

## ہرے مسالہ والی مچھلی

- (۱) مچھلی - 1/2 کلو (بون لیس)
  - (۲) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد
  - (۳) ہر ادھنیہ - ایک گڈی (باریک کٹی ہوئی)
  - (۴) زیرہ - ایک ٹی اسپون
  - (۵) لیموں کا عرق - دو عدد
  - (۶) نمک - حسب ذوق
  - (۷) کارن فلور یا میدہ - دو ٹیبل اسپون
  - (۸) تیل - ایک کپ
  - (۹) لہسن - ایک ٹیبل اسپون (کوٹا ہوا)
  - (۱۰) کالی مرچ - آدھائی اسپون
  - (۱۱) گرم مسالہ - 1/2 ٹی اسپون (پاؤڈر)
- ☆ کالی مرچ، گرم مسالہ، ہری مرچ، ہر ادھنیہ، نمک اور زیرہ باریک پیس لیں اور لہسن لیموں کا عرق شامل کر لیں۔ تھوڑا سا پانی اور میدہ ہر مسالہ میں مکس کر لے کہ مچھلی کے ٹکڑوں کو ڈپ لگے۔ ایک پین میں تیل گرم کریں مچھلی کے ٹکڑوں کو ڈپ کریں اور دھیمی آنچ پر تیل لیجئے ٹماٹوں کچپ کے ساتھ نوش فرمائیے بہت لذیذ بنے گی۔

