

کلرفل بریانی

اجزاء	
چاول	ایک کلو (دھو کر نتھار لیں) ایک کلو
گھی	ایک کپ ڈیڑھ کپ
پیاز (باریک کاٹ لیں)	دو عدد درمیانی نمک
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ سرخ مرچ پاؤڈر
ہری مرچیں	چار یا چھ عدد ٹماٹر (بڑے سائز کا) ایک عدد (چوپ کر لیں)
سبز الائچی	پانچ یا سات عدد ادراک پیسٹ
ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ آدھا کپ کشمش
لیموں کارس	ایک چائے کا چمچ بریانی مصالحہ
سبز فوڈ کلر	آدھا چائے کا چمچ سرخ فوڈ کلر
	آدھا چائے کا چمچ زرد فوڈ کلر

ترکیب

قیے میں پیاز، ادراک، گرم مصالحہ پاؤڈر، نمک، سرخ مرچ پاؤڈر، ٹماٹر، سبز الائچی، سفید زیرہ، خشک دھنیا اور ایک پیالی پانی ڈال کر پکنے کے لئے ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو اس میں ایک کپ گھی ڈال دیں۔ تھوڑی دیر تک بھوننے کے بعد اس میں دہی ڈال کر اتنا بھونیں کہ دہی کا پانی خشک ہو جائے اور قیما اچھی طرح گل جائے اس کے بعد اس میں ہری مرچیں ڈال کر چمچ چلائیں اور چولہا بند کر دیں۔ ایک دہیکے میں پانی، لیموں کارس اور نمک شامل کر کے ایلنے کے لئے رکھ دیں۔ چاولوں کو دو کئی ایلنے کے بعد چھلنی میں ڈال کر چھان لیں۔ اب ایک کھلے منہ کے دہیکے میں اچھی طرح گھی لگا کر پہلے چاولوں کی تہ لگائیں، اس پر قیے کے تہ لگا کر اوپر سے کشمش چھڑک دیں۔ اس پر چاول کی تہ لگا کر بریانی مصالحہ بھڑکیں اور اسی طرح پورے قیے اور چاول کی تہ لگائیں (آخر میں چاولوں کی تہ ہونی چاہئے) اس کے بعد دو کھانے کے چمچے گھی گرم کر کے ایک پیالے میں ڈالیں۔ اس کپچر سے ایک چمچ لے کر اس میں سرخ کلر کس کریں اور اسی طرح باقی دو کلر بھی کس کر کے چاولوں پر قطرے کی شکل میں ڈال دیں اور نکالیں۔ مزیدار خوشبودار کلر فل بریانی تیار ہے گرم گرم سرو کریں۔