

راحتِ جاں مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو (8 بڑے ٹکڑے)
 - (۲) پیاز: ایک عدد
 - (۳) لال مرچ: دو ٹیبل اسپون
 - (۴) ہلدی: ایک چائے کا چمچ
 - (۵) شاہ زیرہ: ایک چائے کا چمچ
 - (۶) دھنیہ پاوڈر: ایک ٹیبل اسپون
 - (۷) تیل: آدھا کپ
 - (۸) لہسن: (ثابت 8 سے 10 عدد)
 - (۹) نمک: حسب ذوق
 - (۱۰) گیہوں کا آٹا: ایک ٹیبل اسپون
 - (۱۱) زیرہ (بھنا پسا ہوا) ایک چائے کا چمچ
- ☆ مرغ میں سارے دیئے گئے مسالہ نمک ثابت لہسن دو سے تین کپ پانی شامل کر کے پکنے دیں۔ مرغ گل کر تھوڑا شور بہ رہ جائے اُس وقت گیہوں کا آٹا پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا ڈال کر پکائیے۔ ایک دم ڈالیں تو شور بہ بہت گاڑھا ہو جائیگا اس لئے یہ بات کا دھیان رکھیں کہ بہت گاڑھا نہ ہو۔ بس مرغ کا لذیذ شور بہ تیار ہوگا۔ نان اور شیرمال سے مقوی مزیدار شور بہ نوش فرمائیے۔

