

## بادامی قورمہ

- (۱) گوشت: آدھا کیلو (بکرا/ بیف یا مرغ)
- (۲) گھی یا تیل: دیڑھ کپ (۳) بادام سوگرام (باریک پیسٹ)
- (۴) گرم مسالہ پاوڈر: ایک ٹی اسپون
- (۵) دہی سوگرام
- (۶) دھنیہ پاوڈر: دیڑھ ٹی اسپون (۷) زیرہ پاوڈر: دیڑھ ٹی اسپون
- (۸) تلی پیاز: دو عدد (۹) زعفران: ایک چٹکی
- (۱۰) کالی مرچ: ایک ٹی اسپون (۱۱) کباب چینی: آدھا ٹی اسپون
- (۱۲) لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۱۳) نمک: حسب ذائقہ
- (۱۴) بلدی پاوڈر: آدھا ٹی 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 شور بہ 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۔ چمچ چلا کر دیکھتے رہیں داغ لگنے کا اندیشہ رہتا ہے۔ بس دم پر لیموں کا عرق ڈال دیں۔ سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

