

ترکین مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو
- (۲) کوتمیر: ایک کپ
- (۳) پودینہ: آدھا کپ
- (۴) ہری مرچ: 10 سے 15 عدد
- (۵) کھوپرا: (بھونا ہوا) دو ٹیبل اسپون
- (۶) لہسن: دو ٹیبل اسپون
- (۷) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ
- (۸) پالک: ایک کپ اُلی ہوئی
- (۹) نمک: حسب ذوق
- (۱۰) ہلدی: ایک چائے کا چمچ
- (۱۱) پیاز: ایک عدد
- (۱۲) دہی: آدھا کپ
- (۱۳) تیل: آدھا کپ

☆ ہر ادھنیہ، پالک، پودینہ، ہری مرچ اور کھوپرا، لہسن سب کو ملا کر پیس لیں، تیل میں ایک عدد پیاز کے لچھوں کو بادامی کر لیں، اب مرغ شامل کر لیں اور بھونینے پسا ہوا مسالہ پیسٹ شامل کر کے 5 منٹ اور پکنے دیں ہلدی، نمک ڈالیں اور کچھ دیر اور پکنے دیں۔ اب پھینٹا ہوا دہی اور گرم مسالہ شامل کیجئے اور دمپر بغیر ڈھکن ڈھانکے پکنے دیں۔ 15 سے 20 منٹ میں لذیذ دل خوش ترکین مرغ تیار ہوگا۔

سلادنان روٹی یا شیرمال کے ساتھ لطف اندوز ہویئے۔

