

تل والی مچھلی

(۱) مچھلی (بون لیس) 1/2 کلو

(۲) تل - 50 گرام

(۳) بریڈ کرمب - 100 گرام

(۴) ادراک لہسن - ایک ٹی اسپون

(۵) لال مرچ - ایک ٹی اسپون

(۶) تندوری مسالہ - ایک ٹی اسپون

(۷) لیموں کا عرق - ایک عدد

(۸) نمک - حسب ذوق

(۹) تیل - ایک کپ

☆ مچھلی کے لمبے ٹکڑے کر لیں جو تھوڑے پتلے بھی ہو۔ لیموں نمک لال مرچ تندوری مسالہ شامل کریں۔ ایک پین میں تیل گرم کیجئے علیحدہ پلیٹ میں تل اور دوسرے میں بریڈ کرمب ڈال کر رکھیں اب مچھلی کے ٹکڑوں کو پہلے بریڈ کرسب میں دونوں سائیڈ کو دبا کر لگائیے پھر تل سے دبا کر دونوں سائیڈ ہتھیلی کی مدد سے دبائیے اور تلئے۔ بہت لذیذ مچھلی تیار ہوگی۔ سلاد اور ٹماٹر کچپ سے کھائیے۔

