

کھڑا مسالہ گوشت

- (۱) گھی: ایک کپ
 (۲) گرم مسالہ (ثابت) ایک ٹیبل اسپون
 (۳) پیاز: 5 عدد (باریک کٹی ہوئی)
 (۴) سرخ مرچ: ایک ٹیبل اسپون (پاؤڈر)
 (۵) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
 (۶) زیرہ: ایک ٹی اسپون (بھنا پسا)
 (۷) دھنیہ: ایک ٹی اسپون (بھنا پسا ہوا)
 (۸) دہی: ایک کپ
 (۹) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا
 (۱۰) ہری مرچ: باریک کٹی تین عدد
 (۱۱) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون پسا ہوا
 (۱۲) ہلدی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۱۳) نمک: حسب ذوق

☆ ایک کپ گھی میں پورا کھڑا گرم مسالہ تلیں اور باریک کٹی ہوئی پیاز ڈال کر بادامی ہونے تک تلیئے۔ گوشت ڈالیں لال مرچ، ہلدی پاؤڈر، نمک گرم مسالہ، زیرہ دھنیہ ڈال کر خوب بھونیں اور اب دہی ڈالیں اور بھونیں ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ کر دھیمی آگ پر تقریباً 15 سے 20 منٹ پکنے دیں۔ گوشت گل جائے گا اطراف گھی چھوٹنے لگے گا تب دم پر گرم مسالہ پسا ہوا ہرا دھنیہ، ہری مرچ شامل کر کے دم دیدیں، بہت لذیذ کھڑا مسالہ گوشت تیار ہوگا، سلا دان یا روٹی چاول کے ساتھ نوش فرمائیے۔

