

## گوشت کا قورمہ

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بڑی بوٹی ہڈی کے ساتھ) بکرے یا مرغ
- (۲) دہی: پاؤ کیلو (200 gms) (۳) خشک: 50 گرام
- (۴) چیر ونجی: 50 گرام (۵) کا جو: 50 گرام
- (۶) کھوپرا: 50 گرام (۷) تیز پتہ: دو عدد
- (۸) زعفران (۹) پیاز: دو عدد (گلابی تلی ہوئی)
- (۱۰) نمک حسب ذائقہ (۱۱) کو تمیر: آدھا کپ باریک کٹی ہوئی
- (۱۲) پودینہ پانچ سے دس پتے (۱۳) ہری مرچ: تین سے چار عدد
- (۱۴) ادک لہسن کا پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون (۱۵) گرم مسالہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
- (۱۶) دھنیہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون (۱۷) زیرہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
- (۱۸) تیل: آدھا کپ (۱۹) لال مرچ پاوڈر: ایک ٹیبل اسپون
- (۲۰) ہلدی: ایک ٹی اسپون

☆ ایک پین میں پیاز کو گلابی کر کے الگ کر دیں، سارے مسالے ہلکے بادامی ہونے تک بھونیں اور باریک پیسٹ بنالیں، اسی تیل میں تیز پتہ تللیں ادک لہسن ڈال کر بھونیں، لال مرچ، نمک، ہلدی سارے مسالے گوشت ہری مرچ دہی سب ڈال کر اچھی طرح بھونیں داغ لگنے نہ پائے۔ دہی، مسالوں کے پکنے کی خوشبو نکل آئیگی اور کناروں سے تیل چھوٹنے لگے تو شور بہ کے لئے پانی چھوڑ دیں تقریباً دو سے تین کپ پانی شامل کر کے دم پر پکنے دیں تقریباً بیس سے پچیس منٹ تک ہلکی آنچ پر پکنے کے بعد دم پر ہرا مسالہ، گرم مسالہ، دھنیہ، زیرہ پاوڈر اور دودھ میں بھیگی زعفران ڈال کر ایک عدد لیموں کا عرق ڈال دیں اور دم دے دیں۔ بہترین قورمہ تیار ہوگا۔ نان، شیر مال یا لچھے دار پراٹھوں کے ساتھ بہت مزہ دیتا ہے۔

