

بوٹی کا سالن

- (۱) بوٹی: ایک کیلو
(۲) پیاز: دو عدد
(۳) ہلدی پاؤڈر: ایک چائے کا چمچ (۴) لال مرچ پاؤڈر: دو چائے کا چمچ
(۵) تیز پات: دو عدد
(۶) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون پاؤڈر
(۷) کھوپرا: 50 گرام (بھونا پسا ہوا)
(۸) کباب چینی: 8 سے 10 عدد
(۹) تیل: آدھا کپ
(۱۰) ادراک لہسن: پیسٹ ایک ٹیبل اسپون
(۱۱) دھنیہ پاؤڈر: ایک چائے کا چمچ

☆ سب سے پہلے بوٹی کو بہت صاف کر کے چھوٹے ٹکڑے بنا لیں، اب اس میں ادراک لہسن دو عدد باریک کٹی پیاز اور ایک دیرٹھ گلاس پانی نمک اور ہلدی ڈال کر کوکر میں تقریباً 20 سے 25 منٹ تک دھیمی آگ پر پکنے دیں، بوٹی کو گلنے کے لئے وقت لگتا ہے آپ دیکھتے رہیں کہ بوٹی اچھی طرح گلی یا نہیں ورنہ ذائقہ اتنا اچھا نہیں ہوگا، ایک پین میں تیل گرم کیجئے اور دھنیہ بوڈر تلیں مرچ پاؤڈر ڈال کر بوٹی ڈالیں اور بھونیں ایک سے دیرٹھ کپ پانی شامل کریں تاکہ اس کا شور بہ بنے۔ شور بہ اچھی طرح پکنے لگے تب دم پھر کھوپرا پسا ہوا شامل کیجئے اور گرم مسالہ تیز پات کو علیحدہ تل کر پاؤڈر بنائیے اور دم پر شامل کیجئے بہت مزیدار اور قوت بخش بوٹی کا سالن تیار ہوگا، آپ روٹی یا نان لیموں اور بہت ساری سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔

