

چنے کی دال گوشت کا قورمہ

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (ہڈی والا) (۲) چنا دال: ایک کپ (ابلی ہوئی)
 (۳) دہی: ایک کپ (۴) ثابت گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
 (۵) ٹماٹر: دو عدد (باریک کٹے ہوئے)
 (۶) ادراک: ایک چھوٹا ٹکڑا (باریک سلائیں کیا ہوا)
 (۷) نمک: حسب ذوق (۸) لال مرچ پاؤڈر: حسب مرضی
 (۹) ہلدی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۱۰) دھنیہ، زیرہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
 (۱۱) تیل: دو ٹیبل اسپون (۱۲) ہری مرچ: باریک کٹی ہوئی
 (۱۳) پیاز: ایک باریک کٹی ہوئی

☆ ایک پین میں تیل گرم کر کے ایک پیاز باریک کٹی ہوئی ہلکی بادامی ہونے تک بھونیں اب اس میں گوشت ڈال کر اچھی طرح بھونے ہلکا پانی کا چھینٹا دیتے رہے تاکہ داغ نہ لگے اب ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی، دھنیہ، زیرہ پاؤڈر ڈال کر بھونتی رہیں باریک ٹماٹر کٹے ہوئے شامل کر کے بھونتی رہیں، ٹماٹر اچھی طرح گل جائے اب پھینٹا ہوا دہی شامل کریں اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے دو سے تین کپ پانی ڈال کر دم پر تقریباً آدھا گھنٹے تک پکنے دیں۔ اب دم پر ہرا دھنیہ، پودینہ، گرم مسالہ اور ابلی ہوئی چنا دال ڈالیں اور تھوڑی دیر پکائیں۔ قورمہ تیار ہوگا۔ سرونگ ڈش میں نکالتے وقت ادراک کے تیلے باریک ٹکڑوں سے سجائیے اور لیموں کا عرق ایک عدد شامل کر لے۔ بہت لذیذ چنا دال گوشت تیار ہوگا۔ یہ چاول یا نان کے ساتھ کھایا جاتا ہے۔

