

مرغ اچاری

- (۱) مرغ-1/2 کلو (بون لیس)
- (۲) میتھی دانہ-25 گرام
- (۳) زیرہ-25 گرام
- (۴) رائی-25 گرام
- (۵) ادرك لهسن پیسٹ-ایک ٹیبل اسپون
- (۶) لال مرچ پاؤڈر-ایک ٹیبل اسپون
- (۷) ہلدی پاؤڈر-ایک ٹی اسپون (۸) لیموں-تین عدد
- (۹) لونگ-4 سے 5 عدد (۱۰) کالی مرچ-ایک ٹی اسپون
- (۱۱) کلونجی-1/2 ٹی اسپون
- (۱۲) تیل-ایک کپ
- (۱۳) نمک-حسب ذائقہ

☆ مرغی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں تھوڑے تیل میں مرغی کے ٹکڑوں کو ہلکا بادامی ہونے تک تیل لیں۔ میتھی لونگ رائی زیرہ سارے مسالوں کو بھون کر پیس لیں۔ اب علیحدہ کڑھائی میں تیل ڈال کر گرم کریں ادرك لهسن کچا پکا تلیں۔ کڑھائی نیچے اتار کر سارے مسالے اور مرچ ہلدی نمک شامل کریں مرغی کے ٹکڑوں کو اس مسالہ میں اوپر نیچے کریں۔ ٹھنڈا ہونے پر لیموں کا عرق شامل کر لیں۔ روٹی یا چاول سے نوش فرمائیے بہت لذیذ مرغ اچاری تیار ہوگا۔

