

بیجنی پلاؤ

- (۱) گوشت- 1 کلو
 (۲) باسستی چاول- 3 کپ
 (۳) گرم مسالہ- ایک ٹی اسپون ثابت
 (۴) کالی مرچ- ثابت 8 سے 10 عدد
 (۵) پیاز- ایک عدد
 (۶) لہسن- ثابت 10 سے پندرہ کلیاں
 (۷) ادراک- ثابت 50 گرام
 (۸) گھی یا تیل- دو ٹیبیل اسپون
 (۹) نمک- حسب ذوق (۱۰) ادراک لہسن- ایک ٹیبیل اسپون

☆ گوشت میں سارے ثابت مسالے نمک پیاز لہسن کالی مرچ شامل کر کے تقریباً 4 سے 5 کپ پانی شامل کر کے بیجنی پکنے کے لئے رکھ دیں۔ تقریباً 20 سے 25 منٹ تک گوشت بہت اچھا گل جائے گا اور سارے مسالوں کے ساتھ عرق بھی نکل آئے گا۔ ایک دوسرے پتیلے یا بگونے میں بیجنی کو چھان کر شوربہ نکال لیجئے۔ چاول تقریباً 20 منٹ تک بھگوئے ہونے چاہئے۔ ایک علیحدہ بگونے میں تیل یا گھی ڈال کر ادراک لہسن اور گوشت کی گلی ہوئی بوٹیوں کو اچھی طرح بھوننے اس کا رنگ ہلکا بادامی ہو جائے اب اس میں بیجنی (شوربہ) تین کپ شامل کر کے اُبال آنے پر چاول شامل کیجئے اور دم دیدیں، بہت نفیس پلاؤ تیار ہوگا آپ چکن کے ساتھ بھی بنا سکتی ہیں۔ دہی کا رائتہ اور سلاد کے ساتھ نوش فرمائیے۔

