

ہرے مسالے کا گوشت

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (مرغ یا بکرے یا برف)
- (۲) ہری مرچ: آٹھ سے دس عدد (پسی ہوئی)
- (۳) کالی مرچ: دوٹی اسپون کٹی ہوئی (پاؤڈر)
- (۴) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۵) کباب چینی: آدھائی اسپون
- (۶) لیموں: ایک عدد
- (۷) نمک: حسب ذوق
- (۸) لہسن: دو ٹیبل اسپون (باریک کٹا ہوا)
- (۹) ہرا دھنیہ: ایک گڈی (باریک کٹی ہوئی)
- (۱۰) تیل: آدھا کپ
- (۱۱) دہی: ایک کپ

☆ گوشت میں دہی، نمک، کالی مرچ، گرم مسالہ ڈال کر گوشت کو گلنے کے لئے دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت جیسے ہی گل جائے ایک پین میں تیل گرم کر کے گوشت کو اچھی طرح بھونیں۔ ہری مرچ، لہسن شامل کر کے دھیمی آنچ پر بھونیں۔ سارا مسالہ گوشت کو چپک جائے گا تب ہرا دھنیہ کباب چینی پاؤڈر اور لیمو کا عرق شامل کر کے سرو کریں۔ ٹماٹر کی چٹنی ہرے مسالہ کا گوشت چاول کے ساتھ بہت لذیذ لگے گا۔

