بادامی قورمہ

(۱) گوشت: آدھا کیلو (بکرا/ بیف یا مرغ)

(۲) گھی یا تیل: ڈیڑھ کپ (۳) بادام سوگرام (باریک پیسٹ)

(۴) گرم مسالہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون

(۵) دہی سوگرام

(٦) دھنیہ پاوڈر: ڈیڑھ ٹی اسپون (۷) زیرہ پاوڈر: ڈیڑھ ٹی اسپون

(۸) تلی پیاز: دوعدد (۹) زعفران: ایک چٹکی

(۱۰) کالی مرچ ءایک ٹی اسپون (۱۱) کباب چینی: آدھاٹی اسپون

(۱۲) لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۱۳) نمک: حسبِ ذائقہ

(۱۴) ہلدی پاوڈر: آدھاٹی اسپون (۱۵) لیمو: ایک عدد

☆ گوشت میں سارے مسالے صرف بادام چھوڑ کر اچھی طرح دہی مسالہ ،نمک، کالی مرچ، لگا کر تقریباً دو سے تین گھنٹے کے لئے چھوڑ دیں۔ تیل یا گھی گرم کریں یہ میرینٹ کیا ہوا گوشت تیل میں چھوڑ دیں اور بھونیں جب گوشت اچھی طرح بھون جائے تو دو سے تین کپ پانی شوربہ کے لئے چھوڑ دیں اور ڈھکن ڈھانپ کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں تقریباً 20 سے 25 تک پکنے کے بعد گوشت بہت اچھا گل جائے گا۔ دم پر بادام کا پیسٹ آدھا کپ پانی میں شامل کر کے قورمہ میں ڈال کر دھیمی آنچ پر 5 سے 10 منٹ پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ چمچہ چلا کر دیکھتے رہیں داغ لگنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ بس دم پر لیموں کا عرق ڈال دیں۔ سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

❖❖❖