

## سلطانوی مرغ

- (۱) ایک عدد مرغ: ثابت صاف کیا ہوا
- (۲) گھی یا تیل: آدھا کپ
- (۳) کالی مرچ: (پسی ہوئی) ایک ٹی اسپون
- (۴) سونٹ: ایک ٹی اسپون (ادرک کا پاؤڈر)
- (۵) نمک: حسب ذوق
- (۶) گرم مسالہ: آدھا ٹی اسپون
- (۷) کباب چینی: آدھا ٹی اسپون
- (۸) لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) پیاز: ایک عدد کچی (پسی ہوئی)

☆ ثابت مرغ کو چھڑی کی نوک سے کھونچیں لگائیے، لہسن، کالی مرچ، پیاز کا پیسٹ سونٹ کا پاؤڈر گرم مسالہ نمک اچھی طرح سے آدھے گھی میں مسالہ مکس کر کے چکن پر لگائیے اور تقریباً ایک سے دو گھنٹے میرنیٹ کیجئے۔ ایک پن میں بچا ہوا گھی یا تیل ڈال کر چکن مسالے کے ساتھ ڈھکن ڈھانپ کر درمیانہ آگ پر پکائیے ایک کپ پانی ڈال کر دم پر تقریباً 20 منٹ تک پکائیے پھر چکن کو پلٹائیے تاکہ دوسرا حصہ بھی ہلکا بادامی ہو جائے۔ پانی یا شوربہ سوکھ جائے اور چکن بادامی ہو جائے۔ سلطانوی مرغ تیار ہوگا۔ ٹماٹر کے کٹ بگھارے چاول اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔ بہت بہترین مرغ تیار ہوگا۔ میرے بہت عزیز بزرگ بنایا کرتے تھے۔

