

انڈوں کا سالن

- (۱) ابلے ہوئے انڈے: پانچ عدد
 - (۲) کھانے کا تیل: دو ٹیبل اسپون
 - (۳) ہلدی پاؤڈر: دیرٹھ اسپون
 - (۴) لال مرچ پاؤڈر: دو ٹی اسپون
 - (۵) کٹی ہوئی لال مرچ: دیرٹھ ٹی اسپون
 - (۶) نمک حسب ذوق
 - (۷) ہر ادھنیہ: آدھا کپ (باریک کٹی ہوئی)
 - (۸) ہری مرچ: پانچ سے چھ
 - (۹) دھنیہ پاؤڈر
 - (۱۰) ٹماٹر: دو بڑے (باریک کٹے ہوئے)
 - (۱۱) پیاز: ایک عدد
- ☆ ایک پین میں تیل گرم کریں پیاز کی باریک لچھوں کو ہلکا بادامی ہونے تک بھونیں اور ک لہسن، ٹماٹر، لال مرچ، دھنیہ، ہلدی پاؤڈر، نمک شامل کر کے خوب بھونیں پانی کا چھینٹا دیتی رہیں۔ ابلے ہوئے انڈے کو ہلکا کٹ لگائیں اور اس مسالے میں چھوڑ دیں ہری مرچ باریک کاٹ کر ہر ادھنیہ شامل کر لیں اور دم پر سالن ڈھکن کو ڈھانک کر رکھ دیں، سالن تیار ہوگا۔

