dhaba style chicken karahi recipe chef





یں بر بر کڑاہی میں تھی یا تیل گرم کریں۔گوشت اورا یک کپ پانی ڈال کر پکا ئیں کہ گوشت گل جائے اور پانی خشک ہوجائے فی میں پانی کی ضرورت نہیں اس کودیں منٹ پکا ئیں۔اس کے بعد پیاز ڈال کر پانچ منٹ پکا ئیں۔ادرک بہس ،ٹماٹر ٹ کر، ہری مرچ ،نمک، لال مرچ ، دھنیا، بلدی، کالی مرچ ، تابت زیرہ اور دہی ڈال کر بھون لیں۔آخر میں گرم مصالح لیس- ہرا مصالحہ ڈال کرآگ سے بٹالیں۔گرم روٹی کے ساتھ سروکریں۔

DOWNLOAD: https://tinurli.com/294hhu



7c23cce9bc

How To Change Props In Gmod Prop Hunt Jon Krakauer Into The Wild Epub Download Colletorz.com Game Collector Pro 4.0.2 [TrT-TcT] Serial Key Keygenl Intuit Quickbooks UK 2010 Premie Online Searching: A Guide to Finding Quality Information Efficiently and Effectively download.zip