

کچی املی کی دال (مسور کی دال)

- (۱) مسور دال: ایک کپ
(۲) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد
- (۳) کچی املی: چھلی ہوئی (مغز) آدھا کپ
(۴) ہر ادھنیہ: باریک کٹا ہوا (آدھی گڈی)
- (۵) ہلدی: ایک چائے کا چمچ
(۶) کری پتہ: 8 سے 10 عدد
- (۷) نمک: حسب ذوق
(۸) تیل: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) ادراک لہسن: پسا ہوا ایک ٹیبل اسپون (۱۰) لہسن: باریک کٹا ہوا (دو کلی عدد)
(۱۱) زیرہ: ایک ٹی اسپون
(۱۲) رائی: ایک ٹی اسپون
- (۱۳) سوکھی لال ثابت مرچ: 5 سے 6 عدد

☆ مسور دال کو دھو کر ادراک لہسن، نمک، ہلدی ڈال کر گلنے دکھ دیں۔ گلنے کے بعد اچھی طرح گھونٹ لیں تھوڑا پانی شامل کر کے ہری مرچ کھڑے کاٹ کر ڈالیں یا دال گلنے وقت ڈال کر گھونٹ لیں ہر ادھنیہ کریا پات ڈال کر دال کو 10 سے 15 منٹ پکائیے اب کچی املی کا مغز ڈال کر صرف ایک اُبال آنے تک ہی پکائیے ورنہ دال کی کھٹاس میں کسالہ پن آجائے گا۔ دال کا بگھار تیار کریں کڑا ہی میں تیل گرم کیجئے سب سے پہلے رائی، زیرہ باریک کٹا لہسن، سوکھی لال مرچ اور کری پتہ ڈال کر سرخ کر لیں اور بگھار ڈال کر دال کو ڈھانک دیں۔ بہت مزیدار کھٹی دال تیار ہوگی، چاول اور تلیے ہوئے گوشت کے ساتھ نوش فرمائیے، حیدرآبادی دسترخوان کی خصوصی لذیذ ڈش ہمیشہ دسترخوان کی زینت رہی ہے۔

