

کوفتہ پلاؤ

- (۱) کوفتہ-10 سے 15 عدد (۲) باسمتی چاول- دو کپ
 (۳) بادام- 50 گرام (تلے ہوئے)
 (۴) کاجو- 50 گرام (تلے ہوئے)
 (۵) گھی یا تیل- دو ٹیبل اسپون
 (۶) پیاز- دو عدد (بادامی تلی ہوئی)
 (۷) ادراک لہسن- ایک ٹیبل اسپون
 (۸) ہر ادھنیہ- ایک کپ باریک کٹا ہوا
 (۹) دہی- 100 گرام
 (۱۰) ہری مرچ- 4 سے 5 عدد
 (۱۱) زعفران- دو چٹکی (بھگی ہوئی)
 (۱۲) گرم مسالہ- ایک ٹی اسپون (ثابت)

ایک بگونہ میں گھی یا تیل گرم کر کے ثابت گرم مسالہ تل لیں اور ک لہسن، ہری مرچ، دہی ڈال کر بھونیں نمک شامل کر کے پانی تقریباً 3 کپ ڈال کر ابلنے کے لئے رکھیں۔ باسمتی چاول بھگو کر رکھیں۔ چاول شامل کر کے آدھا ڈھکن ڈھانپ دیں۔ چاول دم پر آنے کے بعد اوپر تلی ہوئی پیاز کا جو بادام اور کوفتہ بھگا ہوا زعفران اور ایک ٹیبل اسپون گھی اوپر سے ڈال کر دم دیدیں۔ بہت لذیذ کوفتہ پلاؤ تیار ہوگا۔ راستہ یا ٹماٹر کے کٹ اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔

