

تندوری چکن

- (۱) مرغ۔ ایک کیلو (بڑے ٹکڑے)
- (۲) گرم مسالہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۳) زیرہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۴) دھنیہ پاؤڈر۔ روٹی اسپون
- (۵) لیموں۔ دو عدد
- (۶) دہی۔ 200 گرام
- (۷) لال مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۸) ہری مرچ۔ 5 سے 6 عدد پسی ہوئی
- (۹) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) کالی مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۱) لال کھانے کا رنگ۔ ایک چٹکی
- (۱۲) بھونے چنے کا آٹا۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۳) نمک۔ حسب ذوق
- (۱۴) پستہ۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۵) تیل۔ ایک ٹیبل اسپون

سارے مسالے ایک بڑے برتن میں ڈال کر مکس کریں اور مرغی کے ٹکڑوں پر کٹن (cuts) لگا دیں تاکہ مسالہ نمک مرچ اچھی طرح جذب ہو جائے۔ ایک چٹکی فوڈ کلر بھی ڈال دیں۔ اور ایک دن پہلے میرینیٹ کر کے رکھیں تاکہ اچھی طرح سے سارے مسالہ نمک لیموں جذب ہو جائے۔ اب Preheat اوون میں ہلکا تیل لگا کر تقریباً 45 منٹ تک Bake کریں۔ بیچ میں ایک دو بار جانچ کرتی رہیں۔ بہت لذیذ تندوری چکن تیار ہوگا، اب اس طریقہ سے کسی پین یا کڑاھی میں بھی پکا سکتے ہیں۔ پیاز ٹماٹر کے لچھوں سے گارنش کریں اور ہری مرچ اور دہی کے رائتہ سے پیش کریں۔

