

نزهت اچاری گوشت

- (۱) گوشت چانپ: آدھا کیلو (۲) کو تمیر: ایک گڈی
 (۳) دہی: ایک کپ (۴) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
 (۵) نمک: حسب ذوق (۶) ہری مرچ (چھوٹی) 8 سے 10 عدد
 (۷) لیموں: ایک عدد (۸) کری پتہ: 8 سے 10 عدد
 (۹) زیرہ: ایک ٹی اسپون (موٹا کوٹا ہوا)
 (۱۰) تیل: آدھا کپ (۱۱) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
 (۱۲) دھنیہ پاوڈر: دو ٹی اسپون (۱۳) ہلدی: ایک ٹی اسپون
 (۱۴) کلونجی: 8 سے 10 عدد (۱۵) میتھی دانہ: 3 سے 4 عدد
 (۱۶) موٹی ہری مرچ: (ثابت) 8 سے 10 عدد

☆ ہری مرچ (چھوٹی) اور ہرے دھنیہ کا پیسٹ بنالیں اب اس میں گوشت دہی گرم مسالہ نمک لگا کر تقریباً دو سے تین گھنٹے میرنیٹ کریں۔ ایک پین میں تیل گرم کریں اور موٹی مرچوں کو ڈنڈی کے ساتھ تیل کر علیحدہ پلیٹ میں نکال لیں۔ اسی تیل میں کلونجی میتھی دانہ کری پتہ تل لیں اب دھنیہ پاوڈر، زیرہ موٹا کوٹا ہوا ڈال کر بھونیں ہلدی شامل کریں اور اب میرنیٹ کیا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں۔ ایک کپ پانی شامل کریں اور ڈھکن ڈھانپ کر 20 منٹ دم پر پکنے دیں۔ اب ہلکا تیل کنارے پر آجائیگا تلی ہوئی مرچ شامل کر کے 5 سے 10 منٹ تک پکائیے۔ دم پر لیموں کا عرق نچوڑیے بہترین چھٹا لذیذ نزهت اچاری گوشت تیار ہوگا۔

