

آلو گوشت کا قورمہ

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بڈی والا) مرغ یا بیف، بکرا
 (۲) مونگ پھلی: 50 گرام (۳) کچا ناریل: 50 گرام
 (۴) چیر ونجی: 25 گرام (۵) کاجو: 50 گرام
 (۶) پیاز: دو عدد تلی ہوئی (۷) گرم مسالہ: پاوڈر ایک ٹی اسپون
 (۸) آلو: تین عدد (۹) دھنیہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
 (۱۰) زیرہ پاوڈر: زیرہ پاوڈر (۱۱) تیل: ایک کپ
 (۱۲) کوتمیر، پودینہ: باریک کٹا ہوا ایک کپ
 (۱۳) ہری مرچ: تین سے چار عدد (۱۴) کباب چینی: آدھا ٹی اسپون
 (۱۵) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۱۶) دہی: 200 گرام

☆ ایک پین میں پیاز گلابی کر کے علیحدہ کر لیں اسی تیل میں آلو کو دو حصوں میں تقسیم کر کے تل کر الگ رکھ دیں۔ سارے مسالے بھون کر پیسٹ بنالیں، تیل، ادراک لہسن، لال مرچ، ہلدی، دہی اور گوشت ملا کر خوب اچھی طرح بھونیں، بھونتے ہوئے ہری مرچ، آدھا ہر مسالہ بھی ڈالیں۔ مسالہ اور گوشت اچھی طرح سے بھوننے کے بعد دو سے تین کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیں اور دم پر پکنے دیں تقریباً 20 سے 25 منٹ میں گوشت گل جائے گا۔ تلی ہوئی پیاز، گرم مسالہ، ہر ادھنیہ، لیموں اور کباب چینی کا پاوڈر، آلو ڈال کر قورمہ کو دم پر پکنے دیں۔ اسی گرم شور بہ میں آلو بھی پک جائینگے اور لذیذ آلو گوشت کا قورمہ تیار ہوگا۔ نان شیر مال یا بگھارے کھانے کے ساتھ بہت اچھا لگے گا۔

