

حیدر آبادی مصالحے والی چکن بریانی

اجزاء:

| | |
|-------------------|---|
| مرغی | ایک عدد (وزن ڈیڑھ کلو۔ بارہ (12) ٹکڑے کروالیں۔ |
| چاول باستی | ایک کلو (دھو کر بیس منٹ کیلئے بھگو دیں)۔ |
| لال مرچ پاؤڈر | ایک کھانے کا چمچ |
| ادرک لہسن پسا ہوا | ایک کھانے کا چمچ |
| لیموں | چار عدد |
| پودینہ | ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا) |
| ہری مرچ | چار عدد (باریک کٹی ہوئی) |
| کالی مرچ ثابت | چھ عدد |
| چھوٹی الائچی | آٹھ عدد |
| پیاز | درمیانی ڈلی چار عدد |
| نمک | حسب ذائقہ |
| گرم دودھ | ایک پیالی |
| زردہ کارنگ | ایک چوتھائی چائے کا چمچ (دودھ اور زردہ کارنگ ملا دیں) |
| تیل | ایک پیالی یا گھی ایک پیالی |

ترکیب:

سب سے پہلے مرغی کو دھو کر سارے مصالحے دہی سمیت ملا دیں تھوڑی دیر کے لئے ڈھکن ڈھانپ کر رکھ دیں پھر بغیر پانی ڈالے ہلکی آنچ میں چڑھا دیں۔ جب پانی سوکھ جائے تو اتار لیں پھر ایک دیگھی میں گھی ڈال کر پیاز کا بگھار بنا لیں، جب پیاز براؤن ہونے لگے تو اس میں تھوڑے پودینے کے پتے، تین چار الائچی اور تھوڑا سا لیموں کارس ڈال کر اتار لیں۔ پھر ایک بڑی دیگھی میں چاول اُبالنے رکھ دیں۔ چاولوں کے پانی میں بھی ایک دوہری مرچیں، پودینے کے پتے، سیاہ زیرہ، چھوٹی الائچی، نمک اور ایک کھانے کا چمچ سرکہ ڈال دیں، جب چاول دوکئی اُبل جائیں تو چاول چھان کر چھلنی میں رکھ لیں پھر اسی دیگھی میں سب سے پہلے آدھے چاولوں کی تہہ بچھا دیں پھر ساری مرغی ڈال دیں پھر آدھا بگھار پھر باقی بچے ہوئے چاول کی تہہ سب سے اوپر آدھا بگھار، زردہ کارنگ اور ایک لیموں کارس ڈال کر دم پر رکھ دیں، تھوڑی دیر توے کے نیچے تیز آنچ پھر ہلکی آنچ کر دیں۔