

پتھر کا گوشت

- (۱) بکرے کا گوشت: ایک کیلو (بغیر ہڈی) پتلے بڑے قتلے کٹے ہوئے
- (۲) پیتا: ایک ٹی اسپون (پسا ہوا)
- (۳) پتھر کا پھول: ایک ٹی اسپون (پسا ہوا)
- (۴) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۵) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون (پاؤڈر)
- (۶) کشمیری لال مرچ: ایک ٹی اسپون
- (۷) نمک: حسب ذوق
- (۸) تیل: آدھا کپ
- (۹) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) گرم مسالہ (پاؤڈر): ایک ٹی اسپون

☆ گوشت کے پتلے اور تھوڑے چوڑے پارچہ بنالیں، اچھی طرح گوشت دیر تک چھنی میں پانی نکل جانے دیں۔ اس میں پیتا، لال مرچ اور تمام مسالے نمک ملا کر تقریباً تین چار گھنٹہ یا تمام رات میرینیٹ رکھیں اب ایک پھیلے ہوئے توے پر تیل ہکا ڈال کر ان ٹکڑوں کو بچھا کر بادامی ہونے تک درمیانہ آگ پر دو سائیدس کو پلٹا کر تل لیں۔ پیاز، لیموں سلاد اور پودینہ کی چٹنی سے نوش فرمائیے بہت لذیذ پتھر کا گوشت تیار ہوگا۔ یہ پتھر کی سل پر بنایا جاتا ہے لیکن ہم گھر کے باروچی خانہ میں بھی بنا کر لطف اٹھا سکتے ہیں۔

