

مرغ اقبالی

- (۱) مرغ: ایک کیلو
 - (۲) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
 - (۳) نمک: حسب ذوق
 - (۴) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون
 - (۵) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
 - (۶) تیل: آدھا کپ
 - (۷) تلی پیاز: دو عدد
 - (۸) ہرا دھنیہ: باریک کٹا آدھا کپ
- ☆ مرغ میں نمک ادراک لہسن لگا کر ایک گھنٹہ میرنیٹ رکھیں۔ مرغ کو گلنے تک پکائیے، چکن میں آدھا تیل شامل کر کے بھونیں۔ دوسرے پین میں دھنیا اور لال مرچ کو تلیں بہت زیادہ تلخ نہ ہونے دیں۔ یہ بھونا ہوا مرغ دھنیہ اور لال مرچ میں ڈال کر اس طرح ڈھکن لگا کر ہلایئے کہ سارے مرغ کے ٹکڑوں پر مسالہ چیک جائے۔ سرونگ ڈش میں نکالتے وقت تلی ہوئی پیاز اور ہرے دھنیہ سے سجائیے، حیدرآبادی کیری کی کچی املی کی دال چاول سے نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ چٹا ردار مرغ اقبالی تیار ہوگا۔

