

## گوشت کی کڑھی (۲)

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بڈی والا)
- (۲) پیاز: دو عدد
- (۳) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ
- (۴) دھنیہ پاؤڈر (بھناپا) ایک ٹیبل اسپون
- (۵) زیرہ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون (بھناپا)
- (۶) نمک: حسب ذوق (۷) لال مرچ پاؤڈر: دو ٹیبل اسپون
- (۸) تیزپات: دو عدد
- (۹) تیل: ایک کپ
- (۱۰) کری پتہ: 8 سے 10 عدد
- (۱۱) ٹماٹر: دو عدد
- (۱۲) املی کا عرق: آدھا کپ
- (۱۳) چاول کا آٹا: دو ٹیبل اسپون
- (۱۴) ادراک لہسن: دو ٹیبل اسپون

☆ گوشت میں تیل، پیاز، ادراک لہسن، ہلدی، مرچ، نمک اور دو کپ پانی ڈال کر اتنا پکائیے کہ گوشت اچھی طرح گل جائے۔ پیاز اور دیگر مسالے بھی گل کر بھونے جائے اب ٹماٹر، کریا پات شامل کر کے کچھ دیر بھونے۔ تین کپ پانی اور ڈالیں، پکنے دیں۔ 10 منٹ بعد املی کا عرق، دھنیہ، زیرہ کا پاؤڈر ڈالیں اور 5 منٹ پکائیے۔ چاول کے آٹے کو پانی میں گھول لیں اور اسے بھی شامل کر کے مزید 5 منٹ پکائیے، بہت مزیدار حیدرآبادی گوشت کی کڑھی تیار ہوگی۔ بگھارے چاول، شامی، کباب یا تلے ہوئے گوشت کے ساتھ نوش فرمائیے۔ حیدرآبادی دسترخوان کی مشہور ڈش ہے۔

