

mutton rezala recipe in urdu

ایک لذیذ اور خوشبودار ڈش ہے جو خاص طور پر مٹن rezala recipe in urdu تیار کرنے کے لیے تیار کی جاتی ہے۔ یہ ایک بنگالی ڈش ہے جسے مٹن یا بکرے کے گوشت سے تیار کیا جاتا ہے، اور اس کی خاص بات اس کی نرم اور کریمی گریوی ہے۔ مٹن جو کہ مصالحوں کے ساتھ مل کر ایک منفرد ذائقہ فراہم کرتی ہے۔ آج ہم آپ کو rezala بنانے کا مکمل طریقہ بتائیں گے، تاکہ آپ بھی اس شاندار ڈش کا لطف اٹھا سکیں۔

?????

تیار کرنے کے لئے درج ذیل اجزاء کی ضرورت ہے Mutton Rezala:

- (مٹن: 1 کلو (چھوٹے ٹکڑوں میں کٹا) - 1 وا)
- (پیاز: 2 عدد (باریک کٹی ہوئی)
- دہی: 1 کپ
- ادراک لہسن پیسٹ: 2 چمچ
- خشک لہسن: 1 چمچ
- پیسی - وئی - لدی: 1 چمچ
- (پیسی - وئی مرچ: 1 چمچ (ذائقہ کے مطابق)
- نمک: حسب ذائقہ
- کالی مرچ: 5-6 عدد
- دار چینی: 1 ٹکڑا
- لونگ: 4-5 عدد
- (تازہ دھنیا: 1 چمچ (باریک کٹا) - 1 وا)
- گھی یا تیل: ½ کپ
- پانی: ضرورت کے مطابق

?????

کی ترکیب کو چند آسان مراحل میں تقسیم کیا جا سکتا ہے Mutton Rezala:

1. ?????? ?? ?????

ایک بڑے برتن میں گھی یا تیل گرم کریں۔ 1.

2. اس میں باریک کٹی - وئی پیاز ڈالیں اور سنہری - ونے تک بھونیں۔
3. جب پیاز سنہری - و جائے تو اس میں ادرك لسن کا پیسٹ ڈالیں اور اچھی طرح بھونیں تاکہ خوشبو آجائے۔

2: مٹن کے ٹکڑے کی تیاری

- اب اس میں مٹن کے ٹکڑے ڈالیں اور اچھی طرح مکس کریں، تاکہ گوشت کی رنگت تبدیل - و جائے۔
5. پھر اس میں - لدی، پسلی - وئی مرچ، اور نمک شامل کریں، اور مزید 10 منٹ تک بھونیں۔

3: مٹن کے ٹکڑے کی تیاری

- دہی کو ایک پیالے میں اچھی طرح پھیلتے لیں اور پھر اسے گوشت میں شامل کریں۔
7. دہی کو اچھی طرح مکس کریں اور پھر 10-15 منٹ تک پکنے دیں تاکہ گوشت دہی کے ذائقے کو جذب کر لے۔

4: مٹن کے ٹکڑے کی تیاری

- اب اس میں کالی مرچ، دار چینی، اور لونگ شامل کریں۔
9. ضرورت کے مطابق پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانپ دیں اور گوشت کو اچھی طرح پکنے دیں، تقریباً 1-1.5 گھنٹے یا جب تک گوشت نرم نہ - و جائے۔

5: مٹن کے ٹکڑے کی تیاری

- جب گوشت اچھی طرح پک جائے تو چولہے سے اتاریں اور تازہ دھنیا سے سجا کر پیش کریں۔

مٹن کے ٹکڑے کی تیاری

کو مختلف طریقوں سے پیش کیا جا سکتا ہے: Mutton Rezala

- چاول: - ڈش بہترین چاول، خاص طور پر زعفرانی یا بریانی چاول کے ساتھ پیش کی جا سکتی ہے۔
- روٹی: نان یا پراٹھے کے ساتھ بھی - بہت مزی دار لگتی ہے۔
- سلاد: ایک سادہ سلاد کے ساتھ پیش کریں تاکہ ذائقہ مزید بڑھ جائے۔

مٹن کے ٹکڑے کی تیاری: mutton rezala

- میٹھ تازہ مٹن کا استعمال کریں تاکہ ذائقہ بہتر - و۔
- اگر آپ کو مزید خوشبو دار گریوی پسند ہے تو تھوڑا سا گھی زیادہ استعمال کریں۔
- کو زیادہ وقت پکنے دیں تاکہ گوشت مکمل طور پر نرم - و جائے۔ Rezala - مٹن

?????

ایک خاص ڈش ہے جو آپ کے دسترخوان کو خوشبو اور **mutton rezala recipe in urdu** ذائقے سے بھر دے گی۔ اس کی نرم گوشت اور خوشبودار گریوی کے ساتھ، یہ خاص مواقع پر مہمانوں کو متاثر کرنے کے لئے بہترین ہے۔ تو، اس ترکیب کو آزمائیں اور اپنے خاندان اور دوستوں کے ساتھ اس کا لطف اٹھائیں!

Frequently Asked Questions

Mutton Rezala کیا ہے؟

ایک روایتی بنگالی ڈش ہے جو مٹن کو دہی اور مختلف مصالحوں کے ساتھ Mutton Rezala پکایا جاتا ہے، جس کی وجہ سے یہ نرم اور خوشبودار ہوتا ہے۔

Mutton Rezala کیلئے مٹن کیسے کاٹنا ہے؟

کے لئے مٹن، دہی، پیاز، ادرك، لہسن، گرم مصالحہ، نمک، کالی مرچ، Mutton Rezala اور گھی کی ضرورت ہوتی ہے۔

Mutton Rezala کیلئے پیاز کیسے کاٹنا ہے؟

سب سے پہلے پیاز کو گھی میں بھونیں، پھر ادرك اور لہسن کا پیسٹ شامل کریں۔ اس کے بعد مٹن ڈالیں، اور اچھی طرح بھونیں۔ پھر دہی اور مصالحے شامل کریں اور پکنے دیں۔

Mutton Rezala کیلئے دہی کیسے کاٹنا ہے؟

کو عام طور پر چاول یا نان کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے، اور اوپر سے Mutton Rezala سے را دھنیا اور ادرك کے ٹکڑے ڈال کر سجایا جاتا ہے۔

Mutton Rezala کیلئے گرم مصالحہ کیسے بنانا ہے؟

کی خوشبو بڑھانے کے لئے گرم مصالحہ، خاص طور پر دار چینی، لونگ، Mutton Rezala اور الائچی کا استعمال کریں۔

Mutton Rezala کیلئے مٹن کیسے پکانا ہے؟

مٹن کو پکانے سے پہلے میرینیٹ کریں تاکہ وہ نرم ہو جائے، اور پکانے کے دوران دھیمی آنچ پر پکائیں تاکہ ذائقے اچھی طرح مل جائیں۔

[Mutton Rezala Recipe In Urdu](#)

Mutton Rezala Recipe In Urdu

Related Articles

- [multiplication tables 1 12 worksheets](#)
- [navajo sterling silver indian silver hallmarks guide](#)
- [mtel history practice test](#)

[Back to Home](#)