

## اقبالِ کباب

- (۱) گوشت ایک کیلو (بغیر ہڈی)
  - (۲) چننا دال 100 گرام
  - (۳) ہر ادھنیہ ایک گڈی (باریک کٹی ہوئی)
  - (۴) پودینہ (باریک کٹی ہوئی)
  - (۵) لال مرچ 8 سے 10 عدد (ثابت)
  - (۶) پیاز ایک عدد
  - (۷) تیل ایک کپ
  - (۸) ادراک لہسن ایک ٹیبل اسپون
  - (۹) گرمسالہ، الاچھی، لونگ دال چینی، شاہ زیرہ
  - (۱۰) نمک حسب ذوق (۱۱) تیز پات دو عدد
- ☆ گوشت، چننا دال، ادراک لہسن، پیاز، مسالے، سرخ مرچ، تیز پات اور ایک ٹیبل اسپون تیل شامل کر کے گلنے کے لئے چڑھا دیں۔ جب گوشت اچھی طرح گل جائے اور سارا پانی سوکھ جائے تب آدھا ہر ادھنیہ، پودینہ، ہری مرچ اور لیموں کا عرق شامل کر کے باریک پیس لیجئے اب ہتھیلی پر چھوٹا پیڑا لیکر پھیلائیے اور درمیان میں باریک کٹی پیاز، پودینہ اور ہر ادھنیہ لیموں اور باریک کٹی ہری مرچ کا آمیزہ رکھیں اور پیڑے کو کنارے سے بند کر دیں اور ہلکی آگ پر تیل ڈال کر سینکئیے بہت لذیذ خوش ذائقہ اقبالِ کباب تیار ہوں گے۔ پودینہ کی چٹنی نان یا شیر مال سے نوش فرمائیے۔

