

## چیلی کباب

- (۱) قیمہ: آدھا کیلو
- (۲) کٹی ہوئی لال مرچ: ایک ٹی اسپون
- (۳) ثابت دھنیہ: دو ٹی اسپون
- (۴) ہری مرچ: آٹھ سے دس عدد پسی ہوئی
- (۵) لہسن: کوٹا ہوا ایک ڈلی
- (۶) ادراک: پسی ہوئی ایک چمچ
- (۷) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون
- (۸) لیموں: ایک عدد
- (۹) پیاز: باریک کٹی ہوئی ایک عدد
- (۱۰) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا ایک گڈی
- (۱۱) سرخ مرچی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
- (۱۲) کالی مرچ پاؤڈر، ایک چائے کا چمچ (۱۳) نمک: حسب ذوق
- (۱۴) تیل: تیلنے کے لئے
- (۱۵) ایک انڈا

☆ قیمہ دھو کر پانی سے نکال لیں جب اچھی طرح سے پانی خارج ہو جانے کے بعد سارے مسالے اور کٹی ہوئی پیاز شامل کر کے ایک عدد انڈا ڈال کر پیس لیں نمک چکھ لیں لیموں کا عرق شامل کر کے ہاتھ سے گول گول چھوٹے کباب بنائیے اور پین میں ہلکی آنچ پر تیل لیجئے۔ مزیدار چیلی کباب تیار ہوں گے۔ ہری چٹنی اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے گا۔

