

مرغ کے بوٹی کباب

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیں)
 - (۲) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون
 - (۳) لال مرچ پاؤڈر: ایک ٹیبل اسپون
 - (۴) چاٹ مسالہ: ایک ٹی اسپون
 - (۵) کسوری میتھی: دو ٹیبل اسپون
 - (۶) لال فوڈ کلر: ایک چٹکی
 - (۷) تندوری مسالہ: ایک ٹیبل اسپون
 - (۸) لیموں دو عدد
 - (۹) دہی 200 گرم
 - (۱۰) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
 - (۱۱) نمک حسب ذوق
 - (۱۲) تیل: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ چکن کے بون لیس ٹکڑوں پر دہی، مرچ، گرم مسالہ، چاٹ مسالہ، کسوری میتھی ہاتھ سے مسل کر ڈالیں نمک تندوری مسالہ فوڈ کلر ملا کر تقریباً آٹھ گھنٹے سیرنیت رکھیں سینخوں پر بوٹیوں کو پُر و کرکولوں پر یا Ovon میں 45 منٹ تک رکھیں بیچ میں سلاخوں کو پلٹاتے جائے۔ بہت لذیذ بوٹی کباب تیار ہوں گے۔ ہری چٹنی اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔

