

خاگینہ

- (۱) انڈے: پانچ عدد
 - (۲) کھانے کا تیل: 2 ٹیبل اسپون
 - (۳) پیاز: پانچ عدد (باریک کٹی ہوئی)
 - (۴) لال مرچ پاؤڈر: 2 چائے کے چمچ (حسب ذائقہ)
 - (۵) ہلدی پاؤڈر: آدھائی اسپون
 - (۶) نمک حسب ذائقہ
 - (۷) ہر ادھنیہ
 - (۸) ہری مرچ: چار سے پانچ عدد
- ☆ ایک پین میں تیل لیکر پیاز کو کچا پکا تل لیں اس میں ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی، نمک ڈال کر بھونیں۔
- ☆ ایک کپ پانی شامل کر لیں تاکہ پیاز اچھی طریقے سے گل جائے۔
- ☆ پیاز گل جائے گی اور ہلکا سا تیل بازو سے چھوٹنے لگے تو انڈے احتیاط سے پھوڑ کر پیاز کے اوپر جماتے جائے اوپر سے ہر ادھنیہ اور کٹی ہوئی ہری مرچ چھڑک کر ڈھلکن ڈھانپ دیں، تھوڑی دیر بعد ڈھلکن ہٹا کر انڈوں کو پلٹائیے اور تھوڑی دیر دم پر رکھ کر نوش فرمائیے۔ کچھڑی، روٹی یا بگھارا کھانے کے ساتھ بہت لذیق لگتا ہے۔

