

## دم کا قیمہ

- (۱) قیمہ: آدھا کیلو (۲) چیر ونچی: 50 گرام  
 (۳) خشخاش: 50 گرام (۴) کا جو: 50 گرام  
 (۵) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر) (۶) دہی: ایک کپ  
 (۷) کالی مرچ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر) (۸) لال مرچ پاؤڈر: دو ٹی اسپون  
 (۹) کباب چینی: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر) (۱۰) ہر ادھنیہ: باریک کٹا ہوا  
 (۱۱) پودینہ: آدھا کپ (۱۲) لیموں: ایک عدد  
 (۱۳) زیرہ پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون (۱۴) ادھنیہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون  
 (۱۵) پیاز: دو عدد کچی پکی تلی ہوئی (۱۶) تیل: ایک کپ  
 (۱۷) گھی: ایک ٹیبل اسپون (۱۸) نمک: حسب ذوق

☆ سارے مسالوں کو بھون کر قیمہ میں پوری چیزیں شامل کر دیں تقریباً دو سے تین گھنٹے تک میریٹ کر کے رکھیں۔ جس میں تلی ہوئی پیاز، دہی، گرم مسالے پسے ہوئے مسالے شامل کر دیں۔ تقریباً دو سے تین گھنٹے بعد ایک پین میں تیل گھی سبھی شامل ہوا قیمہ چولہے پر پکنے کے لئے رکھ دیں۔ ڈھکن ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر پکنے دیجئے۔ ایک یا دو بار ہلایئے اور پھر ڈھکن ڈھانپ کر دم پر پکنے دیں۔ قیمہ پک کر اطراف تیل چھوڑنے لگے گا۔ ایک جلتا ہوا کونلہ ایلومینیم فوائل پر رکھ کر اوپر سے گھی ڈال کر اس قیمہ کے درمیان رکھ کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ ساری خوشبو قیمہ میں جذب ہو جائیگی کونلہ فوراً نکال لیں بہترین دم کا قیمہ تیار ہے۔ قیمہ کی جگہ آپ گوشت یا بون لیس چکن کے ساتھ بھی یہ مسالے دے کر پکا سکتی ہیں۔ بہت لذیذ دم کا گوشت یا قیمہ تیار ہوگا۔ آپ کھیرا مولی، پودینہ کے پتے اور نان کے ساتھ نوش فرمائیے۔

