

## دھنیہ مرغ

- (۱) مرغ- 1/2 کلو (ہڈی کے ساتھ)
- (۲) دھنیہ پاؤڈر- ایک ٹیبل اسپون
- (۳) زیرہ پاؤڈر- ایک ٹیبل اسپون
- (۴) کالی مرچ پاؤڈر- دوٹی اسپون
- (۵) کٹی ہوئی لال مرچ- ایک اسپون
- (۶) آلو- دو عدد
- (۷) تیل- 1/2 کپ
- (۸) نمک- حسب ذائقہ
- (۹) گرم مسالہ- ایک ٹی اسپون
- (۱۰) لہسن- ایک ٹیبل اسپون (کٹی ہوئی)

☆ ایک پین میں تیل گرم کریں مرغ کے ٹکڑوں پر نمک ڈال کر چکن کو خوب اچھی طرح بھونیں۔ اب لہسن ڈالیں اور خوب بھونیں۔ دھنیہ زیرہ بھون کر پاؤڈر بنا لیں اور سارے سوکھے پاؤڈر مرغی میں ہلکے سے بھونیں تھوڑا سا پانی شامل کریں تاکہ چکن گل جائے اب آلو کے گول گول قتلے چکن کے اوپر جمادیں اور ڈھکن ڈھانپ کر دم دیدیں ہلکا سا شور بہ رکھیں اور پیاز اور لیموں کے ساتھ نان یا روٹی کے ساتھ نوش فرمائیے بہت لذیذ مرغ تیار ہوگا۔ اس ترکیب کو آپ گوشت کے ساتھ بھی بنا سکتے ہیں۔

