

## شاہی حلیم

- (۱) گوشت - 4 kg (بغیر ہڈی کا) (۲) گوشت (ہڈی کے ساتھ) 1 kg  
 (۳) دلیہ (گہنوں کا کوٹا ہوا) 1/2 کلو  
 (۴) اڑدال - 100 گرام (۵) حنے کی دال - 50 گرام  
 (۶) تور کی دال - 100 گرام (۷) تلی ہوئی پیاز - دو عدد کو تمیر پودینہ - دو گدی  
 (۸) گھی - ایک ٹیبل اسپون (۹) ہری مرچ - 8 سے 10 عدد  
 (۱۰) نمک - حسب ذوق (۱۱) کباب چینی - ایک ٹی اسپون  
 (۱۲) لال مرچ - ایک ٹیبل اسپون (۱۳) ادراک لہسن - ایک ٹیبل اسپون  
 (۱۴) قورمہ کے لئے: (۱۵) کھوپرا - 50 گرام  
 (۱۶) دہی - 100 gm (۱۷) چیر ونجی - 50 گرام  
 (۱۸) تیل - ایک کپ (۱۹) بادام - 50 گرام  
 (۲۰) لیموں - دو عدد

☆ سب سے پہلے گہنوں کے دلیہ میں ثابت ہری مرچ کالی مرچ کباب چینی نمک ادراک لہسن اور گلنے کے لئے پانی شامل کر کے چولہے پر چڑھا دیں۔ دوسرے پین میں ہڈی کا گوشت اور قورمہ کی پہلے دی گئی ترکیب کے حساب سے قورمہ بگھار لیں۔ سارے مسالے بھون کر پیس لیں اور دہی تلی ہوئی پیاز کے ساتھ قورمہ بگھار لیں اور تھوڑا پتلا رکھیں۔

گہنوں کو لگا تار ہلاتے رہیں اور حسب ضرورت گرم پانی ڈالیں اور چمچ چلاتے رہئے۔ دالوں کو علیحدہ گلا لیجئے۔ اب قورمہ گہنوں اور دالیں ایک جگہ ڈال کر گھونٹے اور اچھی طرح گھونٹئے جانے کے بعد چولہے پر تقریباً 15 سے 20 منٹ تک پکائیے لکڑی کے بڑے چمچے کے ساتھ گھونٹنا بہت ضروری ہے اچھی طرح پک جانے کے بعد دم پر اصلی گھی تلی ہوئی پیاز اور تلے ہوئے کا جو بادام سے سجائیں اور لیموں ڈال کر کھائیے۔ لاجواب شاہی حلیم تیار ہوگی۔

