

## رونق مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس)
  - (۲) کریم: ایک کپ
  - (۳) دہی: آدھا کپ
  - (۴) ہر ادھنیہ: آدھا کپ
  - (۵) کالی مرچ: دو ٹیبل اسپون
  - (۶) لیموں: ایک عدد عرق
  - (۷) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
  - (۸) کارن فلور: دو چائے کے تچے
  - (۹) نمک: حسب ذوق
  - (۱۰) چیمہ (Mozerella) آدھا کپ
  - (۱۱) ہری مرچ: 10 سے 12 عدد (پیسٹ)
  - (۱۲) کسوری میتھی: ایک ٹیبل اسپون
  - (۱۳) تیل: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ مرغ کے ٹکڑوں میں نمک کالی مرچ، ادراک لہسن، لیموں کا عرق لگا کر ایک گھنٹہ میرنیٹ رکھیں۔ اب باقی مسالہ چیز کارن فلور ہری مرچ کا پیسٹ تیل کسوری میتھی کریم دہی اور ہر ادھنیہ شامل کر کے اچھی طرح ٹکڑوں پر لگائیے اور سلاخوں پر پڑو کر بیک کریں۔ 20 سے 25 منٹ میں ذائقہ دار نفیس رونق مرغ تیار ہوگا۔ راستہ سلاخ اور ہری چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

