

				
Deconstructed Mulligatwny soup				
डिकनस्ट्रक्टेड मूलीगेटोनी सूप				
लहसुन				2 tsp
करी पत्ता				8-10 पत्तियां
प्याज़ (कटा हुआ)				3/4 कप
सेब (छीला हुआ)				1
सुखा नारियल पाउडर				4tsp + 1tsp
हल्दी				1/4 tsp
नमक				1/2 tsp + 1/2 tsp
किचन किंग मसाला				1/2 tsp
सफ़ेद मिर्च पाउडर				1/4 tsp
चना दाल (उबला हुआ)				1/2 tsp
नारियल क्रीम				1/4 tsp
नींबू का रस				2 tsp
कैसे बनाए				
1) पहले चना दाल को उबाल कर पानी को अलग रख लें				
2) गैस पर पैन चढ़ा कर हल्के पानी के साथ लहसुन को पकाएं				
3) लहसुन पकने पर करी पत्ता डालें, कटा हुआ प्याज़ डाल कर प्याज़ को तीन मिनट तक पकाएं				
4) अब कटा हुआ सेब डाल कर, प्याज़ और सेब को अच्छे से पकाएं				
5) 2-3 मिनट पकने के बाद नारियल का पाउडर डालें और इसके साथ हल्दी, नमक, किचन किंग मसाला, सफ़ेद मिर्च पाउडर डाल कर पकाएं				
6) 2-3 मिनट तक पकने दें, अब उबली हुई चना दाल डालें और एक कप पानी डाल कर पकाएं				
7) 6-7 मिनट तक पकने दें, अब उबली हुई चना दाल डालें और एक कप पानी डाल कर पकाएं				
8) अब इस मिश्रण में नारियल क्रीम डाल कर पकाएं				
9) 3-4 मिनट तक पकाने के बाद इसमें नींबू का रस डाल कर सूप को उतार लें				
10) गरमा गरम परोसे				