

مرغ ممتاز

- (۱) مرغ- 1/2 کلو
 (۲) چیرونجی- 50 گرام
 (۳) خشخش- 50 گرام
 (۴) دہی- 100 گرام
 (۵) گرم مسالہ- ایک ٹی اسپون
 (۶) نمک- حسب ذوق
 (۷) زیرہ پاؤڈر- 1/2 ٹی اسپون
 (۸) دھنیہ پاؤڈر- 1/2 ٹی اسپون
 (۹) کالی مرچ- ثابت 5 سے 6 عدد
 (۱۰) لیموں- ایک عدد
 (۱۱) لال مرچ پاؤڈر- ایک ٹی اسپون
 (۱۲) تیل- ایک ٹیبل اسپون
 (۱۳) پیاز- دو عدد

(۱۴) ہر ادھنیہ- 1/2 کپ باریک کٹا ہوا

☆ پیاز کاٹ کر پیس لیں چیرونجی اور خشخش کو ہلکا بھون کر پیس لیجئے۔ پیاز مسالے نمک لال مرچ ہلدی مرغی میں ملا دیں دہی بھی شامل کر لیں اور تقریباً 3 سے 4 گھنٹے میرنیٹ رکھیں۔ اب ایک پین میں تیل لے کر آدھا گرم مسالہ ثابت ڈال کر تیل لیجئے 5 سے 6 عدد کالی مرچ بھی تلیں اور میرنیٹ کیا ہوا چکن ڈال کر بھونیں۔ اچھی طرح سے بھوننے کے بعد ایک کپ پانی شامل کر کے دم پر پکنے دیں۔ دم پر دھنیہ زیرہ کا پاؤڈر اور باقی عدد گرم مسالہ لیموں کا عرق ڈال کر ہر ادھنیہ ڈال دیں۔ بہت نفیس مرغ ممتاز تیار ہوگا۔ روٹی یا چاول کے ساتھ نوش فرمائیے۔

