

مغلی قورمہ

- (۱) گوشت: ایک کیلو (ہڈی والا)
- (۲) دہی: ایک کپ
- (۳) پیاز: تین عدد (تلی ہوئی)
- (۴) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۵) زعفران: دو چٹکی (بھگی ہوئی)
- (۶) کالی مرچ: ایک چائے کا چمچہ
- (۷) ہری مرچ: 5 سے 6 عدد (پسی ہوئی)
- (۸) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچہ (پسا ہوا)
- (۹) خشخاش: ایک ٹیبل اسپون (بھنا پسا ہوا)
- (۱۰) بادام: ایک ٹیبل اسپون (بھنا پسا ہوا)
- (۱۱) گھی: ایک کپ یا تیل
- (۱۲) کباب چینی: آدھا چائے کا چمچہ (پسی ہوئی)
- (۱۳) جوز: ایک چٹکی
- (۱۴) جوتری: ایک چٹکی
- (۱۵) عرق کیوڑا: ایک چائے کا چمچہ
- (۱۶) نمک: حسب ذوق

(۱۷) بادام: 8 سے 10 عدد تلے ہوئے

☆ گوشت میں تمام مسالے پسے ہوئے دہی، نمک، تلی ہوئی پیاز، کالی مرچ، ہری مرچ اور گرم مسالہ، ادراک لہسن، کباب چینی ملا کر تقریباً تین سے چار گھنٹے میرنیٹ رکھیں کسی پھیلے ہوئے پین میں گھی گرم کریں اور میرنیٹ کیا ہوا گوشت ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ درمیانہ آگ پر 20 سے 25 منٹ تک پکنے دیں۔ درمیان میں اُلٹ پلٹ کر دیکھا کریں اور پانی کی ضرورت پڑے تو تقریباً ایک سے دیرٹھ کپ شامل کیجئے گوشت میرنیٹ کیا ہوا تھا اس لئے گلنے میں دقت نہیں لگے گا، دم پر بھگی ہوئی زعفران جوز جوڑی اور عرق کیوڑا ڈال کر اتار لیں۔ سرونگ ڈش میں تلے ہوئے بادام سے سجائیے اور نان یا شیرمال سے نوش فرمائیے۔ بہت نفیس لذیذ مفلی قورمہ تیار ہوگا دعوتوں کے دسترخوان کی شان ہوگی۔

