

کڑھائی گوشت

- (۱) گوشت ایک کیلو (۲) دھنیا: ایک ٹیبل اسپون (بھون کر پسا ہوا)
- (۳) زیرہ: ایک چائے کا چمچ (بھون کر پسا ہوا)
- (۴) کالی مرچ: ایک ٹیبل اسپون (موٹی کوٹی ہوئی)
- (۵) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۶) سرخ مرچ: ایک ٹیبل اسپون (پاؤڈر)
- (۷) نمک: حسب ذوق (۸) شملہ مرچ: دو عدد (موٹی کٹی ہوئی)
- (۹) ٹماٹر: تین عدد (پسے ہوئے)
- (۱۰) ادراک: باریک کٹے لچھے (ایک ٹیبل اسپون)
- (۱۱) ہری مرچ: 4 سے 5 عدد (کھڑی کٹی ہوئی)
- (۱۲) تیل: ایک کپ (۱۳) پیاز: دو عدد (باریک کٹی ہوئی)

☆ سب سے پہلے ایک پین میں تیل گرم کریں، پیاز کو ہلکا گلابی ہونے تک تلیں ادراک لہسن ڈال کر بھونیں اور اب گوشت ڈال کر اچھی طرح بھونیں، سارے پسے ہوئے سوکھے مسالے ڈالیں سرخ مرچ، کٹی لال مرچ، نمک ڈال کر 5 سے 10 منٹ تک پکائیے اب ٹماٹر ڈال کر بھونیں۔ ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کیجئے اور ڈھکن ڈھانک کر دھیمی آگ پر 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں۔ گوشت گل جائے گا آخر میں ادراک کے لچھے شملہ مرچ اور ہری مرچ ڈال کر دم پر پکنے دیں۔ بہت خوش ذائقہ لذیذ کڑھائی گوشت تیار ہوگا۔ روٹی نان یا چاول کے ساتھ نوش فرمائیے، عموماً سردیوں کی شام میں مزہ دو بالا ہو جائے گا۔

