

## ممتاز مچھلی

(۱) مچھلی: ایک کیلو (بون لیس)

(۲) بیسن: چار ٹیبل اسپون

(۳) نمک: حسب ذوق

(۴) کھانے کا سوڈا: آدھا چائے کا چمچ

(۵) تیل: تانے کے لئے

(۶) سرکہ: ایک ٹیبل اسپون

☆ مچھلی کے ٹکڑوں کو دھو کر خشک کر لیں، سرکہ اور تھوڑا نمک لگا کر ایک گھنٹہ میرنیٹ رکھیں، ایک کٹورے میں بیسن، نمک، لال مرچ کا گاڑھا محلول بنائیے اور کھانے کا سوڈا شامل کیجئے۔ کڑھائی میں تیل گرم کریں اور درمیانہ آگ پر مچھلی کے ٹکڑوں کو بیسن کے محلول میں ڈبو کر تلیئے۔ بے حد لذیذ اور جھٹ پٹ ممتاز مچھلی تیار ہوگی۔ سلاد اور پودینہ کی چٹنی سے بہت لذیذ محسوس ہوگی، بچے اور بڑے صحت مند غذا سے لطف اندوز ہوں گے۔

