

## مسلم مچھلی

- (۱) مچھلی۔ (ثابت) درمیانی سائز
- (۲) ادرک لہسن۔ دو ٹی اسپون
- (۳) لال مرچ۔ ایک ٹی اسپون
- (۴) ہلدی پاؤڈر۔ آدھائی اسپون
- (۵) گرم مسالہ پاؤڈر۔ آدھائی اسپون
- (۶) نمک۔ حسب ذوق
- (۷) لیموں کا عرق۔ ایک عدد
- (۸) کالی مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۹) زیرہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۰) دھنیہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۱) تندوری مسالہ۔ 1/2 ٹی اسپون
- (۱۲) تیل

مچھلی کو صاف کر کے لیموں ادرک لہسن لال مرچ کالی مرچ اور گرم مسالہ، تندوری مسالہ لگا کر زیرہ دھنیہ پاؤڈر نمک حسب ذوق شامل کر کے تقریباً ایک گھنٹہ تک میر نیٹ رکھیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کر کے مچھلی کو اچھی طرح سے سرخی مائل ہونے تک تلیں بچا ہوا مسالہ مچھلی کے پیٹ میں ڈال دیں یا ہرے مڑگا جرا اور آلو بھی ڈال کر تل سکتے ہیں۔ سلاد کے ساتھ مچھلی کھائیے بہت ہی خوش ذائقہ بنے گی۔ اسی طرح کا مسالہ مچھلی کے علیحدہ ٹکڑوں کو بھی لگا کر بنا سکتے ہیں۔

