

شملہ مرچ قیمہ

- (۱) قیمہ: آدھا کیلو (۲) شملہ مرچ: آدھا کیلو
 (۳) نمک حسب ذوق (۴) لال مرچ: ایک ٹی اسپون
 (۵) ہلدی پاوڈر: آدھائی اسپون (۶) دھنیہ پاوڈر: دو ٹی اسپون
 (۷) زیرہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
 (۸) لہسن اور کک کا پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون
 (۹) پیاز دو عدد: باریک کٹی ہوئی (۱۰) گرم مسالہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
 (۱۱) تیل: دو ٹیبل اسپون (۱۲) ہرا دھنیہ: آدھا کپ باریک کٹا ہوا
 (۱۳) ہری مرچ: چار سے پانچ عدد کٹی ہوئی (۱۴) کالی مرچ پاوڈر: دیرٹھ چمچہ
- ☆ سب سے پہلے ایک پین میں تیل گرم کریں پیاز کو ہلکا گلابی تل لیں، اس میں اور کک لہسن، دھنیہ پاوڈر، زیرہ پاوڈر اور لال مرچ، نمک، ہلدی شامل کر کے بھونیں اور پھر قیمہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں، آدھا کپ پانی ڈال کر دم پر ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں 15 سے 20 منٹ بعد قیمہ کو اچھی طرح ہلکی آنچ پر بھونیں اطراف تیل ہلکا سا نکل آئے گا گرم مسالہ، کالی مرچ، اور ہری مرچ کو تھمیر ڈال کر دس سے پندرہ منٹ تک پکنے دیں۔ اس قیمہ کو شملہ مرچ کے اندر بیج خالی کر کے آدھا قیمہ بھر کر آدھا قیمہ پر جما کر ڈھکن ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں یا چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے قیمہ میں ڈال کر دم دیدیں۔ روٹی کے ساتھ یا کھٹی دال چاول کے ساتھ بہت لذیذ لگتا ہے۔ اسی طرح بیگن قیمہ یا بھنڈی قیمہ بھی بنایا جاتا ہے۔

