

## رانِ مسلم

- (۱) ران۔ بکرے کی (ایک عدد) (۲) پستہ۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۳) گرم مسالہ۔ ایک ٹیبل اسپون (۴) دہی۔ 200 گرام
- (۵) پستہ۔ 50 گرام چیرونجی۔ 50 گرام
- (۶) بادام۔ 50 گرام (۷) کالی مرچ۔ ایک ٹیبل اسپون (کٹی ہوئی)
- (۸) پھولے چنے۔ ایک ٹیبل اسپون (۹) پیاز۔ ایک عدد
- (۱۰) زعفران۔ دو چٹکی (بھیگی ہوئی) (۱۱) سونٹ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۱۲) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبل اسپون (۱۳) گھی۔ 200 گرام
- (۱۴) نمک۔ حسب ذوق (۱۵) کباب چینی۔ ایک ٹی اسپون پاؤڈر

☆ ران میں اچھی طرح سے کھونچے لگالیں۔ سارے مسالے اور کچی پیاز بغیر بھونے مسالہ سب کو یکجا نمک کے ساتھ شامل کر کے پیس لیں بھنے چنے کا پاؤڈر پستے کا پیسٹ زعفران سونٹ پاؤڈر ادراک لہسن کا پیسٹ لیموں بہت اچھی طرح سے ران کے ہر کھونچے میں مسالہ پیوست کر لیں اور تقریباً دو سے تین گھنٹے تک میسر نیٹ کر کے رکھیں یا ایک پوری رات میر نیٹ کیا ہوا ہو تو بہت لذیذ نتیجہ ہوگا ایک بڑے گونے میں گھی یا تیل شامل کر کے ران کو مسالوں کے ساتھ رکھ دیں۔ دو کپ پانی ڈال کر روزنی ڈھکن ڈھانک دیں۔ تقریباً 30 سے 45 منٹ تک چولہے پر دھیمی آنچ پر پکنے دیں ران کو اچھی طرح الٹ پلٹ کرتے رہیں۔ گوشت اچھی طرح گل جائے گا اور ہلکا مسالہ بھی گھی کے ساتھ گروی یا شور بہ بنائے گا۔ ایک بڑی سرونگ ڈش میں سلاد کے ساتھ پیش کریں نہایت لذیذ ران مسلم تیار ہوگی۔ نان اور رائتہ کے ساتھ نوش فرمائے۔

