

فیضی مچھلی

- (۱) مچھلی: ایک کیلو (بون لیس)
- (۲) اجوائن: ایک چائے کا چمچ
- (۳) زیرہ: (بھنا پسا ہوا) ایک ٹیبل اسپون
- (۴) دھنیہ: (بھنا پسا ہوا) ایک ٹیبل اسپون
- (۵) لیموں: ایک عدد (عرق)
- (۶) لہسن: پسا ہوا (ایک ٹیبل اسپون)
- (۷) نمک: حسب ذوق
- (۸) لال مرچ: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) کٹی لال مرچ: ایک چائے کا چمچ
- (۱۰) بیسن: دو ٹیبل اسپون
- (۱۱) انار دانہ: دو ٹیبل اسپون

☆ سارے مسالے بیسن میں ملا کر مچھلی کے قتلوں کو لگا کر تقریباً ایک گھنٹہ لگا رہنے دیں۔ اب تیل گرم کر کے درمیانی آگ پر سنہرا ہونے تک تلیں، لاجواب فیضی مچھلی تیار ہوگی۔ ہری چٹنی اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔

