری مرچ، گرم مسالہ پاؤڈر، ابلی چنے کی دال ڈال کر دھیمی آنچ پر پکھنے دیں۔ دم پر ہر ادھنیہ پودینہ اور ادراک کو باریک کاٹ کر ڈالیں۔ بس لذیذ قیمہ چنے کی دال تیار ہوگا چاول کے ساتھ کھائیے یا بگھارے چاول کیساتھ بہت لذیذ لگے گا۔

