

بوٹی کباب

- (۱) گوشت: بکرے یا برف یا چکن کی چھوٹی بوٹیاں۔ آدھا کلو
- (۲) کالی مرچ: تازی کٹی ہوئی۔ دو چائے کے چمچے
- (۳) دہی: ایک کپ
- (۴) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک چمچ (باریک سپا ہوا)
- (۵) کباب چینی: ایک چائے کا چمچے
- (۶) بادام: ایک ٹیبل اسپون
- (۷) نمک: حسب ذوق
- (۸) ہری مرچ: 8 سے 10 باریک پسی ہوئی
- (۹) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) زعفران: ایک چٹکی
- (۱۱) کچی پیپائی: ایک ٹی اسپون
- (۱۲) لیموں ایک عدد (۱۳) گھی یا تیل ایک ٹیبل اسپون

☆ گوشت میں نمک، ادراک لہسن، لیموں، کالی مرچ اور سارے مصالحے پسے ہوئے دہی کے ساتھ شامل کر کے گوشت میں اچھے طرح ملا لیجئے اور قریب 5 سے 6 گھنٹے تک رکھ چھوڑیئے۔ بوٹیوں کو سینوں پر پڑا کر بوٹیوں پر ہلکا گھی یا تیل لگا کر گرم Oven میں قریب آدھا گھنٹے تک رکھیں یا بارے کیو کریں۔ بہت لذیذ بوٹی کباب تیار ہوں گے ہری چٹنی، رائتہ اور نان کے ساتھ نوش فرمائیے۔

