

## آلو گوشت کی تہاری

- (۱) گوشت - 1/2 کلو  
 (۲) ٹماٹر - دو عدد  
 (۳) گرم مسالہ - ایک ٹی اسپون  
 (۴) آلو - دو عدد  
 (۵) چاول - دو کپ  
 (۶) تیل - دو ٹیبل اسپون  
 (۷) ہر ادھنیہ - ایک گھٹی  
 (۸) نمک - حسب ذائقہ  
 (۹) ادراک لہسن - ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۰) لال مرچ پاؤڈر - ایک ٹی اسپون  
 (۱۱) ہلدی - آدھائی اسپون  
 (۱۲) لیموں - ایک عدد  
 (۱۳) پودینہ - 10 سے 15 پتے  
 (۱۴) پیاز - ایک عدد  
 (۱۵) نمک - حسب ذوق  
 (۱۶) آلو - دو عدد

☆ گوشت میں ادراک لہسن نمک لگا کر تقریباً دو گھنٹے میرینیٹ کر لیں ایک بگونے میں تیل گرم کر کے پیاز کے لچھوں کو ہلکا گلابی کر لیں اسی میں گوشت ٹماٹر ہر ادھنیہ گرم مسالہ مرچ اور ہلدی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ تھوڑا پانی ڈال کر گوشت گل جائے ڈھکن ڈھانپ دیں۔ آلو کے چار قتلے کر کے گوشت میں ڈال دیں اور تقریباً دو سے ڈھائی کپ پانی شامل کر دیں۔ جیسے ہی پانی کو اُبال آئے چاول ڈال دیں اور درمیانہ آنچ پر ڈھکن آدھا ڈھانپ دیں۔ بس تھوڑی ہی دیر میں دم پر دھیمی آنچ پر رکھ دیں اور دم دیدیں بہترین آلو گوشت کی تہاری تیار ہے سلاد اور دہی کے راسنتہ کے ساتھ نوش فرمائیے۔

