

مغزی مرغ

- (۱) مرغ: بون لیس (لمبو ترے) کٹے ہوئے
- (۲) بیسن: دو ٹیبل اسپون
- (۳) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- (۴) اجوائن: ایک چائے کا چمچ
- (۵) تربوز کے بیج: ایک کپ
- (۶) انڈے کی زردی: دو عدد
- (۷) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون
- (۸) لیموں ایک عدد (عرق)
- (۹) چاٹ مسالہ: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) تیل: تلنے کے لئے
- (۱۱) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۲) اناردانہ: دو ٹیبل اسپون

☆ مرغ کے ٹکڑوں میں ادراک، لہسن، نمک، لال مرچ، لیموں کا عرق لگا کر تقریباً ایک گھنٹہ رکھیں۔ بیسن میں انڈے کی زردی پھینٹی ہوئی اور باقی مسالے شامل کریں۔ تربوم کے بیج علیحدہ پلیٹ میں پھیلا کر رکھیں۔ اب مرغی کے ٹکڑوں کو بیسن کے آمیزہ میں ڈبو کر تربوز کے بیجوں پر دونوں طرف ہاتھ سے اچھی طرح لگا کر درمیانی آگ پر سنہرا ہونے تک تلیں۔ لذیذ مغزی مرغ تیار ہوگا۔

