

بجینی واللا پلاؤ

اجزاء:

بکری کا گوشت	ایک کلو (دستی اور تھوڑا بہت سینے کا گوشت بہتر ہوگا)
بغیر چھلا ہوا لہسن	ایک ڈلی
ادرک	چھوٹا سا ایک ٹکڑا
سولف	آدھا چائے کا چمچ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
سیاہ زیرہ	آدھا چائے کا چمچ
سفید زیرہ	چوتھائی چائے کا چمچ

ایک دیگی میں دس پیالی پانی ڈال کر گوشت کے ساتھ اوپر دیئے گئے سارے مصالحے ڈال دیں۔ ہلکی آنچ میں بجینی پکنے دیں جب گوشت گل جائے تو نکال کر بجینی چھان لیں اور گوشت علیحدہ رکھ لیں۔

چاول باسستی	ایک کلو
پیاز درمیانی ڈلی	دو عدد (باریک کاٹ لیں)
دہی	ایک کھانے کا چمچ
چھوٹی الائچی	چار عدد
ہری مرچ ثابت	چار عدد
نمک	حسب ذائقہ
گھی	ایک پیالی

تیار کی ہوئی بجینی تقریباً آٹھ پیالی ہونی چاہیے۔

ترکیب:

ایک دیگی میں گھی ڈال کر پیاز براؤن کر لیں، آدھی پیاز نکال کر کسی اخبار پر پھیلا دیں۔ باقی آدھی پیاز، دہی، چھوٹی الائچی اور ہری مرچیں ڈال کر ہلکا سا بھون لیں پھر گوشت اور بجینی کا پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں۔ جب بجینی کھول جائے تو چاول اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے چمچ چلا کر پھر سے ڈھکن ڈھانپ دیں۔ تھوڑی دیر میں پانی سوکھ جائے گا۔ توے کے اوپر تیز آنچ میں دم پر رکھ دیں تقریباً ۵ منٹ بعد ہلکی آنچ کر دیں، تلی ہوئی پیاز چاولوں کے اوپر ڈال دیں۔