

مکھنی انعم مرغ

(۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس)

(۲) کالی مرچ: 10 سے 15 عدد (کٹی ہوئی)

(۳) مکھن: ایک کپ

(۴) نمک: حسب ذوق

(۵) کریم چیز: آدھا کپ

☆ مرغ کے چھوٹی بوٹیاں کر لیں، نمک، کالی مرچ لگا کر تقریباً ایک گھنٹہ لگا رہنے دیں، ایک پین میں مکھن ڈالیں اور گرم ہوتے ہی مرغ ڈالیں اور درمیانہ آگ پر بھونتی رہیں آدھا کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیجئے۔ مرغ گل جائے گا چونکہ بون لیس اور میرنیٹ کیا ہوا تھا۔ اب ایک کپ یا پیالہ میں کریم چیز میں آدھا کپ پانی شامل کر کے محلول بنا لیں اور چکن میں شامل کر کے 5 منٹ تک پکنے دیں، لذیذ مکھنی انعم مرغ تیار ہوگا۔ بچے بڑے شوق سے کھاتے ہیں، اپنی پسند کی سلاد اور نان سے نوش فرمائیے۔

