

## مچھلی کے کباب

- (۱) مچھلی: بون لیس آدھا کلو
  - (۲) دھنیہ پاؤڈر، ایک ٹی اسپون
  - (۳) زیرہ پاؤڈر، ایک ٹی اسپون
  - (۴) کالی مرچ پاؤڈر، ایک ٹی اسپون
  - (۵) گرم مسالہ، آدھائی اسپون
  - (۶) لیموں، ایک عدد
  - (۷) نمک حسب ذوق
  - (۸) لال مرچ پاؤڈر، ایک ٹی اسپون
  - (۹) ہلدی پاؤڈر، آدھائی اسپون
  - (۱۰) لہسن ایک ڈلی باریک پسا ہوا
  - (۱۱) تیل، ایک ٹیبل اسپون
- ☆ مچھلی کے ٹکڑوں کو صاف دھو کر سارے مصالحہ لگا کر تقریباً دو سے تین گھنٹے تک رکھو چھوڑے۔ سیخوں پر بڑی احتیاط سے ٹکڑوں کو لگا کر ہلکا سا تیل لگا کر بار بار بے کیو کر لیں یا کونلوں پر سیخوں کو رکھ کر سینکے۔ نہایت لذیذ مچھلی کے کباب تیار ہیں۔

