

چکن کے قلمی کباب

- (۱) چکن۔ بون لیس 1/2 کلو
- (۲) دھنیہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۳) زیرہ پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۴) گرم مسالہ۔ ایک ٹی اسپون
- (۵) ادراک لہسن۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۶) لال مرچ پاؤڈر۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۷) کٹی ہوئی لال مرچ۔ 1/2 ٹی اسپون
- (۸) کالی مرچ۔ (کٹی ہوئی) 1/2 ٹی اسپون
- (۹) نمک۔ حسب ذوق
- (۱۰) کباب چینی۔ 1/2 ٹی اسپون
- (۱۱) شملہ مرچ۔ 2 سے 3 باریک کٹی (۱۲) پیاز۔ ایک عدد موٹی کٹی ہوئی
- (۱۳) لیموں۔ ایک عدد
- (۱۴) چینی۔ ایک ٹی اسپون
- (۱۵) تیل۔ 1/2 کپ

☆ چکن میں ادراک لہسن دھنیہ زیرہ اور لال مرچ نمک ہلدی شامل کر کے 1/2 کپ پانی ڈال کر تھوڑی دیر پکنے دیں چکن بہت جلد گل جائے گا اور پانی سوکھ جائے گا۔ تیل شامل کر کے چکن کو اچھی طرح بھونے دم پر کالی مرچ کٹی لال مرچ گرم مسالہ ڈال کر تھوڑی دیر ہلکا بھونے اب موٹی کٹی ہوئی پیاز اور شملہ مرچ کے ٹکڑے چینی ڈال کر ڈھکن ڈھانپ کر بہت ہلکی آنچ پر دم دیدیں بہت لذیذ قلمی کباب تیار ہونگے سلاد اور نان کے ساتھ پیش کیجئے۔ چکن کی جگہ آپ گوشت کو بھی پکا سکتے ہیں۔

