

برکتی گوشت

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بغیر ہڈی کا)
- (۲) دہی: ایک کپ (200 gms)
- (۳) گھی یا تیل: ایک کپ
- (۴) لہسن: ایک ٹیبل اسپون (پسا ہوا)
- (۵) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون (حسب ذائقہ)
- (۶) کالی مرچ: ایک ٹی اسپون
- (۷) نمک: حسب ذوق
- (۸) شاہ زیرہ: آدھا چائے کا چمچہ
- (۹) لیموں: ایک عدد
- (۱۰) ہری مرچ: 5 سے 6 عدد (پسی ہوئی)

☆ گوشت میں نمک، ادراک لہسن، دہی اور لال مرچ، کالی مرچ اور ہری مرچ کا پیسٹ اچھی طرح ملا کر تقریباً ایک گھنٹہ لگا رہنے دیں، ایک پین میں گھی یا تیل لیکر درمیانہ آگ پر گرم کریں، میرنیٹ کیا ہوا گوشت ڈال کر بھونپئے 5 سے 10 منٹ بھوننے کے بعد ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کریں تاکہ گوشت اچھی طرح گل جائے اور ڈھکن ڈھانپ کر 20 سے 25 منٹ تک پکنے دیں درمیانہ آگ پر گوشت بہت اچھی طرح سے گل جائے گا۔ اب دم پر شاہ زیرہ پسا ہوا چھڑک دیں اور لیموں نچوڑ دیں لذیذ برکتی گوشت تیار ہے۔ بہت ساری سلا د کسی بھی دال نان یا چاول سے لطف اٹھائیے۔

