

کیری دو پیازہ گوشت

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (ہڈی کے ساتھ)
- (۲) پیاز 3 عدد (باریک کٹی ہوئی)
- (۳) کیری: ایک عدد
- (۴) ٹماٹر: دو عدد
- (۵) ہری مرچ: 4 سے 5 عدد
- (۶) ثابت گرم مسالہ: دال چینی، الاچھی، لونگ (دو عدد ہر ایک)
- (۷) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۸) ہلدی پاؤڈر: آدھائی اسپون
- (۹) ہر ادھنیہ: آدھا کپ کٹا ہوا
- (۱۰) نمک: حسب ذوق

☆ گوشت میں پیاز کچی کٹی ہوئی ادھرک لہسن، لال مرچ اور ہلدی، نمک، تیل شامل کر کے ایک سے دیرٹھ کپ پانی شامل کریں کو کر یا کسی پین میں ڈھکن لگا کر گلنے کے لئے چڑھادیں تقریباً 15 سے 20 منٹ میں گوشت اور پیاز اچھی طرح گل جائینگے، اب اس میں ثابت کھڑا گرم مسالہ ڈالیں، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے اور کیری ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ ٹماٹر کیری گل جائیں گے اور اطراف ہلکا تیل چھوٹ آئیگا تب ہری مرچ کاٹ کر ہر ادھنیہ شامل کر کے دم پر 5 سے 10 منٹ تک رکھیں اور روٹی یا چاول کے ساتھ نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ کیری کی کھٹائی کے ساتھ دو پیازہ تیار ہوگا۔

