

حُسنوی قورمه

- (۱) گوشت: ایک کیلو (ہڈی والا) (۲) دہی: پاؤ کیلو (200gms)
- (۳) بادام: 50 گرام (پیسٹ) (۴) چیرونچی: 50 گرام (پیسٹ)
- (۵) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی) (۶) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۷) زعفران: ایک چٹکی (بھگی ہوئی) (پسی ہوئی)
- (۸) ادراک لہسن: ایک کھانے کا چمچ (پیسٹ)
- (۹) جوز: ایک چٹکی (۱۰) جوتری: آدھی چٹکی
- (۱۱) تیز پات: دو عدد (۱۲) گھی: ایک کپ
- (۱۳) نمک: حسب ذوق (۱۴) لال مرچ پاؤڈر: ایک کھانے کا چمچ
- (۱۵) دھنیہ پاؤڈر: دو کھانے کے چمچ

☆ گوشت میں ادراک لہسن اور نمک شامل کر کے تقریباً دو سے تین گھنٹے تک میرنیٹ کر کے رکھیں، بادام اور چیرونچی کو ہلکا بادامی ہونے تک بھونیں اور ان کا باریک پیسٹ بنالیں۔ ایک تیلے یا بگونے میں گھی گرم کریں تیز پات کو تیلے اب گوشت کو شامل کر کے درمیانہ آگ پر بھونیں کہ گوشت کا رنگ تبدیل ہو جائے اب دھنیہ پاؤڈر ڈال کر بھونیں پھر لال مرچ شامل کیجئے۔ اس کے بعد دہی ڈال کر دھیمی آگ پر بھونیں، اب اطراف ہلکا گھی چھوٹے لگے گا۔ بادام اور چیرونچی کا پیسٹ تلی ہوئی پیاز کو باریک مسل کر ڈالیئے اور ہلکی آگ پر بھونیں شوربہ کے لئے ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کریں اور تقریباً 20 سے 24 منٹ تک ڈھکن ڈھانپ کر پکائیئے۔ لذیز ذائقہ دار حُسنوی قورمہ تیار ہوگا۔ شیرمال، باقر خانی یا رومالی روٹی سے مزہ دو بالا ہوگا۔

