

## دم کا گوشت

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (بغیر ہڈی) (۲) چیر ونجی: 50 گرام  
 (۳) خشخاش: 50 گرام (۴) کاجو: 50 گرام  
 (۵) تیل ایک کپ (۶) ہر ادھنیہ: ایک کپ (کٹا ہوا)  
 (۷) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۸) پودینہ: 5 سے 10 عدد  
 (۹) نمک حسب ذوق (۱۰) ادراک لہسن: پیسٹ ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۱) لال مرچ پاؤڈر (۱۲) کالی مرچ پاؤڈر  
 (۱۳) کباب چینی (۱۴) پیاز ایک عدد تلی ہوئی  
 (۱۵) دہی 200 گرام (۱۶) ہلدی پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون  
 (۱۷) لیموں: ایک عدد

☆ سارے مسالے بھون کر باریک کر پیس لیجئے۔ گوشت میں سارے مسالے دہی، ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی، کالی مرچ، گرم مسالہ، پیپٹا اور تلی ہوئی پیاز یعنی کہ ہرا دھنیہ پودینہ چھوڑ کر تیل کے ساتھ سب کچھ ملا کر ایک بڑے پین یا لگن میں تقریباً 5 سے 6 گھنٹے تک رہنے دیں یا ایک دن پہلے بھی آپ میر نیٹ کر سکتی ہیں، گوشت میں سارے مسالے اچھی طرح جذب ہو جائیں گے بس کسی پھیلے ہوئے بڑے پین میں تیل ڈال کر سارے آمیزہ کو ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیجئے۔ بیچ میں دو تین بار ہلاتے رہئے، تیل چھوٹنے لگے تو دم پر جلتا ہوا کونکہ درمیان میں رکھ کر تھوڑا سا تیل ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ تھوڑی دیر بعد کونکہ باہر نکال لیں۔ کباب پیش کرتے وقت ہر ادھنیہ اور پودینہ کے پتے، مولی سے سجا کر کھائیے بے حد لذیذ دم کے کباب تیار ہوں گے۔ اسی طرح سے دم کا مرغ بھی بنایا جاتا ہے۔

