

## ممتازی مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو (۲) پیاز: دو عدد
- (۳) لال مرچ: دو ٹیبل اسپون
- (۴) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ
- (۵) دھنیہ: (سپاہوا) ایک ٹیبل اسپون
- (۶) ہلدی: ایک چائے کا چمچ
- (۷) ٹماٹر: (پیوری) آدھا کپ
- (۸) کشمیری مرچ: ایک چائے کا چمچ
- (۹) نمک: حسب ذوق
- (۱۰) تیل: ایک کپ
- (۱۱) ہرا دھنیہ: آدھا کپ (باریک کٹا ہوا)
- (۱۲) لہسن: دو ٹیبل اسپون

☆ مرغ میں سارے مسالے مرچ، نمک اور ہلدی، لہسن ملا کر گھنٹہ دیر ٹھ گھنٹہ میرنیٹ رکھیں۔ ایک پین میں تیل گرم کریں اور مرغ مسالے کے ساتھ ڈال کر بھونے۔ ایک سے دیر ٹھ کپ پانی شامل کر کے دم پر پکنے دیں۔ درمیان میں چمچ چلاتی رہیں تاکہ داغ نہ لگے۔ 15 سے 20 منٹ میں مرغ تیار ہوگا۔ سرونگ ڈش میں نکالنے کے بعد اوپر سے ہرا دھنیہ ڈال کر سجائیے۔ بگھارے چاول اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔ خوش ذائقہ ممتازی مرغ تیار۔

