

## نورس مکھنی ران

- (۱) بکرے کی ران: ایک عدد
  - (۲) ہری مرچ: 10 سے 15 عدد (پیسٹ)
  - (۳) کالی مرچ: دو ٹیبل اسپون
  - (۴) گرم مسالہ: ایک ٹیبل اسپون (پسا ہوا)
  - (۵) کچا پیپٹا: ایک ٹیبل اسپون (۶) نمک: حسب ذوق
  - (۷) مکھن: ایک کپ (۸) کریم (Cream) 100 گرام
  - (۹) ادراک لہسن: دو ٹیبل اسپون (۱۰) گھی: آدھا کپ
  - (۱۱) تیل: آدھا کپ (۱۲) لیموں: ایک عدد
  - (۱۳) کباب چینی: ایک چھوٹا چمچ (۱۴) چاٹ مسالہ: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ سارے مسالے کو ران پر ہلکے دور دور کھونچے یا کٹ لگا کر اچھی طرح ہاتھ سے ران پر لگائیے۔ 5 سے 6 گھنٹے تک یا ایک دن پہلے سارا مسالہ میر نیٹ کریں، ایک بڑے پتیلے میں یا لگن میں گھی، تیل اور مکھن ڈال کر ران کو ڈھکن ڈھانپ کر 30 سے 45 منٹ تک پکنے دیں۔ درمیان میں الٹ پلٹ کرتی رہیے اگر گوشت نہ گلا ہو تو دو کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانک دیں اور دم پر پکنے دیں، گروی یا شوربہ ہلکا گاڑھا رہنے دیں لاجواب مکھنی ران تیار ہوگا۔ سرونگ کے وقت اوپر سے کریم سے سجائیے۔ رانتہ پودینہ کی چٹنی گرم گرم نان سے نوش فرمائیے۔ بہت لذیذ ذائقہ دار ڈش ہوگی۔

