

دھنیہ قورمہ

- (۱) گوشت: ایک کیلو
- (۲) سرخ مرچ: ایک ٹیبل اسپون (پاؤڈر)
- (۳) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر)
- (۴) نمک: حسب ذوق
- (۵) دھنیہ پاؤڈر: دو ٹیبل اسپون
- (۶) پیاز: دو عدد (بادامی تلی ہوئی)
- (۷) ہلدی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۸) ہر ادھنیہ: باریک کٹا ہوا
- (۹) ہری مرچ: تین عدد
- (۱۰) دہی: ایک کپ
- (۱۱) ادراک لہسن دو ٹیبل اسپون

☆ تیل گرم کریں اور سب سے پہلے دھنیہ پاؤڈر تلیں اب ادراک لہسن شامل کر کے بھونیں، نمک حسب ذوق اور گوشت ڈال کر اچھی طرح بھونیں اب سرخ مرچ، ہلدی، دہی ڈال کر 5 سے 10 منٹ مزید پکنے دیں ایک سے دیرٹھ کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیں اور گوشت گلنے تک پکائیے۔ گوشت گلنے کے بعد تلی ہوئی پیاز کو مسل کر گرم مسالہ ہر ادھنیہ اور ہری مرچ شامل کر کے دم پر پکنے دیں۔ بہت ذائقہ دار دھنیہ قورمہ تیار ہوگا۔ سلاد کے ساتھ پیش کریں۔ روٹی نان یا شیرمال کے ساتھ نوش فرمائیے۔

