

## بریانی

- (۱) مرغ یا گوشت - 1 کلو (ہڈی والا)
- (۲) دہی - 200 گرام
- (۳) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد (پسی ہوئی)
- (۴) گرم مسالہ - ایک ٹی اسپون پاؤڈر
- (۵) ثابت گرم مسالہ - 8 لونگ 4 الائچی دودال چینی
- (۶) نمک - حسب ذوق
- (۷) لال مرچ پاؤڈر - دو سے تین ٹی اسپون
- (۸) کالی مرچ - ایک ٹی اسپون
- (۹) تیل - ایک کپ
- (۱۰) گھی - ایک ٹیبل اسپون
- (۱۱) ادراک لہسن - ایک ٹیبل اسپون
- (۱۲) زعفرانی رنگ - دو چٹکی
- (۱۳) ہرادیہنیہ پودینہ - ایک گڈی (باریک)
- (۱۴) ہری مرچ - 4 سے 5 عدد
- (۱۵) تلی ہوئی پیاز - 3 عدد
- (۱۶) باہمتی چاول - 3 کپ
- (۱۷) لیموں - 3 عدد
- (۱۸) دودھ - ایک کپ

☆ اگر وقت کم ہو تو گوشت کا قورمہ تیار کر کے بریانی بنائی جاتی ہے۔ طریقہ بریانی کا ایک جیسا ہی ہوتا ہے۔ سب سے پہلے ایک بڑے کھلے منہ کے برتن میں ایک کپ تیل ڈال کر ثابت کھڑا مسالہ ڈال کر تھوڑا سا تیل لیں ثابت ہری مرچ بھی ڈال کر کڑکڑالیں اور اس میں گوشت ڈال کر اتنا بھونیں کہ گوشت ہلکا سا بھون جائے اب ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی، ہری مرچ ڈال کر بھونیں دہی اور پیسا ہوا گرم مسالہ ڈالیں اور آنچ درمیانہ رکھ کر ڈھکن ڈھانپ کر پکائیے۔ تقریباً 15 سے بیس منٹ میں گوشت گل جائے گا۔ چولہا بند کر کے اب کسی کھلے بگونے میں قورمہ الگ رکھ دیں۔ باسنتی چاول کو تقریباً 20 منٹ بھگو دیں۔ اب کسی کھلے بگونے میں 8 سے 10 کپ پانی ڈال کر ثابت گرم مسالہ نمک شامل کر کے بہت اچھا ابا لیں۔ اب چاول ڈال کر آدھی کئی پر چاول نتھار لیں۔ گوشت کے قورمہ میں لیموں کا عرق تلی ہوئی آدھی پیاز آدھا ہرا مسالہ بچھا دیں اور اوپر سے چاول کی تہہ لگائیں۔ آپ نیچے چاول اور نیچے میں گوشت کی بھی تہہ لگا سکتے ہیں۔ اوپر چاول کی تہہ لگانے کے بعد لیموں کا باقی عدد عرق تلی ہوئی پیاز ہرا مسالہ زعفرانی رنگ (کھانے کا زرد رنگ) اور اوپر سے گھی شامل کر دیں اور وزنی ڈھکن یا ڈھکن پر وزن رکھ کر 20 سے 25 منٹ دھیمی آنچ پر دم دیں۔ بہت لذیذ بریانی تیار ہوگی۔ دہی کا رائتہ مرچیوں کے سالن کے ساتھ نوش فرمائیے۔

