

عروج و حید قورمہ

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بغیر ہڈی کا)
- (۲) کاجو: 50 گرام (بھون کر پسے ہوئے)
- (۳) چروٹھی: 50 گرام (پسے ہوئے)
- (۴) کھوپرا: 50 گرام (پسا ہوا)
- (۵) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ
- (۶) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (پسی ہوئی)
- (۷) کالی مرچ: ایک ٹیبل اسپون (پسی ہوئی)
- (۸) دہی: 200 گرام
- (۹) کباب چینی: 8 سے 10 عدد (پسا ہوا)
- (۱۰) ہلدی پاؤڈر: ایک چٹکی
- (۱۱) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی)
- (۱۲) کوتمیر: آدھی گڈی (باریک کٹی)
- (۱۳) پودینہ: 8 سے 10 عدد
- (۱۴) کریم Cream دو ٹیبل اسپون
- (۱۵) جوز جوتری: ایک چٹکی (پسی ہوئی)
- (۱۶) زعفران: ایک چٹکی (بھیگی ہوئی)
- (۱۷) گھی: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۸) تیل: ایک ٹیبل اسپون

(۱۹) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون

☆ گوشت میں سارے بھنے پسے ہوئے مسالے نمک، کالی مرچ، ہری مرچ، دہی اور دو عدد تلی ہوئی پیاز، ادراک لہسن، ہرا دھنیہ، پودینہ، ہلدی، شامل کر کے تقریباً تین سے چار گھنٹے تک میر نیٹ رکھیں۔ ایک پتیلے میں تیل اور کھی ڈال کر گرم کریں اور میر نیٹ کیا ہوا گوشت مسالوں کے ساتھ ڈال دیں اور درمیانہ آگ پر بھوئیے۔ بہت دھیان سے بھوئیے گا ورنہ داغ لگنے کا اندیشہ رہتا ہے، تیل ہلکا کنارے آنے لگے تب ایک سے دیرٹھ کپ پانی شامل کریں اور ڈھکن ڈھانپ کر تقریباً 20 سے 25 منٹ تک دھیمی آگ پر پکنے دیں، درمیان میں قورمہ میں ہلاتی رہیے، گوشت گل جائے گا، دم پر گرم مسالہ کباب چینی، جوز جو تری اور زعفران چھڑک دیں، پیش کرتے وقت کریم سے سجائیے۔ لذیذ ترین عروج و حید قورمہ تیار ہوگا، شیر مال، نان، پراٹھوں سے نوش فرمائیے اور دادِ تحسین لیجئے، دعوتوں میں دسترخوان کی خوش ذائقہ ڈش رہے گی۔

