

مرغ منظرہ

- (۱) مرغ- 1/2 کلو
- (۲) دہی- 200 گرام
- (۳) ہری مرچ- 4 سے 5 عدد
- (۴) گرم مسالہ- ایک چائے کا چمچ
- (۵) کباب چینی- 3 سے 4 عدد
- (۶) ادراک لہسن- ایک ٹیبل اسپون
- (۷) نمک- حسب ذائقہ
- (۸) لال مرچ پاؤڈر- دو ٹی اسپون
- (۹) تیل یا گھی- ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) پیاز- ایک عدد
- (۱۱) لہسن ثابت- 4 سے 5 عدد کلیاں
- (۱۲) ہلدی پاؤڈر- 1/2 ٹی اسپون
- (۱۳) ہر ادھنیہ- 1/2 کپ باریک کٹا ہوا

☆ ایک پین میں تیل یا گھی گرم کریں ایک عدد پیاز گلابی کر لیں ادراک لہسن ڈال کر مرغ کے ٹکڑوں کو ڈال کر بھونیں لال مرچ ہلدی نمک ہری مرچ ڈالیں اور ہلکی آنچ پر بھونیں اب چولہا دھیمی آنچ پر رکھ کر دہی ڈال کر بھونیں اور ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیں تقریباً 15 سے 20 منٹ کے بعد چکن گل جائے گا۔ دم پر گرم مسالہ اور ثابت لہسن کو کوٹ کر سالن میں ڈالیں اور ہر ادھنیہ چھڑک کر دم دیدیں۔ بس بہترین مرغ منظرہ تیار ہوگا۔ روٹی یا چاول (بگھارے) کے ساتھ نوش فرمائیے۔

