

مرغ مسلم

مرغ۔ ایک عدد (ثابت) صاف کیا ہوا۔

- (۱) زعفران۔ دو چٹکی (بھیگی ہوئی)
- (۲) گرم مسالہ۔ ایک ٹی اسپون
- (۳) ادراک لہسن۔ ایک چاہئے کا چمچ
- (۴) کالی مرچ۔ ایک ٹی اسپون
- (۵) گھی۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۶) تیل۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۷) انڈے۔ ابلے ہوئے دو عدد
- (۸) آلو۔ دو عدد (ابلے ہوئے)
- (۹) مٹر۔ آدھا کپ (تازے)
- (۱۰) مٹر۔ آدھا کپ (تازے)
- (۱۱) گاجر۔ آدھا کپ (ابلے ہوئے)
- (۱۲) نمک۔ حسب ذائقہ
- (۱۳) لیمو۔ ایک عدد

☆ مرغ کو ادراک لہسن نمک زعفران کالی مرچ اور لیموں کا عرق کھونچے جگہ جگہ لگا کر تقریباً دو سے تین گھنٹہ تک لگا رہنے دیں۔ ترکاریوں کو ہلکا سا گھی میں تل لیں نمک اور کالی مرچ بھی شامل کر لیں۔ مرغ کے پیٹ میں ابلے ہوئے انڈے زعفران کے پانی میں ڈبو کر اور ساری سبزیوں کو چمچ کی مدد سے پیٹ میں بھر کر دونوں پاؤں اور گردن کو ایک ڈوری سے باندھ کر ایک پتیلے میں رکھی اور پانی ایک کپ شامل کر کے اوپر سے بھیگی ہوئی زعفران چھڑک کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ دو سے تین بار الٹ پلٹ کریں اور سرخی مائل ہونے تک پکنے دیں۔ جب ہلکا بادامی ہو جائے تب مرغ مسلم تیار ہے۔ سرونگ ڈش میں مرغ مسلم رکھ کر اطراف سلا دجمادیں اور چھڑی سے کاٹ کر نوش فرمائیے۔ نہایت نفیس ہوتا ہے۔

