



خمری ذائقہ

نذیر النساء

دم کیا ہوا چکن

اشیاء:

مرغی کی بوٹیاں بغیر ہڈی ایک کلو، پیاز ایک عدد، گرم مسالا ایک چائے کا چمچ، زیرہ ایک چائے کا چمچ، لہسن ادراک دو چائے کے پیچھے، دہی ایک پاؤ، سرخ مرچ گٹی ہوئی، نمک حسب ضرورت، تیل آدھی پیالی، کونلہ (دم کے لئے) ایک کلو
 ترکیب :- پیاز باریک کتر لیں اور تمام مسالوں کو پیس کر مرغی کی بوٹیوں پر لگا دیں۔ ساتھ ہی تیل بھی ملا دیں۔ تقریباً ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک دہائی میں مرغی ڈال کر دھبی آؤچ پر آدھے گھنٹے تک پکائیں اور پھر بھون لیں۔ بھون لینے کے بعد ایک کونلے کو جلا کر روٹی کے ٹکڑے میں رکھ کر دہائی کے بیچ میں رکھ دیں۔ کونلہ پر ہلکا سا تیل ڈال کر ڈھک دیں کہ کونلے کا دھواں باہر نہ نکلے۔ پندرہ منٹ تک کونلے کے دھویں میں دم ہونے دیں۔ چینی کے ساتھ پیش کریں۔

کالی مرچی کی چکن

اشیاء:

مرغ ایک کلو، ادراک دو ٹیبل اسپون، پیاز ایک عدد، کالی مرچ ایک ٹیبل اسپون، نمک حسب مرضی، سرکہ پون پیالی، فرنج فرائز حسب خواہش
 ترکیب: سب چیزیں چکن کے گوشت میں ملا کر دو تین گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ تیل کو گرم کر کے چکن میں ڈال دیں۔ پانی نہ ڈالیں۔ چکن سر کے میں ہی گل جائے گی۔ تیار ہونے پر کالی مرچ چھڑک دیں فرنج فرائز تیل کراس پر ڈال دیں۔
 جھینگا بھرے ٹماٹر

اشیاء:

جھینگا چھلی آدھا کلو، ٹماٹر چھ عدد، پیاز دو عدد، ہری مرچ تین عدد، انڈا ایک عدد، کوکنگ آئل ایک پاؤ، نمک حسب ضرورت
 ترکیب: سب سے پہلے جھینگے کو اُبال کر اس کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں پھر ٹماٹروں کے دو دو ٹکڑے کریں۔ اب ان ابلے ہوئے جھینگوں میں باریک باریک کٹی ہوئی پیاز، مرچ اور حسب ضرورت نمک بھی ملا دیں۔ ٹماٹر کے بیج نکال کر اس میں یہ تیار شدہ جھینگے بھر دیں۔ اوپر سوکھی ہوئی ڈبل روٹی کو پیس کر لگا دیں اور انڈے میں بھگو کر تیل لیں۔ ٹماٹر کی چٹنی اور املی کی چٹنی کے ساتھ مزے لے کر کھائیے۔

قیمے کا قتلہ

اشیاء:

میدہ نصف کلو، آلو ایک پاؤ، قیمہ ایک پاؤ، سرخ مرچ چھ ماشے، گرم مسالا چھ ماشے، پیاز ایک چھٹانک
 ترکیب: تمام اشیاء اور پیاز کتر کر قیمے میں شامل کر لیں اور اسے اُبال لیں پھر آلو کو اُبال کر چھیل لیں اور پیس کر قیمے میں ملا دیں۔ بعد ازاں میدے کو گوندھ کر اس کے پیڑے بنا لیے جائیں۔ ہر پیڑے میں آلو اور قیمے والا مرکب بھر کر پوریاں تیار کر کے تیل لیں۔