

## کچی املی کی دال

- (۱) تور دال: ایک کپ  
 (۲) کچی املی: ایک کپ  
 (۳) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (۴) لہسن: 8 سے 10 عدد (کلیاں)  
 (۵) ہرا دھنیہ: آدھا کپ (باریک کٹا)  
 (۶) زیرہ: ایک ٹیبل اسپون (۷) کرمی پتہ: 8 سے 10 عدد  
 (۸) رائی: ایک چائے کا چمچ (۹) ہلدی: ایک چائے کا چمچ  
 (۱۰) نمک: حسب ذوق (۱۱) تیل: دو ٹیبل اسپون  
 (۱۲) سوکھی لال ثابت مرچ 5 سے 6 عدد

☆ تور کی دال لہسن ہری اور مرچ ہلدی نمک ڈال اچھی طرح گلائیں، دو کپ پانی ڈالکر اچھی طرح گھونٹ لیں اب ہرا دھنیہ اور کچھ پتے کریا پات کے ڈال کر 10 سے پندرہ منٹ پکنے دیں۔ کچی املی کو ابال کر اُس کا گودا علیحدہ کر لیں اور اسے پکی ہوئی دال میں شامل کر کے مزید 5 منٹ اور پکائیے زیادہ دیر تک نہ پکائیے گا ورنہ ذائقہ کسالا ہو جاتا ہے۔ ایک علیحدہ پین میں تیل گرم کریں، زیرہ رائی کریا پات اور سوکھی لال مرچ ڈال کر بگھارتیا کر لیں اور دال کو بگھار دیں۔ کچھ دیر کے لئے ڈھکن ڈھانک دیں۔ بہت مزیدار دال تیار ہوگی۔ حیدرآبادی دسترخوان کی زینت رہتی ہے۔ تلا ہوا گوشت اور ابلے ہوئے چاول (خشک) کے ساتھ لاجواب ذائقہ دیتی ہے۔

