

چکن روسٹ

- (۱) مرغ: ایک کیلو
 (۲) گاجر: 100 گرام
 (۳) آلو: 150 گرام
 (۴) بینس کی پھلی: 100 گرام
 (۵) ٹماٹر: 4 عدد
 (۶) سویا ساس: ایک ٹیبل اسپون
 (۷) گرین چلی ساس: ایک ٹیبل اسپون
 (۸) کالی مرچ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
 (۹) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۱۰) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی)
 (۱۱) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۱۲) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
 (۱۳) تیل: ایک کپ (۱۴) نمک: حسب ذوق

☆ سب سے پہلے گاجر، آلو اور بینس کی پھلی کو لمبا اور پتلا کاٹ کر ہلکا بادامی کر لیں، اسی تیل میں ادراک لہسن ڈال کر بھونیں اور چکن کے ٹکڑوں کو ڈال کر اچھی طرح بھونیں، لال مرچ، نمک، کالی مرچ اور سویا ساس، گرین چلی ساس ڈال کر پکائیے۔ ٹماٹروں کو کاٹ کر ایک کپ پانی میں اُبال کر چھان لیں اور عرق ٹماٹروں کا چکن میں ڈالیں اگر شور بہ چاہیں تو ایک کپ پانی شامل کر سکتے ہیں۔ ورنہ درج بالا ساس اور ٹماٹروں سے گاڑھا شور بہ بن جاتا ہے۔ اب چکن آدھا گل چکا ہو تو تلی ہوئی ترکاری شامل کر دیں اور درمیانہ آگ پر پکنے دیں۔ اب تلی ہوئی پیاز، گرم مسالہ اور شکر شامل کر کے 5 منٹ اور پکائیے اور بس چکن روسٹ تیار ہوگا۔ نان یا ڈنرول کے ساتھ نوش فرمائیے اور لطف اندوز ہوئیے۔

