

ریشمی کباب

- (۱) گوشت: ایک کیلو (بغیر ہڈی) (۲) پیاز: (تلی ہوئی) دو عدد
 (۳) بادام: ایک ٹیبل اسپون (پسا ہوا) (۴) اخروٹ: ایک ٹیبل اسپون (پسا ہوا)
 (۵) ادرک لہسن: ایک ٹیبل اسپون (۶) دہی: ایک کپ
 (۷) جوز جوتری: دو چٹکی (پسی ہوئی) (۸) ہر ادھنیہ: ایک گڈی
 (۹) زعفران: بھیگی ہوئی دو چٹکی (۱۰) کچا پیتا: دو چائے کے چمچ (پسا ہوا)
 (۱۱) لیموں: ایک عدد (۱۲) گرم مسالہ: ایک ٹی اسپون (پاؤڈر)
 (۱۳) نمک: حسب ذوق (۱۴) گھی: ایک کپ
 (۱۵) کباب چینی: ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
 (۱۶) پودینہ: ایک گڈی (۱۷) کالی مرچ: دو چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
 (۱۸) ہری مرچ: 8 سے 10 عدد (پسی ہوئی)

☆ گوشت میں سارے مسالے دہی، کچا پیتا، جوز جوتری، ادرک لہسن، تلی ہوئی پیاز گرم مسالے ہری مرچ کالی مرچ لیموں کا عرق تمام چیزیں گوشت میں اچھی طرح ہاتھ سے ملا لیجئے اور تقریباً 4 گھنٹے تک میرینیٹ رکھیں۔ ایک پھیلے ہوئے پین میں گھی ڈال کر سارا مسالہ لگا کر گوشت ڈال کر وزنی ڈھکن ڈھانک دیں اور ہلکی آگ پر پکنے دیں۔ درمیان میں الٹ پلٹ گوشت کو کرتی رہیں ورنہ داغ کا اندیشہ رہے گا۔ ایک کپ پانی شامل کریں تاکہ گوشت اور مسالے اچھی طرح پک جائیں 15 سے 20 منٹ میں گوشت گل جائے گا اور گھی کنارے چھوٹنے لگے گا دم پر زعفران چھڑک دیں۔ لاجواب ریشمی کباب تیار ہوں گے۔ نان، کچے شیرمال اور بہت ساری سلاد پودینہ کے رائتہ کے ساتھ پیش کیجئے ذائقہ دار لذیذ ریشمی کباب سے لطف اٹھائیے۔

