

مٹر پلاؤ

- (۱) ہرے تازے مٹر - 1/2 کلو
 (۲) دہی - 200 گرام
 (۳) گرم مسالہ - ایک ٹی اسپون (ثابت)
 (۴) تیز پتہ - ایک سے دو عدد
 (۵) لیموں - ایک عدد
 (۶) باسستی چاول - دو کپ
 (۷) نمک - حسب ذوق
 (۸) پیاز - ایک عدد
 (۹) ادراک لہسن - ایک ٹیبل اسپون
 (۱۰) تیل یا گھی - دو ٹیبل اسپون
 (۱۱) ہری مرچ - 3 سے 4 عدد

(۱۲) ہر ادھنیہ - ایک گڈی (باریک کٹا ہوا) (۱۳) پودینہ - 10 سے 12 عدد پتے
 ☆ ایک بگونے میں تیل یا گھی گرم کر کے پیاز کو ہلکا بادامی کر لیں ادراک لہسن ہرے
 مٹر ہری مرچ ہر ادھنیہ پودینہ ڈال کر بھونیں گرم مسالہ اور تیز پتہ بھی شامل کر لیں اور تھوڑا
 سا بھونے جانے کے بعد دہی ڈالیں اور بہت ہلکی سے آئچ پر بھونے۔ تین کپ پانی
 شامل کر کے ڈھکن آدھا ڈھانپ کر پکنے دیں۔ چاول کو تقریباً 20 سے 30 منٹ تک دھو کر
 پانی میں بھگو دیں۔ جیسے ہی اُبال آئے چاول ڈال دیں۔ حسب ذائقہ نمک ڈالیں اور
 درمیانی آئچ پر پکائیں۔ تھوڑی ہی دیر میں گرما گرم مٹر پلاؤ تیار ہوگا۔ بوندی کا رائتہ یا دہی
 پیاز ٹماٹر کے رائتہ سے بہت لذیذ لگے گا۔ ساتھ سلاد کے پیش کریں۔
 اسی ترکیب سے آپ ہرے چنے کا بھی پلاؤ بنا سکتے ہیں۔

