

شایاں مرغ

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس) (۲) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۳) نمک: حسب ذوق
- (۴) کالی مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۵) دہی: ایک کپ
- (۶) مکھن: ایک کپ
- (۷) چاٹ مسالہ: دو ٹیبل اسپون
- (۸) ریڈ فوڈ کلر: آدھا چائے کا چمچ
- (۹) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ
- (۱۰) لیموں: ایک عدد عرق
- (۱۱) کونلہ: ایک عدد (دھواں۔۔۔)

☆ مرغ میں سارے مسالہ اوپر دیئے گئے اچھی طرح شامل کر کے تقریباً 5 سے 6 گھنٹہ میرینیٹ رکھیں۔ ایک پین میں مسالے کے ساتھ مرغ کو درمیانی آگ پر ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں۔ درمیان میں چمچ چلاتے رہیں۔ 15 سے 20 منٹ میں مرغ شایاں تیار ہوگا۔ ایک چھوٹے کونلہ کو جلا کر ایک کٹوری میں رکھیں اور پین کے درمیان میں کٹوری میں تھوڑا تیل یا گھی ڈال کر فوراً ڈھکن ڈھانپ دیں تاکہ کونلہ کی خوشبو شامل ہو جائے۔ بہت ذائقہ دار نفیس مرغ شایاں تیار ہوگا۔ پیاز کے لچھوں، لیموں کے قتلوں سے سجائیے۔ ٹماٹوں کی چٹنی، بگھارے چاول کے ساتھ نوش فرمائیے۔

