

				
Dal Shorbha Daal Shorba				
दाल शोरबा				
अरहर दाल (उबली हुई)				200 gm
लहसुन (कटा हुआ)				6 कली
तेजपत्ता				1
लौंग				2
दालचीनी				1 इंच का टुकड़ा
हरी इलाइची				1
साबूत धनिया				1 tsp
हरे धनिये की डंडियां				10gm
हल्दी				1/4 tsp
नमक				3/4
किचन किंग मसाला				1/2 tsp
जीरा पाउडर				1/4 tsp
प्याज़				20gm
हरा धनिया (कटा हुआ)				1 tsp
नीम्बू का रस				2 tsp
कैसे बनाएं				
1) उबली हुई अरहर दाल को 100 मिलीलीटर पानी के साथ मिक्सी में पीस लें				
2) गैस पर पैन को चढ़ा कर लहसुन को हल्के से पानी के साथ पकाएं, प्याज़ डालें और पाँच मिनट तक पकाएं				
3) तेजपत्ता, लौंग, दालचीनी, साबूत धनिया, हरी इलाइची, के साथ हरे धनिये की डंडियां डाल कर पकाएं				
4) दो मिनट पकाने के बाद हल्दी, नमक, किचन किंग मसाला और जीरा पाउडर डाल कर पकाएं				
5) जब प्याज़ और मसाले का मिश्रण पक जाए तो पीसी हुई उबली अरहर दाल को इस मिश्रण में मिला दें और सात से आठ मिनट तक पकाएं				
6) पकने के बाद इस मिश्रण को एक बड़ी छननी की सहायता से छान लें और बचे हुए गाढ़े भाग को अलग कर लें				
7) छानने के बाद छने हुए शोरबे को 5-7 मिनट तक पकाएं				
8) पकने के बाद कटा हुआ हरा धनिया डालें उसके बाद नींबू का रस मिलाकर पाँच मिनट तक पकाएं और फिर गैस बंद कर दें				