

## مرغ بہار

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بغیر ہڈی) (۲) تیل: آدھا کپ  
 (۳) نمک: حسب ذوق (۴) زیرہ: ایک چائے کا چمچ (موٹا کوٹا ہوا)  
 (۵) سرخ مرچ: ایک ٹیبل اسپون (کوٹی ہوئی)  
 (۶) لہسن (کوٹا ہوا) ایک ٹیبل اسپون  
 (۷) شہد: ایک ٹیبل اسپون (۸) لیموں: ایک عدد  
 (۹) براؤن شوگر: ایک ٹی اسپون  
 (۱۰) شملہ مرچ: لال ہری پیلی موٹی کٹی ہوئی: ایک ایک عدد  
 (۱۱) بادام: بھیکے ہوئے چھلکا نکلے ہوئے 8 سے 10 عدد  
 (۱۲) کری پتہ: 8 سے 10 عدد (تلا ہوا) (۱۳) کریم: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ مرغ کے ٹکڑوں میں نمک لیموں کا عرق لہسن، شہد، زیرہ اچھی طرح ہاتھ سے ملا لیں اور ایک گھنٹہ تک میر نیٹ کر رکھیں۔ ایک پین میں تیل گرم کریں اور میر نیٹ کیا ہوا مرغ ڈال کر بھوئیئے ایک کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانک کر 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں، مرغ گل جائیگا اور ہلکا مسالہ اور تیل کنارے آنے لگے گا اب شملہ مرچ کے ٹکڑے ڈال کر دم پر پکنے دیں ساتھ ہی چھلکے نکلے ہوئے بادام بھی ڈال دیں اور کری پتہ کو ہاتھ سے مسل کر ڈال دیں۔ سرونگ ڈش میں نکالتے وقت اوپر سے کریم سے آراستہ کریں نان روٹی اور چاول سے نوش فرمائیے بہت نفیس ذائقہ دار مرغ بہار تیار ہوگا دعوتوں میں بھی اس ڈش کو دسترخوان کی قابل تعریف ڈش میں شمار کیا جاتا ہے۔

