

## مرغ بالائی

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس)
- (۲) ہری مرچ: 10 سے 15 عدد
- (۳) پیاز: دو عدد
- (۴) ہرا دھنیہ: ایک کپ (باریک کٹا)
- (۵) کسور میتھی: دو ٹیبل اسپون
- (۶) کریم یا بالائی: ایک کپ (سجاوٹ کے لئے)
- (۷) دہی آدھا کپ
- (۸) لہسن: دو ٹیبل اسپون
- (۹) تیل: ایک کپ
- (۱۰) نمک: حسب ذوق

☆ پیاز، ہری مرچ، لہسن اور ہرا دھنیہ ملا کر پیس لیں، تیل گرم کر کے مرغ کے ٹکڑوں کو ہلکا گلابی ہونے تک بھونیں اب پسے ہوئے مسالہ کو شامل کر کے بھونیں، پھینٹا ہوا دہی شامل کر کے تھوڑی دیر بھونیں ایک کپ پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانپ کر درمیانی آگ پر تقریباً 15 سے 20 منٹ پکنے دیں۔ اب ہلکا تیل اطراف آنے لگے گا اور مسالہ بھون کر تیار ہو چکا ہے کسوری میتھی کو ہاتھ سے مسل کر دم پر بہت ہلکی آگ پر 5 منٹ اور پکنے دیں۔ بہت مزیدار مرغ ملائی تیار ہوگا۔ سرونگ ڈش میں نکالنے کے بعد اوپر سے پھینٹی ہوئی کریم یا بالائی سے سجائیے۔ نان روٹی یا شیرمال سے مزہ دو بالا ہوگا۔

