

## حُسنوی کباب

- (۱) مرغ: ایک کیلو (بون لیس) (۲) چیر ونجی: دو ٹیبل اسپون  
 (۳) کاجو: ایک ٹیبل اسپون (۴) کھوپرا: ایک ٹیبل اسپون  
 (۵) لال مرچ پاؤڈر: حسب ذوق (۶) ہری مرچ: (پسی ہوئی) ایک ٹیبل اسپون  
 (۷) دہی: ایک کپ (۸) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر)  
 (۹) گھی: ایک ٹیبل اسپون (۱۰) ثابت گرم مسالہ: ایک ایک عدد  
 (۱۱) تیل: آدھا کپ (۱۲) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی)  
 (۱۳) ادراک لہسن پیسٹ: ایک ٹیبل اسپون (۱۴) نمک: حسب ذوق  
 (۱۵) لیموں: ایک عدد (۱۶) ہرا دھنیہ: باریک کٹا ہوا  
 (۱۷) پودینہ: 8 سے 10 عدد (۱۸) کباب چینی: آدھائی اسپون  
 (۱۹) کٹی ہوئی کالی مرچ: آدھائی اسپون (۲۰) زعفران: دو چٹکی

☆ سب سے پہلے چرونجی، کھوپرا اور کاجو کو ہلکا بھون کر پیس لیں، دہی میں ادراک لہسن پیسے ہوئے سارے مسالے لال مرچ، نمک، چکن میں اچھی طرح مکس کر کے تین سے چار گھنٹے کے لئے رکھ چھوڑیں۔ ایک پین میں تیل اور گھی شامل کر کے ثابت گرم مسالہ، دال چینی، لونگ، الاچی کو تلیں اب ہری مرچ کا پیسٹ تلیں اور میرنیٹ کیا ہوا چکن ڈال کر بھونیں تقریباً 20 منٹ تک دھیمی آگ پر ڈھانک کر پکنے دیں، گھی اور تیل چھوٹے لگے گا اب تلی ہوئی پیاز کو مسل کر کالی مرچ پاؤڈر، ہرا دھنیہ، پودینہ، گرم مسالہ پاؤڈر ڈال کر دم پر پکنے دیں، کباب چینی اور لیموں کا عرق ڈالیں اور زعفران (دودھ میں بھیکا) ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ نان سے نوش فرمائیے گا بے حد لذیذ حُسنوی کباب تیار ہے۔ یہ بے حد عزیز بہن کی ترکیب ہے۔