

سوکھا میوہ پلاؤ

- (۱) باسستی چاول آدھا کیلو
(۲) گھی: ایک کپ
(۳) نمک: حسب ذوق
(۴) پیاز: دو عدد (بادامی تلی ہوئی)
(۵) دال چینی: دو عدد
(۶) لونگ الائچی: 4 عدد
(۷) جوز جوتری: ایک چٹکی
(۸) زعفران: دو چٹکی (بھگی ہوئی)
(۹) اخروٹ، انجیر، بادام، کاجو، کشمش: ایک کپ (تلی ہوئے)
(۱۰) کھوا: ایک کپ (بھنا ہوا بادامی)
(۱۱) دودھ: ایک کپ

☆ سب سے پہلے چاول کو دھو کر تقریباً 20 بھگودیں، ایک کھلے منہ کے بگونے میں چھ کپ پانی ڈال کر دیر تک پکنے دیں نمک ڈالیں جب پانی اچھی طرح اُبلنے لگے تب چاول ڈالیں اور دو کئی پرنتھار لیں۔ ایک پین میں گھی گرم کریں اُس میں دال چینی لونگ الائچی کو تلیں اور سارا بگھار چاولوں پر ڈال دیں آدھی تلی ہوئی پیاز اور زعفران ایک کپ دودھ جوز جوتری اوپر سے چھڑک کر چاولوں کو بہت ہلکی آگ پر دم دیدیں۔ سرونگ ڈش میں پلاؤ نکالیں اوپر باقی تلی ہوئی پیاز، سوکھا میوہ، کھجور اور بھونا ہوا کھوئے کو ڈال کر سجائیے اور دہی کے رائتہ اور بھنا ہوا گوشت کے ساتھ نوش فرمائیے بہت لذیذ ترین پلاؤ بنے گا جو دعوتوں کے لئے قابل تحسین ہوگا۔

