

رانِ مرغ

- (۱) مرغِ ران۔ 10 عدد
 (۲) خشخاش۔ 50 گرام
 (۳) کاجو۔ 50 گرام
 (۴) تل۔ 50 گرام
 (۵) لال مرچ۔ ایک ٹیبل اسپون (۶) ہلدی پاؤڈر۔ 1/2 ٹی اسپون
 (۷) دہی۔ 200 گرام (۸) پیاز۔ تلی ہوئی ایک عدد
 (۹) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبل اسپون (۱۰) گرم مسالہ۔ ایک ٹی اسپون
 (۱۱) لیموں۔ ایک عدد (۱۲) تیل۔ 1/2 کپ
 (۱۳) نمک۔ حسب ذوق

☆ سارے مسالے بھون کر پیس لیں۔ دہی میں ادراک لہسن لال مرچ نمک اور ہلدی، مسالہ پیسٹ، مرغ کی ران پر اچھی طرح ہاتھ سے ملا لیں۔ اور کور کر کے رکھیں تقریباً 5 سے 6 گھنٹے تک میرینٹ رکھیں۔

ایک پین یا کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور میرینٹ کیا ہوا چکن تیل میں ڈال کر ڈھکن ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں اور درمیان میں ڈھکن ہٹا کر ہلاتیں رہیں۔ بس تھوڑی ہی دیر میں مسالہ بھوننے لگے گا اور چکن بھی گل جائے دم پر لیموں کا عرق ڈال دیں۔ بہت لذیذ رانِ مرغ تیار ہوگا۔

