

## مرغ و سبج ہریالی

- (۱) مرغ: آدھا کیلو (۲) دہی: پاؤ کیلو  
 (۳) کاجو: 50 گرام (پسا ہوا) (۴) کھوپرا: 50 گرام (پسا ہوا)  
 (۵) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (۶) کونمیر: ایک گڈی  
 (۷) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۸) لیموں: ایک عدد  
 (۹) تیل: آدھا کپ (۱۰) گرم مسالہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون  
 (۱۱) کباب چینی: 5 سے 6 عدد (۱۲) زیرہ پاوڈر: آدھائی اسپون  
 (۱۳) کالی مرچ: آدھائی اسپون (پاوڈر)  
 (۱۴) نمک: حسب ذوق

☆ مرغ یا گوشت کے ٹکڑوں پر نمک ادراک لہسن لیموں کا عرق لگا کر تقریباً ایک گھنٹہ میرنیٹ کر کے رکھیں، ہری مرچ اور ہرا دھنیہ پیس لیں، کڑھائی میں تیل ڈال کر ہرے دھنیہ کے پیسٹ کو تلیں اب اس میں میرنیٹ کیا ہوا چکن ڈال کر بھونیں، بھونا پسا ہوا کھوپرا اور کاجو شامل کریں اور دہی ڈال کر درمیانہ آگ پر بھونیں۔ کالی مرچ گرم مسالہ زیرہ اور دھنیہ پاوڈر ڈال کر دم پر ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں۔ 5 سے 10 منٹ بعد کباب چینی پیسی ہوئی شامل کر کے دم دیدیں۔ مرغ و سبج ہریالی تیار ہوگا۔ نان کے ساتھ نوش فرمائیے۔ بے حد لذیذ بنے گا۔

