

## زعفرانی گوشت

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (بغیر ہڈی)
- (۲) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۳) نمک: حسب ذائقہ
- (۴) دہی: آدھا کیلو
- (۵) زعفران: بھیگی ہوئی دو چٹکی
- (۶) مکھن: دو ٹیبل اسپون

☆ گوشت میں دہی، نمک، کالی مرچ پاؤڈر شامل کر کے دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت اچھی طرح گل جائے تو مکھن شامل کر کے گوشت کو خوب بھونیں حتیٰ کہ گوشت سرخی مائل ہو جائے۔ دم پر بھیگی ہوئی زعفران چھڑک کر دم دیں۔ بہترین زعفرانی گوشت تیار ہوگا۔ آپ نان روٹی اور بہت ساری سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

