

گوشت کی کرٹھی

- (۱) گوشت۔ 1/2 کلو (ہڈی والا)
- (۲) ٹماٹر۔ 3 عدد
- (۳) املی۔ 50 گرام (عرق)
- (۴) کڑی پتہ۔ 8 سے 10 عدد پتے
- (۵) پیاز۔ ایک عدد
- (۶) دھنیہ۔ دوٹی اسپون (پاؤڈر)
- (۷) زیرہ۔ دوٹی اسپون (پاؤڈر)
- (۸) لال مرچ۔ دوٹی اسپون
- (۹) ہلدی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۰) کوتمیر۔ ایک گڈی
- (۱۱) ہری مرچ۔ 5 سے 6 عدد
- (۱۲) گرم مسالہ۔ آدھائی اسپون
- (۱۳) تیل۔ دو ٹیبیل اسپون
- (۱۴) چاول۔ پاؤڈر دو ٹیبیل اسپون
- (۱۵) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبیل اسپون (۱۶) نمک۔ حسب ذوق

گوشت میں ایک عدد پیاز ادراک لہسن نمک اور ٹماٹر کاٹ کر ایک کپ پانی شامل کر کے گلا لیں اور گھونٹ لیں۔ ایک بگونے میں تیل ڈال کر پکے ہوئے گوشت کو لال مرچ ہری مرچ ثابت کڑی پتہ ہر ادھنیہ شامل کر کے بھونے۔ دو کپ پانی، املی کا عرق شامل کریں اور 10 سے پندرہ منٹ تک پکائیں۔ چاول کا آٹا پانی میں گھول کر کڑی میں شامل کر دیں۔ دم پر زیرہ دھنیہ اور گرم مسالہ چھڑک کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ گوشت کی لذیذ کڑی تیار ہوگا۔ چاول بگھارے چاول کے ساتھ بہت لطف دیتی ہے۔

