

## دلشاد مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو  
(۲) تل: 50 گرام  
(۳) کھوپرا: 50 گرام  
(۴) خشخاش: 50 گرام  
(۵) دہی: ایک کپ  
(۶) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی)  
(۷) گرم مسالہ (پسا ہوا) ایک چائے کا چمچ  
(۸) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون  
(۹) تیل: ایک کپ  
(۱۰) کری پتہ: 8 سے 10 عدد پتے (۱۱) زیرہ: (ثابت) ایک چائے کا چمچ  
(۱۲) سرخ ثابت مرچ: 5 سے 6 عدد  
(۱۳) نمک: حسب ذوق  
(۱۴) ہلدی: ایک چائے کا چمچ  
(۱۵) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ مرغ میں تل، کھوپرا اور خشخاش بھون کر پیس لیں۔ دہی، نمک، ادراک لہسن ساتھ سرخ مرچ، ہلدی گرم مسالہ اور تلی ہوئی پیاز اچھی طرح ہاتھ سے ملا کر دو سے تین گھنٹہ میرنیٹ رکھیں۔ ایک پین میں آدھا تیل گرم کریں اور مسالے کے ساتھ مرغ کو شامل کریں اور بھونیں ایک سے دیر ٹھک پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانک دیں۔ درمیان میں چمچ چلاتی رہیں۔ 15 سے 20 منٹ میں مرغ تیار ہوگا۔ سرونگ ڈش میں نکالیں باقی تیل کو گرم کریں کری پتہ، زیرہ اور سوکھی لال مرچ کا بگھا مرغ پر ڈال دیں۔ بہت لذیذ دلشاد مرغ تیار ہے۔ روٹی چاول کے ساتھ بہت مزہ دیتا ہے۔

