

## مرغِ سبز

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس) (۲) دہی: چار ٹیبل اسپون  
 (۳) کچا پیتا: ایک ٹی اسپون (پسا ہوا) (۴) لیموں: ایک عدد  
 (۵) پودینہ: آدھی گڈی (باریک کٹا ہوا)  
 (۶) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (پسی ہوئی)  
 (۷) کو تیر: ایک گڈی (باریک کٹا ہوا)  
 (۸) بھنا زیرہ پاوڈر: ایک چائے کا چمچ  
 (۹) گرم مسالہ پاوڈر: ایک چائے کا چمچ  
 (۱۰) کریم: چار چمچ (۱۱) ادراک لہسن: ایک کھانے کا چمچ  
 (۱۲) گھی یا تیل: ایک کپ (۱۳) نمک: حسب ذوق  
 (۱۴) کاجو: 12 عدد (پیسٹ)

☆ مرغ کے چھوٹے بوٹیوں میں سارے مسالے دہی، کچا پیتا، نمک، گرم مسالہ، پودینہ، ہرا دھنیہ، زیرہ پاوڈر، ہری مرچ کا پست، ادراک لہسن تقریباً ایک سے دیرھ گھنٹہ لگا رہنے دیں۔ ایک بڑے پین میں گھی یا تیل گرم کریں اور اس میں میرنیت کیا ہوا چکن شامل کریں اور درمیانہ آگ پر ڈھکن ڈھانپ کر 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں، بون لیس چکن ہونے سے بہت جلد پک جائیگا اب دم پر کاجو کا پیسٹ شامل کریں اور جلدی مکس کریں اور چولہا بند کر دیں۔ سرونگ ڈش میں کریم سے سجائیے۔ نان یاروٹی سے نوش فرمائیے بہترین ذائقہ دینے والا مرغ سبز تیار ہوگا۔

