

قیمہ کے کوفتے

- (۱) قیمہ: آدھا کیلو (بکرے یا بلیف یا چکن کا)
- (۲) ایک عدد پیاز: باریک کٹی ہوئی
- (۳) ہری مرچ چار سے پانچ عدد
- (۴) ہر ادھنیہ: ایک کپ باریک کٹا ہوا
- (۵) ثابت ادھنیہ: ایک ٹی اسپون
- (۶) زیرہ: ایک ٹی اسپون
- (۷) نمک: حسب ذائقہ
- (۸) ادراک لہسن کا پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون
- (۹) گرم مسالہ پاؤڈر: ایک چمچ (ٹی اسپون) پسا ہوا
- (۱۰) لیموں: ایک عدد
- (۱۱) انڈا: ایک عدد

☆ قیمہ کو صاف دھو کر سارا پانی خشک ہونے کے بعد اُس میں سارے مسالے اور پیاز شامل کر کے باریک پیس لیجئے۔ ساتھ ہی انڈا بھی شامل کر لیں تاکہ ٹوٹنے نا پائے، پسے ہوئے آمیزہ میں لیموں کا عرق شامل کر کے ہاتھ سے اچھی طرح مکس کر لیں اور گول گول بنا کر ہلکی آنچ پر بادامی ہونے تک تل لیجئے۔ اب آپ اس کو فورمہ بنا کر بھی کوفتوں کا سالن بنا سکتے ہیں یا ان کوفتوں کو پلاؤ پر بھی سجا سکتے ہیں۔ بہت لذیذ کوفتوں کا جھٹ پٹ سالن تیار ہوتا ہے۔

