

معظم شاہی کباب

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بغیر ہڈی) بڑے قتلے (۲) زعفران: دو چٹکی
 (۳) سرخ مرچ: ایک کھانے کا چمچ (۴) گھی: ایک کپ
 (۵) ادراک لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۶) عرق کیوڑہ: ایک ٹیبل اسپون
 (۷) گرم مسالہ: ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
 (۸) کباب چینی: ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
 (۹) پیاز: دو عدد (تلی ہوئی) (۱۰) بالائی: ایک کپ
 (۱۱) بادام: آدھا کپ (پسے ہوئے) (۱۲) پستے: آدھا کپ (پسے ہوئے)
 (۱۳) لیموں: ایک عدد (۱۴) نمک: حسب ذوق

☆ گوشت میں ادراک لہسن، نمک اور سرخ مرچ پاؤڈر گرم مسالہ ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح ملا لیں، تقریباً 4 سے 5 گھنٹے تک میرینیٹ کر رکھیں۔ ایک پیالہ میں بالائی بادام پستے کباب چینی زعفران اور عرق کیوڑہ کو اچھی طرح ملا لیں، ایک پھیلے ہوئے پین میں گھی گرم کریں اور میرینیٹ کیا ہوا گوشت ڈال کر بھونیں، گوشت ہلکا سرخی مائل ہو جائے تو ایک سے دیرھ کپ پانی شامل کر کے 15 سے 20 منٹ تک پکنے دیں گوشت گل جائے گا اور ہلکا اطراف گھی نکل آئے گا تب مسالہ جو بنا کر پیالہ میں رکھا تھا وہ شامل کیجئے اور دھیمی آگ پر تقریباً 10 سے 15 منٹ پکنے دیں ڈھکن ڈھانک کر پکائیے تاکہ خوشبو باقی رہے، مسالہ اور گوشت اچھی طرح بھون کر خوشبو آنے لگے گی تب دم پر ایک عدد لیموں کا عرق شامل کیجئے۔ سرونگ ڈش میں نکالنے کے بعد تلی ہوئی بادامی پیاز سے سجائیے، بہت عمدہ لذیذ معظم شاہی دم کباب تیار ہوں گے، نان شیر مال یا روغنی پراٹھوں کے ساتھ اور سلاد و پھل کے ساتھ نوش فرمائیے۔

