

قورمہ قمر داغ

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (ہڈی والا) (۲) گھی یا تیل: آدھا کپ
 (۳) زعفران: ایک چٹکی (بھیگی ہوئی) (۴) پیاز: دو عدد
 (۵) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر)
 (۶) عرق کیوڑا: ایک ٹی اسپون
 (۷) ثابت گرم مسالہ: آدھا ٹی اسپون
 (۸) کالی مرچ: چار سے پانچ عدد (۹) لال مرچ پاؤڈر: حسب ذوق
 (۱۰) نمک: حسب ذائقہ (۱۱) ہلدی پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون
 (۱۲) دھنیہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون (۱۳) ادراک لہسن پیسٹ: ایک ٹی اسپون

☆ پیاز کو ہلکا گلابی ہونے تک تل کر علیحدہ کر لیجئے اور اسی تیل یا گھی میں گوشت کو ہلکا ادراک لہسن کا تھوڑا سا پیسٹ ڈال کر گلابی ہونے تک بھونتی رہیئے۔ گوشت کی رنگت میں تبدیلی آنے کے بعد ثابت کالی مرچ، ثابت گرم مسالہ، لونگ، دال چینی، الاچھی، شاہ زیرہ، ایک چٹکی ڈال کر باقی ادراک لہسن، ڈال کر خوب بھونیں لال مرچ نمک ہلدی ڈالیں اور کچھ دیر بھون کر دہی کو پھینٹ کر ڈالیں اور ہلکے آنچ پر ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں۔ جب دہی پک جائے دو سے تین کپ پانی شامل کر دیں اور تقریباً 20 سے 25 منٹ تک دم پر چھوڑ دیں۔ گوشت گل جائے گا۔ زعفران میں عرق کیوڑا شامل کریں، گرم مسالہ اور تلی ہوئی پیاز چور کر قورمہ میں شامل کر دیں۔ بہترین قورمہ تیار ہوگا۔ نان شیر مال یا روٹی کے ساتھ نہایت لذیذ لگے گا۔

