

تندوری چکن

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس)
- (۲) دہی: ایک کپ
- (۳) نمک: حسب ذوق
- (۴) لیموں: ایک عدد (عرق)
- (۵) سرخ کٹی لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون
- (۶) تندوری چکن مسالہ: ایک ٹیبل اسپون
- (۷) ریڈ فوڈ کلر: دو چٹکی
- (۸) کسوری میتھی: ایک چائے کا چمچہ
- (۹) تیل: دو ٹیبل اسپون
- (۱۰) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون

☆ تمام مسالہ دہی، نمک، مرغ کے ٹکڑوں پر لگا کر 10 سے 12 گھنٹے تک میرنیٹ کر کے رکھیں۔ اب سلاخوں پر مرغ کے ٹکڑوں کو پُرو کر 20 سے 25 منٹ تک تندور یا اوون میں بیک کریں۔ اب سلاخوں سے اُتار کر چاٹ مسالہ لیموں کا رس چھڑک کر پیاز کے لچھوں اور سلاد کے ساتھ مزیدار تندوری چکن نوش فرمائیے۔ ہری چٹنی (پودینہ اور اٹلی) مزہ دو بالا کر دیتی ہے۔

