

ٹماٹر مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس)
- (۲) ٹماٹر: آدھا کیلو (اُبلّا ہوا عرق)
- (۳) پیاز ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
- (۴) لہسن: کٹا ہوا ٹیمبل اسپون
- (۵) لال مرچ: دو ٹی اسپون
- (۶) کالی مرچ: آدھائی اسپون
- (۷) تیل: ایک کپ
- (۸) ادراک: باریک کٹا ہوا (ایک ٹی اسپون)
- (۹) ہرا دھنیہ: آدھا کپ (بارک کٹا ہوا)
- (۱۰) نمک: حسب ذوق
- (۱۱) ہری مرچ: دو سے تین عدد

☆ مرغ کی بوٹیوں کو نمک اور کالی مرچ لگا کر ہلکا گلابی ہونے تک تل لیں، ایک پین میں تیل گرم کریں، پیاز کو ہلکا بادامی کر لیں، لہسن اور لال مرچ شامل کر کے بھونے اب ٹماٹر جو پہلے سے اُبال کر چھان لئے گئے ہیں گاڑھا عرق شامل کیجئے اور اب مرغ کے بوٹیوں کو ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں تقریباً آدھا گھنٹہ دھیمی آگ پر پکنے دیجئے۔ دم پر ہرا دھنیہ، ہری مرچ کٹی ہوئی شامل کیجئے۔ بہت مزیدار ٹماٹر مرغ تیار ہوگا۔ چاول یا روٹی کے ساتھ بہت لذیذ اُتقہ دے گا۔

