

شامی کباب

- (۱) گوشت برف یا بکرے بغیر ہڈی۔ آدھا کلو
- (۲) چنے کی دال: آدھا کپ (۳) ہر ادھنیہ
- (۴) ہری مرچ: پانچ عدد (۵) پودینہ
- (۶) لہسن اور ادرك کا پیسٹ
- (۷) گرم مسالہ ثابت: چار عدد لوگ، چار الائچی،
دال چینی: ایک پٹی، شاہ زیرہ ایک اسپون
- (۸) تیل: ایک کپ (۹) ایک عدد پیاز
- (۱۰) نمک حسب ذوق (۱۱) لال مرچ پاؤڈر: ایک چائے کا چمچ
- (۱۲) کٹی لال مرچ ایک ٹی اسپون (۱۳) کباب چینی: آدھائی اسپون
- (۱۴) ہلدی پاؤڈر: آدھائی اسپون

☆ گوشت کو صاف دھو کر چھنی میں رکھیں۔ ایک پین میں باریک کٹی پیاز اور کپ لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، کٹی مرچ، چنے کی دال، نمک ایک ٹیبل اسپون تیل، دو کپ پانی ڈال کر چولہے پر پکنے دیں تقریباً 20 سے 25 منٹ تک درمیانہ آنچ پر ڈھکن ڈھانپ کر پکائیں جیسے ہی پانی سوکھنے لگے اور گوشت اور دال کا آمیزہ گل جائے اُسے اچھی طرح سے بھون لیجئے۔ پورا پانی سوکھ کر آمیزہ کو ٹھنڈا کر لیں اب اس میں ہر ادھنیہ، پودینہ، ہری مرچ اور کباب چینی کا پاؤڈر شامل کر کے باریک پیس لیں۔ اب لیموں کا عرق شامل کر کے شامی کباب بنالیں اور توتے یا پین میں تیل لگا کر سینکئے۔ بہت لذیذ شامی کباب بنے گے۔

