

مچھلی آلو کے کباب

- (۱) مچھلی (بون لیس) آدھا کیلو
 - (۲) آلو: دو عدد (اُبلے ہوئے)
 - (۳) کالی مرچ پاؤڈر: ایک ٹی اسپون
 - (۴) بھونا ہوا زیرہ: ایک ٹی اسپون
 - (۵) ہری مرچ آٹھ سے دس عدد باریک کٹی ہوئی
 - (۶) گرم مسالہ پاؤڈر: آدھا ٹی اسپون
 - (۷) لیموں: ایک عدد
 - (۸) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا آدھا کپ
- ☆ مچھلی کے ٹکڑوں کو ہلکی سی بھانپ پر پکنے دیں، فوراً گرم اور ملائم ہو جائیگی، دو اُبلے ہوئے آلوؤں کو کدوش کر لیجئے تاکہ کوئی آلو کا ٹکڑا نہ رہ جائے۔ اب مچھلی ابلے ہوئے آلو، زیرہ، دھنیہ، گرم مسالہ، کالی مرچ، لیموں کا عرق، ٹکیہ کباب کی شکل میں بنا کر دھیمی آنچ پر تلیئے۔ بہت لذیذ کباب تیار ہوں گے۔ بچے بڑے شوق سے کھاتے ہیں، صحت کے اعتبار سے بھی بہت اچھے ہیں۔

