

برایانی (کچی پنجنی)

- (۱) گوشت-1 کلو (ہڈی والا) (۲) باسنتی چاول-1/2 کلو
- (۳) دہی-200 گرام (پاؤ کلو)
- (۴) ادراک لہسن- دو ٹیبل اسپون (تازہ پیسٹ)
- (۵) ثابت گرم مسالہ- ایک ٹی اسپون
- (۶) گرم مسالہ پاؤ ڈر- ایک ٹی اسپون
- (۷) لال مرچ پاؤ ڈر- دو ٹیبل اسپون
- (۸) ہری مرچ-8 سے 10 عدد پیسٹ
- (۹) ثابت ہری مرچ-4 سے 5 عدد
- (۱۰) ہلدی پاؤ ڈر- آدھائی اسپون
- (۱۱) کالی مرچ پاؤ ڈر- ایک ٹی اسپون
- (۱۲) نمک- حسب ذوق
- (۱۳) دودھ- ایک کپ
- (۱۴) زعفران- دو چٹکی بھیگی ہوئی
- (۱۵) گھی- دو ٹیبل اسپون
- (۱۶) تیل- 100 گرام آدھاکپ
- (۱۷) ہر ادھنیہ- ایک گڈی (باریک کٹا)
- (۱۸) پودینہ- آدھی گڈی (باریک کٹی ہوئی)
- (۱۹) لیموں- 3 عدد (عرق)

(۲۰) تلی ہوئی پیاز۔ 5 عدد

(۲۱) پیاز۔ ایک عدد

☆ گوشت میں ادراک لہسن لال مرچ ایک عدد کچی پیاز (کٹی ہوئی) آدھی ٹی اسپون گرم مسالہ ہلدی نمک حسب ذوق ہری مرچ کا پیسٹ کالی مرچ پاؤڈر وہی آدھا ہر ادھنیہ پودینہ ایک عدد لیموں سب کو ہاتھ سے ملا کر اچھی طرح گوشت میں تقریباً تین چار گھنٹہ میر نیٹ کر کے رکھئے۔ چاول کو تقریباً 20 سے 25 منٹ تک بھگو رکھیں۔ ایک کھلے منہ کے بگونے میں تقریباً 8 سے 10 عدد پیالے پانی نمک ثابت گرم مسالہ ڈال کر اُبلنے رکھیں۔ بہت اچھا پانی پکنے لگے تب چاول ڈال دیں اور ایک کئی چاول نتھار لیں کسی چھنی میں اور دوسرے کھلے منہ کے بگونے ہو یا بڑی لگن میں نیچے آدھا کپ تیل بچھا کر نیچنی لگا گوشت بچھا لیجئے اوپر تلی پیاز ہر ادھنیہ پودینہ جمادیں اور اوپر چاول کی تہ لگائیے باقی آدھی تلی ہوئی پیاز ہر ادھنیہ پودینہ دو عدد لیموں کا عرق۔ بھگی ہوئی زعفران جو دودھ کے ساتھ ہوگی، اُسے اوپر سے چھنک دیں اور اوپر سے گھی ڈال کر وزن دار ڈھکن پر وزن دار شے بھی رکھ سکتے ہیں۔ تقریباً 20 سے 25 منٹ تک ہلکی آگ پر دم دیدیں۔ بہترین کچی نیچنی کی بریانی تیار ہوگی۔ یہ خاص حیدرآبادی بریانی ہے جو کہ دنیا بھر میں مشہور ہے۔ مرچیوں کے سالن اور وہی کی چٹنی کے ساتھ نوش فرمائیے۔

