

## نرگسی کباب

شامی کباب کے آمیزہ کے اندر اُبلے انڈے کو دو حصوں میں تقسیم کیجئے اور آدھے اُبلے ہوئے انڈے کو شامی کباب کے درمیان میں بھر کر اچھی طرح سے کور کر لیں اور بڑی احتیاط سے تل لیں۔ نہایت خوبصورت اور خوش ذائقہ نرگسی کباب تیار ہوں گے۔ سلاڈ، روٹی، تندوری روٹی یا کھٹی دال اور چاول کے ساتھ بہت مزہ دیگا۔

## شکم پوری کباب

ایک کپ دہی کو باریک چھنی پر چھان لیں یا کسی ململ کے کپڑے میں باندھ کر تھوڑی دیر رکھ چھوڑیئے سارا پانی نکل جائے گا اور خالص دہی رہ جائے گا۔ اس میں باریک کٹی دو سے تین ہری مرچ، ہرا دھنیہ، پودینہ، تھوڑا سا نمک شامل کر لیں اور اسی شامی کباب کے آمیزہ کے چھوٹے پیڑے بنا کر اس میں دہی اور ہرا مسالہ ملا ہوا رکھ کر چھوٹے کباب گول شکل کے بنا کر تل لیجئے۔ شکم پوری لذیذ کباب تیار ہوں گے۔ ہری چٹنی کے ساتھ کھائیے۔