

نرگسی قورمہ

- (۱) چیر ونجی: 50 گرام
 (۲) خشخش: 50 گرام
 (۳) کاجو: 50 گرام
 (۴) دہی: ایک کپ
 (۵) تلی ہوئی پیاز: دو عدد
 (۶) انڈے پانچ عدد (اُبلے ہوئے)
 (۷) تیل ایک کپ
 (۸) نمک حسب ذوق
 (۹) زیر دھنیہ پاوڈر، ایک ٹی اسپون

☆ کوفتوں کے لئے شامی کباب کا ہی طریقہ سے کباب کا گوشت گلا کر پیس کر تیار کر لیجئے، ایک پین میں مسالے بھون کر پیس لیجئے۔ انڈے آپ دو حصوں میں بھی کر سکتے ہیں یا ثابت انڈوں کے اطراف گوشت کا آمیزہ کو لپیٹ کر گول شکل میں بن جائینگے۔ دھیمی آنچ پر بڑی احتیاط سے ان کوفتوں کو تیل لیجئے۔ قورمہ کے لیے سب سے پہلے پین میں تیل لیجئے، تقریباً آدھا کپ ثابت کھڑا گرم مسالہ ایک لونگ الاچھی تھوڑا سا شاہ زیرہ ہلکا گلابی کر لیں، تھوڑا سا ادراک لہسن، لال مرچ، نمک، ہلدی شامل کر کے تھوڑا سا بھون لیجئے۔ دہی شامل کر لیں تھوڑی ہلکی آنچ پر بھونیں، تلی ہوئی پیاز ہر ادھنیہ، ہری مرچ کاٹ کر قورمہ کے آمیزہ میں ملا دیں۔ سارے کوفتے قورمہ پر جما کر اوپر سے گرم مسالہ اور کباب چینی چھڑ کر دم دیدیجئے۔ لذیذ نرگسی کوفتے تیار ہوں گے۔ نان یا بگھارے چاول سے کھائیے۔

