

سندھی بریانی

اجزاء:

بکرے کا گوشت / چکن بوٹی	ایک کلو
باشتی چاول	ایک کلو (دھو کر بیس منٹ کیلئے بھگو دیں)
دہی	ایک پیالی
لال مرچ پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
دھنیا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچے
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ پسا ہوا	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
آلو بخارے	ایک پیالی (ایک پیالی گرم پانی میں بھگو دیں)
پودینہ	ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا)
ہری مرچ	چھ عدد
لیموں	چار عدد
تیج پات	تین پتے
آلو	آدھا کلو (ہلکی سی بھاپ دے کر چار چار ٹکڑے کاٹ لیں اور ڈیپ فرائی کر لیں)۔
ٹماٹر	چار عدد
پیاز	چار ڈلی (باریک کٹی ہوئی)
گرم دودھ	آدھی پیالی
زرده کارنگ	چوتھائی چائے کا چمچ
تیل / گھی	ایک پیالی

ترکیب:

سب سے پہلے ایک بڑے پیالے میں گوشت، دہی، گرم مصالحہ، ہلدی، مرچ، دھنیا، نمک، ادرک لہسن اچھی طرح ملا کر رکھ لیں۔ ٹماٹر کے بھی چار چار ٹکڑے کر کے Shallow فرائی کر لیں۔ ایک دیگچی میں تیل گرم کریں پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائے تو آدھی نکال کر اخبار پر پھیلا دیں تاکہ Crisp ہو جائے آدھی میں مصالحہ ملا ہوا گوشت ڈال دیں ہلکی آنچ میں ڈھکن ڈھانپ کر پکنے دیں۔ جب پانی خشک ہونے لگے تو بھیکے ہوئے آلو بخارے کے بیج نکال کر ڈال دیں ہلکا سا بھون لیں پھر تیلے ہوئے آلو، ٹماٹر اور پرکھ کر دم پر رکھ دیں۔ تین ہری مرچ تھوڑا سا پودینہ، دو لیموں کا رس ڈال دیں اب ایک الگ دیگچی میں پانی گرم کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ تیج پات پودینہ ڈال کر پانی کو ابال لیں پھر بھیکے ہوئے چاول ڈال کر نمک ایک کھانے کا چمچ سفید سرکہ ڈال کر چاول دوکئی ابال لیں۔ جب دوکئی اُبل جائیں تو پانی چھان لیں۔ اب چاول والی دیگچی میں نیچے ذرا سی چکنائی لگا کر آدھے چاولوں کی تہ لگالیں پھر گوشت کی تہ، تھوڑی سی تلی پیاز، پھر باقی چاول کی تہ پھر گرم دودھ میں زردہ کارنگ ملا کر ڈالیں۔ تلی پیاز اور دو لیموں کا رس ڈال کر توتے کے اوپر تیز آنچ میں دم لگا دیں۔ دس منٹ بعد ہلکی آنچ کر دیں دس سے پندرہ منٹ بعد سندھی بریانی تیار۔ گرم گرم دہی کے رائتے کے ساتھ Serve کریں۔