

## چکن 65

- (۱) چکن - 1/2 کلو (بون لیس) (۲) دہی - 100 گرام  
 (۳) ہر ادھنیہ - باریک کٹا ہوا (۴) کری پتہ - 10 سے پندرہ پتے  
 (۵) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد (درمیان سے کٹی ہوئی)  
 (۶) نمک - حسب ذوق (۷) لال مرچ پاؤڈر - ایک ٹی اسپون  
 (۸) لیموں - ایک عدد (۹) دھنیہ پاؤڈر - ایک ٹی اسپون  
 (۱۰) زیرہ پاؤڈر - ایک ٹی اسپون (۱۱) گرم مسالہ پاؤڈر - 1/2 ٹی اسپون  
 (۱۲) چاول کا آٹا - دو ٹیبل اسپون (۱۳) لال فوڈ کلر - ایک چٹکی  
 (۱۴) تیل - ایک کپ (۱۵) لہسن - باریک کٹا ہوا ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۶) ادراک لہسن - ایک ٹی اسپون
- ☆ مرغ کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں اس میں ادراک لہسن دہی نمک لگا کر ہلکی سی بھاپ میں پکائیں۔ ایک برتن میں زیرہ دھنیہ نمک لال مرچ اور گرم مسالہ فوڈ کلر چاول کا آٹا تھوڑا پانی شامل کر کے batter یا آمیزہ بنائیے اور تیل گرم کر کے چکن کے ٹکڑوں کو اس آمیزہ میں ڈبو کر تیل لیں۔ کسی کڑھائی یا پین میں تھوڑا تیل ڈال کر ہری مرچ، لہسن کٹا ہوا اور کری پتہ تلیں اور یہ چکن کے ٹکڑوں کو اچھی طرح مکس کر کے ہلکی آنچ پر بھونے دم پر کو تمیر اور لیموں کا عرق ڈالیں۔ بہت لذیذ چکن 65 تیار ہوگا۔ دال چاول یا روٹی کے ساتھ نوش فرمائیے۔

