

Beef Recipes



آلو قیمے کا پراٹھا

ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچ

اجزاء:

قیمہ ایک کپ اُبلے ہوئے، آلو ایک کپ اُبلے ہوئے، پیاز ایک عدد، ہری مرچ چار عدد، ہر ادھنیا حسب ضرورت، نمک حسب ضرورت، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، پسا ہوا، انار دانہ ایک چائے کا چمچ، مکھن چار کھانے کے چمچ، آنے یا میدے کے پیڑے چھ عدد،



تیل یا دیسی گھی فراٹنگ کے لئے حسب ضرورت

ترکیب:

قیمہ، اُبلے آلو، پیاز، ہری مرچیں، ہر ادھنیا، پودینہ، نمک، ثابت دھنیا، سفید زیرہ، انار دانہ اور تمام مصالحوں کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ بنے ہوئے پیڑوں کو تھوڑا سا تیل لیں۔ ایک نیلے ہوئے پیڑے پر قیمتہ، آلو کا آمیزہ پھیلا کر دوسرا اوپر رکھ کر اچھی طرح بند کر دیں، اور مزید تیل لیں۔ گرم توے پر مکھن لگا کر پراٹھا تھل لیں، اسی طرح تمام پراٹھے بنالیں۔

بریڈرول

اجزاء:-
ڈبل روٹی کے سلائس آٹھ عدد
نمک حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر ڈیڑھ چائے کا چمچ

ہری مرچیں باریک کٹی ہوئی دو عدد
قیمہ باریک پسا ہوا آدھا کلو
آئل حسب ضرورت، انڈے دو عدد
ادرک لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ



ترکیب:-

سب سے پہلے قیے میں نمک، لہسن ادرک، لال مرچ پاؤڈر اور ہری مرچیں ڈال کر تیل میں بھون لیں۔ ڈبل روٹی کے کنارے الگ کر لیں، ایک برتن میں دو کپ پانی ڈال کر اس میں ایک چمکی نمک ڈال دیں اور ڈبل روٹی کے ایک ایک سلائس کو اس میں ڈبو کر نکال لیں اور ہتھیلیوں میں دبا کر نیچوڑ لیں۔ اس طرح سے ڈبل روٹی ہلکی نمکین ہو جائے گی۔ اب ڈبل روٹی کو ہتھیلی پر رکھ کر اس میں قیے کا آمیزہ چمچ بھر کر رکھیں اور اس کو رول سا بنالیں۔ تیل گرم کریں اور رول کو انڈے ڈپ کر کے گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزیدار ڈنر رول تیار ہیں، کچپ کے ساتھ سرو کریں۔

بریک فاسٹ برگر

اجزاء؛

ترکیب؛

ساجز ڈیڑھ کپ، قیمہ ایک کپ اُبلا ہوا، نمک
حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت، انڈے دو
عدو، ڈبل روٹی سلائس ایک عدد، برگر بن دو عدد، مکھن
حسب ضرورت، چیڈر چیز چار سلائسز
ساجز سے اسکن نکال کر چوپر میں پیس لیں۔
اب اس میں اُبلا قیمہ شامل کریں۔ پھر نمک، کالی مرچ،
ایک انڈہ، ڈبل روٹی سلائس ڈال کر اچھی طرح مکس
کریں اور کباب کی شکل میں فرائی کریں۔ برگر بن کو



مکھن لگا کر گرم کریں اور اس پر کباب اور چیڈر چیز رکھیں۔ اس کے بعد ایک انڈہ فرائی کریں اور سلائس پر رکھ کر بن کا
دوسرا حصہ رکھیں۔ آخر میں گرم گرم کافی کے ساتھ سرو کریں۔

کورین بیف

چھچھ (پسا ہوا گرم مصالحہ حسب ضرورت نمک حسب ضرورت

اجزاء؛

ترکیب؛

گوشت کو دو اونچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ

لیں) ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ

ہو)۔ اب اس میں تمام مصالحے اور دوسری چیزیں

گوشت ایک کلو (بڈی کے بغیر، ہبز پیاز چار عدد

کٹی ہوئی، سویا ساس آدھا کپ، سرکہ پانچ کھانے کے

چھچھ، چینی چھ چائے کے چھچھ، تلوں کا تیل دو چائے کے

چھچھ، ادراک دو کھانے کے چھچھ (پسا ہوا)، لہسن دو چائے کے



ڈال دیں۔ اس کو چار یا پانچ گھنٹوں کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ اس کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل

ڈال دیں۔ کونکے دہکا کر انہیں اچھی طرح سُرخ کر لیں اور ان کے اوپر جالی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکنائی لگا

کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو کونکوں سے تقریباً چار اونچ اونچا

رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش کریں۔

منگولین بیف

بیف کے پسندے آدھا کلو، نمک حسن ذائقہ،
لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، پسی ہوئی لال مرچ آدھا
چائے کا چمچ، انڈے کی سفیدی ایک عدد، کارن فلور
حسب ضرورت، چینی ایک چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ،
سو یا ساس ایک کھانے کا چمچ، سو بیٹ کارن ایک پیالی۔
ترکیب
پسندوں کو لمبی پیٹوں کی شکل میں کاٹ لیں۔
ایک برتن میں نمک اور کارن فلور، انڈے کی سفیدی اور
ایک کھانے کا چمچ آئل کانٹے سے اچھی طرح پھینٹیں۔
اب اس میں پسندے شامل کریں اور اچھی طرح ملا کر



میرینیٹ کرنے کیلئے آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تین سے چار کھانے کے چمچ آئل ڈال کر ہلکی آنچ پر
ایک سے دو منٹ گرم کریں اور گوشت کو سنہرا فرائی کر کے نکال لیں۔ اسی کڑا ہی میں دوبارہ دو کھانے کے چمچ آئل
ڈال کر لہسن کو ہلکا سا فرائی کر لیں پھر اس میں ہری پیاز اور سو بیٹ کارن ڈال کر دو سے تین منٹ فرائی کریں۔
سبزیاں فرائی ہو جائیں تو انہیں کنارے پر کر دیں اور کڑا ہی کے درمیان میں سرکہ، سو یا سوس، لال مرچ اور دو
کھانے کو چمچ پانی ڈال کر ایک منٹ کے لئے پکائیں اور فرائی کیا ہوا گوشت ڈال کر تمام چیزوں کو اچھی طرح ملا کر
اک سے دو میٹ مزید پکا کر اتار لیں اور گرم گرم فرائیڈ رائس کے ساتھ پیش کریں۔

پسندے

پسندے، ایک کلو ادرک لہسن پسا ہوا دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ضرورت
 کھانے کے چمچ بھنے ہوئے چنے چار کھانے کے چمچ
 آئل، دو کھانے کے چمچ
 ترکیب: سفید زیرہ، دھنیا، چنے خشک اور
 بادام کو توڑے پر بھون کر پیس لیں۔ اس میں نمک ادرک
 لہسن، لال مرچ کچا پپتا اور دہی ملا لیں۔ دو پیاز کو کچا
 ایک کھانے کا چمچ دہی ایک پیالی، کچا پپتا پسا ہوا دو
 پیاز تین عدد درمیانی لال مرچ، پس ہوئی ایک
 کھانے کا چمچ سفید زیرہ، ایک کھانے کا چمچ گرم مصالحہ،
 ایک کھانے کا چمچ دہی ایک پیالی، کچا پپتا پسا ہوا دو



پیس کر اس مصالحے میں ملا لیں۔ سارے مصالحوں کو اچھی طرح پسندوں میں لگا دیں اور چار سے چھ گھنٹے کے لیے
 رکھ دیں۔ اس کے بعد پیچھی میں کوکنگ آئل کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ گرم کریں اور بچے ہوئے پیاز کو
 باریک کاٹ کر سنہرا فرائی کریں۔ اور اس کے بعد مصالحے لگے پسندوں کو اس میں ڈال کر درمیانی آنچ پر پانچ سے
 سات منٹ تک پکائیں پھر آنچ ہلکی کر کے اتنی دیر پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے اور پسندے اچھی طرح گل
 جائیں ہلکا سا بھون کر اتار لیں۔ ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا پودینہ باریک کٹا ہوا اور لیموں کٹے ہوئے ڈش میں نکال کر
 گرم گرم چپاتی کے ساتھ پیش کریں۔

روسٹڈ بیف

اجزاء:-

ترکیب:-

گوشت دو کلو کا ایک بڑا ٹکڑا، سویا سوس ایک پیالی، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ لہسن ادرک کا پیسٹ دو چمچ، کالی مرچ دو چمچ، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت، مکھن ایک چمچ

ایک بڑے اور کھلے برتن میں گوشت کو صفائی کے ساتھ دھولیں اور گوشت کو چھری کی مدد سے گود لیں اور اس میں سویا سوس، لیموں کا عرق، لہسن ادرک، کالی مرچ اور نمک کو لگا کر اسے تین گھنٹے کے لئے



رکھ دیں تاکہ لگائے ہوئے مھالے گوشت میں اچھی طرح مکس ہو جائیں۔ اس کے بعد کوکر میں گوشت کے پیسے رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے اور آدھے گھنٹے کے بعد کوکر کو کھولنے کے بعد چھری کی مدد سے چیک کریں کہ گوشت گل چکا ہے یا کہ نہیں اور گوشت پوری طرح گل گیا ہو تو اس کو خشک ہونے دیں اور جب پانی اچھی طرح خشک ہو جائے تو گوشت کو نکال کر مائیکرو ویو میں تقریباً پندرہ منٹ کے لئے رکھ لیں مزیدار بیف روسٹ تیار ہے گرما گرم نان اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

Chicken Recipes



چیز چکن بوٹی

اجزاء:- موزریلا چیز آدھا کپ، چیڈر چیز دو ایک کھانے کا چمچ
 چائے کے چمچ، کریم چیز دو چائے کے چمچ، کارن فلاور تین
 کھانے کے چمچ، انڈے کی زردی ایک عدد، چکن بریسٹ
 250 گرام، ہری مرچ کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، کئی
 ہوئی سرخ مرچ ایک کھانے کا چمچ، اورک لہسن کا پیسٹ
 سرکہ ایک کھانے کا چمچ، ہرا دھنیا چوتھائی
 کپ، قصوری میتھی ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ
 ترکیب:- چکن کو اچھی طرح سے دھولیں۔ پھر اس
 کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں جیسے بہاری کباب



کے لیے کاٹتے ہیں۔ پھر اس میں اورک لہسن کا پیسٹ، سرکہ، نمک، نمک کا دھینا رکھنا ہے کیونکہ چیز میں بھی نمک ہوگا ڈال
 کر اچھی طرح مکس کریں اور اس کو 30 منٹ کے لیے رکھ دیں۔ موزریلا چیز کو بال میں ڈال کر ہاتھ سے اچھی طرح مکس
 کریں کہ سافٹ ڈوبن جائے۔ پھر اس میں کریم چیز، کارن فلاور، انڈے کی زردی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس
 کے اوپر ہری مرچوں کا پیسٹ، قصوری میتھی، ہرا دھینا اور چکن جو رکھی تھی وہ ڈال کر اس کو اچھی طرح مکس کر کے فریج میں
 رات بھر کے لیے رکھ دیں۔ سینوں کو پہلے 30 منٹ کے لیے پانی میں بھگو دیں۔ اور ان کے اوپر چکن کے پیسز چڑھائیں۔
 چکن کے پیسز کے درمیان جگہ چھوڑنی ہے۔ پھر سینوں کو بیکنگ ٹرے میں آر پار کر کے رکھیں۔ اس طرح کہ سلاخیں ٹرے کو
 نہ چھوئیں۔ پھر ان کو پہلے سے گرم اوون میں 200 سینٹی گریڈ پر بیک کر لیں۔ 15 منٹ کے بعد سینوں کی سائیڈ بدل
 لیں۔ یہاں تک کہ چکن دونوں اطراف سے پک جائے جب چکن پک جائے تو ان کو باہر نکال لیں۔

چکن بٹر سپریم

اجزاء:-
چکن بریسٹ پیس 4 عدد، مکھن 100 گرام، کھانے کے چمچ، زیتون کا تیل دو کھانے چمچ۔
نمک مرچ حسب ذائقہ، ادراک اور لہسن کا پیسٹ چائے کا ایک چمچ، کٹا ہوا ہرا دھنیا حسب ضرورت، لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ، چوکور کٹی ہوئی پیاز دو عدد، پے، کالی مرچ، ادراک لہسن اور لیموں کا رس لگا کر میرینٹ کر

ہوئے ٹماٹر ایک کپ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، میدہ دو
ترکیب:-
چکن کو کھول کر چپنا کر لیں اس کے بعد نمک



دیں۔ مکھن میں ہرا دھنیا ڈالیں اور فریز کر دیں جب جم جائے تو چکن بریسٹ کے اندر بھر کر پلٹ کر بند کر دیں، اب گرلنگ پن گرم کر کے چکن کو گرل کریں۔ سوس بنانے کے لئے پن میں تھوڑا سا زیتون کا تیل لیں، پیاز ڈال کر نرم کریں ادراک لہسن ڈال کر پے ہوئے ٹماٹر اور مصالحو ڈالیں اور بھون لیں جب تیل اوپر آ جائے تو گرل کی ہوئی چکن مصالحو کے اوپر رکھ کر ڈھک دیں اور 10 منٹ تک دم پر رکھیں۔ اب چکن کے پیس سرونگ پلٹ میں نکالیں اور بچی ہوئی گریوی میں میدہ بھون کر ملائیں گریوی گاڑھی ہو جائے تو مرغی کے اوپر ڈال کر پیش کریں۔

ایرانی آلو مکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

گوشت کے ریشے کر لیں اور ابلے ہوئے آلووں کو پیس لیں۔ پیاز کو پیس کر ابلے ہوئے آلو اور گوشت میں شامل کر لیں۔ بیسن، مرچ، نمک، گرم مصالحہ، دہی،

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی ابلا ہوا، پیاز دو

عد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ

ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادراک ایک چمچ، انار دانہ

ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل



سبز دھنیا، ادراک اور پسا ہوا انار دانہ ملا کر مکس کر لیں اور اس آمیزے کو پیس کر گول نکلیاں تیار کر لیں۔ کڑاھی میں تیل گرم کر کے نکلیوں کو انڈے کے آمیزے میں ڈبو کر تیل میں۔

چکن منچورین

اجزاء؛
کھانے کا چھج، چینی ایک چائے کا چھج، پائٹ اپیل کیوبز
بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پس
ہوئی، ٹمائو سوس آدھی پیالی، پائٹ اپیل جوس آدھی
کھانے کے چھج، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چھج،
پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چھج،
آئل دو کھانے کا چھج،
سفید سرکہ دو کھانے کے چھج، ادراک لہسن پیسٹ ایک
ترکیب؛



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چھج کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹرا فرائی کر لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے ادراک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹمائو ساس، سفید مرچ اور پائٹ اپیل جوس ڈال کر سوس بنا لیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائٹ اپیل کیوبز اور کارن فلور پانی میں گھول کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی میدہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چکن منچورین تیار ہے

چکن مشروم

تیل حسب ضرورت
ڈبل روٹی کا چورا 3/4 کپ
پسی ہوئی کالی مرچ
ایک چائے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ

اجزاء:
بغیر ہڈی کے مرغی کا گوشت آدھا کلو
کدو کش کی ہوئی پنیر 1/4 کپ
میدہ دو کھانے کے چمچ
انڈا ایک عدد



ترکیب:

چکن کو دھو کر خشک کر لیں۔ ایک پیالے میں انڈا، نمک اور کالی مرچ ڈال کر پھینٹ لیں۔ ایک کڑاھی میں تیل گرم کریں۔ بوٹیوں پر میدہ لگائیں پھر انڈا لگا کر سنہری تل لیں۔ اضافی تیل نکالنے کیلئے انہیں ٹشو پیپر پر رکھ دیں۔

چکن نہاری

اجزاء؛ چکن دوکلو، نہاری مصالحہ ایک پیکٹ، کئی کلو، بغیر چھلاہسن ایک عدد، بڑی الاچھی چار عدد، پانی پیاز ایک عدد، کئی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کئی ادرک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، پنجنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا

کلو، بغیر چھلاہسن ایک عدد، بڑی الاچھی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پسلی سونٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

ترکیب؛ چکن کی بڑی بوٹیاں بنائیں اور پنجنی کے لیے ہڈیاں الگ کر لیں۔ اب پنجنی کے لیے آدھا کلو مرغی



کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پسلی سونٹھ، بڑی الاچھی، حسب ذائقہ نمک اور بغیر چھلاہسن ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں جب وہ اچھی طرح پک جائے تو اسے چھان لیں۔ اب دہی میں تیل گرم کر کے کئی پیاز تل کر سنہری کر لیں اور اس میں چکن ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو اس میں نہاری مصالحہ، دہی اور ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کر کے پانچ سے دس منٹ بھونیں۔ اس کے بعد پنجنی ڈال دیں۔ جب وہ پکنے لگے تو آٹے کو تھوڑے سے پانی میں گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں ڈالتے جائیں اور لکڑی کا چمچ چلاتے رہیں۔ اس کے بعد کئی ادرک اور کئی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور ادرک رکھ دیں۔

چکن نگلٹس

اجزاء؛
چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا
ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا
چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید
مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، سرکہ دو سے تین
کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء، میدہ ایک
پیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن
فلور آدھی پیالی، سفید مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ
، آئل ایک پیالی۔
ترکیب؛ چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی



مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی سفیدی پھیلت کر میدہ، کارن فلور، نمک اور سفید مرچ ملا لیں، اس آمیزہ میں اتنا پانی ڈالیں کہ گاڑھا پیسٹ آمیزہ بن جائے چکن کی بوٹیاں اس میں ڈبو کر چندرہ سے بیس منٹ کیلئے فریج میں رکھ دیں، کڑا ہی میں تیل کو درمیانی آنچ پر گرم کریں اور چکن نگلٹس گولڈن فرائی کر لیں، ٹماٹو کچھ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔

چکن میکرونی سلاد

اجزاء:

چچ، نمک حسب ذائقہ، چینی ایک کھانے کا چمچ، لیموں

دو عدد، بادام بارہ عدد ابلے اور کٹے ہوئے، فریش کریم

ایک پیکٹ، کشمش ایک پیکٹ

ترکیب:

ایک دیمچی میں پانی کو خوب گرم کر کے اس میں شیل

شیل میکرونی آدھا پیکٹ، چکن فلیے دو عدد ابلے

اور ٹکڑے کئے ہوئے، پائن اپل ایک ٹن، کھیرے دو

عدد باریک کٹے ہوئے، سیب دو عدد باریک کٹے

ہوئے، مایونیز ایک بوتل، مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا



میکرونیز ڈالیں۔ ساتھ میں تیل شامل کر کے اُبال لیں۔ جب میکرونیز گل جائیں تو پانی نمتھار کر ٹھنڈے پانی سے دھو لیں

اور دو بارہ ذرا سی چکنائی لگا دیں۔ پھر ایک خوبصورت سے پیالے میں اُبلے ہوئے میکرونیز، اُبلے چکن فلیے کے چھوٹے

ٹکڑے، پائن اپل کیوبز اور جوس ڈال دیں۔ اس کے بعد باریک کٹے کھیرے، باریک کٹے سیب، مایونیز، مسٹرڈ پاؤڈر

نمک، چینی، لیموں کا رس اور بادام ملا دیں۔ آخر میں فریش کریم اور کشمش ڈال کر ٹھنڈا سرو کریں۔

چائینیز کباب سبزیوں کے ساتھ

چکن کا قیمہ آدھا کلو۔
ادرک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، سرکہ
ڈبل روٹی کے سلائس دو عدد بھیکے ہوئے، شملہ
مرچ دو عدد، پیاز دو عدد، ہری مرچ چار عدد، ٹومیٹو
کھانے کے چمچ۔
کچپ ایک کپ، سویا سوس آدھا کپ کالی مرچ ایک
ترکیب؛
ایک پیالے میں چکن کا قیمہ، کالی مرچ، ڈبل
چائے کا چمچ۔



روٹی کے سلائس، ادرک لہسن کا پیسٹ اور نمک مکس کریں۔
اب ان کے پتلے اور لمبے بارہ کباب بنالیں۔ پھر پین میں تیل گرم کر کے کباب فرائی کریں۔ اس کے
بعد شملہ مرچ، پیاز اور ہری مرچ کو باریک کاٹ کر کباب میں شامل کر کے ایک منٹ فرائی کر لیں۔ آخر میں
اس پر ٹومیٹو کچپ، سویا سوس اور سرکہ ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ مزے دار کباب تیار ہیں۔

ہری مرغی

اجزاء
چکن ایک کلو، دہی دو کپ، پیاز دو عدد درمیانے سائز
الپچی 5 عدد، پودینہ آدھی گٹھی، ہرا دھنیا آدھی گٹھی،
تیل ایک کپ -
کے، ہری مرچ 5 عدد، ادراک ایک انچ کا ٹکڑا، لہسن 10
ترکیب:
جوے، زیرہ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ آدھا چائے
کا چمچ، تیز پتہ ایک عدد، موٹی الپچی تین عدد، چھوٹی
زیرہ، تیز پتہ، موٹی اور چھوٹی الپچی ڈال کر کڑکڑائیں،
چوڑے پیندے کے برتن میں گھی ڈالیں اور اس میں



ساتھ ہی چکن ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں، اس کے بعد چکن کو نکال کے علیحدہ رکھ لیں۔ مصالحہ بنانے کیلئے گرائنڈر
میں دہی ڈال کر اس میں پیاز، ہری مرچ، ادراک، لہسن، پودینہ، دھنیا اور کالی مرچ ڈال کر اچھی طرح گرائنڈ کر لیں،
جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو اسے چکن نکلے ہوئے تیل میں ڈال کر بھون لیں، جب گھی چھوڑنے لگے تو اس میں
پہلے سے فرائی کیا گیا چکن ڈالیں اور ہلکی آنچ پر رکھ دیں، گلنے پر اتار کر اپنی پسند سے گارنش کریں۔ چاول اور نان
کے ساتھ پیش کریں۔

ایرانی چکن کباب

اجزاء:

چائے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک
مرغی کا گوشت بغیر ہڈی آدھا کلو، بیف قیمہ ایک
کپ، آلو ایک عدد، پیاز دو عدد، بیسن ایک کپ، ہری
مرچ 10 عدد، ہر ادھنیا آدھی گڈی، لہسن ایک کھانے کا
چمچ، ادراک ایک چائے کا چمچ، سیاہ مرچ پاؤڈر آدھا
کپ، آلو ایک عدد، پیاز دو عدد، بیسن ایک کپ، ہری
مرچ 10 عدد، ہر ادھنیا آدھی گڈی، لہسن ایک کھانے کا
چمچ، ادراک ایک چائے کا چمچ، سیاہ مرچ پاؤڈر آدھا

حسب ضرورت

ترکیب: مرغی کا گوشت گلا کر ریشہ ریشہ کر لیں،

ایک دیگی میں تیل ڈال کر گرم کریں، اس میں قیمہ



باریک کٹی پیاز، باریک کٹی ہری مرچ، لہسن، ادراک، لال مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں، ہلکا سا پانی لگا کر اس میں بیسن بھی
ڈال دیں اور اچھی طرح بھون لیں، اب ایک برتن میں اس بھنے ہوئے آمیزے کو ڈال دیں، اس میں چکن، سیاہ
مرچ، نمک اور باریک کٹنا ہوا ہر ادھنیا ڈال کر اچھی طرح میس کریں، اسے ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں، اب اس کے کباب
بنائیں اور تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں، چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ملائی بوٹی

چائے کا چمچ، پسا ہوا مکس گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، سفید مرچ پسی ہوئی چٹکی بھر، نمک حسب ضرورت، آئل 2 کھانے کا چمچ۔

ترکیب:

چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،

اجزاء:

چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پیکٹ والی بالائی یا

کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پسا

ہوانا ریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا

پیتا پسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، گٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا



اب سارے مصالحے، دہی، لیموں کا جوس اور بالائی چکن میں اچھی طرح مکس کر کے ایک گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں، فرائی پین میں آئل ڈال کر پھیلائیں اور مصالحہ لگی چکن ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں چکن کا پانی خشک ہو جائے تو تیزی سے چمچ چلاتے ہوئے بھونیں مصالحہ چکن پہ لگ جائے اور ہلکی سی سرخی نظر آ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ چکن بون لیس ہو تو زیادہ بہتر، کچا پیتا نہ ہو تو فرق نہیں پڑتا، چکن پلیٹ میں نکال کر تھوڑی سی بالائی چکن پر ڈال کر گارنش کریں۔

منجورین کو فنتہ

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، ہری مرچ دو عدد، باریک کئی کے چمچ باریک کئی ہوئی
ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا
سوس کیلئے؛ کوکنگ آئل آدھا کپ، ادرک دو
چمچ، ادرک و لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا
کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز آدھا کپ پسا ہوا، اویسٹر
چائے کا چمچ، میدہ دو کھانے کے چمچ، کارن فلار دو کھانے
سوس دو کھانے کے چمچ، کچپ آدھا کپ، سفید مرچ
کے چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، ہری پیاز تین کھانے
آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ چلی سوس دو



کھانے کے چمچ، پانی ڈیڑھ کپ

ترکیب: قیمہ چوپر میں پیس کر اس میں باریک کئی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادرک و لہسن کا پیسٹ، نمک، میدہ،
کارن فلور، سویا سوس اور باریک کئی ہری پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔ پھر اس آمیزے سے کوفتے بنا کر گرم آئل
میں پانچ منٹ تک ڈیپ فرائی کر لیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔ پھر انہیں نکال کر الگ رکھ لیں۔ کڑا ہی میں آئل گرم
کر کے کٹا ہوا لہسن فرائی کریں۔ اب اس میں کئی پیاز اور باریک کئی ہری پیاز کے پتے ڈال کر دو منٹ مزید فرائی
کریں۔ پھر پانی، اویسٹر سوس، کچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر اُبال آ جانے تک پکائیں۔

چکن پرائٹھارول

اجزاء:
چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد
باریک کاٹی ہوئی، کھیرا ایک عدد گٹھا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا
چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے
کا چمچ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، ادراک لہسن پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب
ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پراٹھے چار
عدد، نمک حسب ذائقہ۔
ترکیب.



چکن کو نمک، ایک کھانے کا چمچ سرکہ، لیموں کارس اور سویا ساس لگا کر رات بھر ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔ پین
میں مکھن گرم کر کے ادراک لہسن پیسٹ کو بٹا کر فرائی کریں۔ اس میں چکن، اجینو موتو، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سفید زیرہ
ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ پیاز اور کھیرا بقیہ سرکہ میں ڈال کر الگ رکھ دیں۔ پراٹھوں کو توتے پر تیل لیں۔ اب
پراٹھے میں چکن، سرکہ والا پیاز اور کھیرا رکھ کر رول کر لیں۔ گرم گرم پرائٹھارول کچپ کے ساتھ سرو کریں۔

پٹیا لہ تکہ

اجزا:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو چھوٹے ٹکڑے، گھی ایک پاؤ
پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، ادراک حسب ضرورت
نمک حسب ضرورت، لہسن ایک پوتھی، سرخ مرچ حسب
ذائقہ پسلی ہوئی، خشخاش آدھا چائے کا چمچ۔
پیاز کے علاوہ باقی سب مصالحے باریک پیس
لیں اور انہیں گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ پیاز کو
باریک کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر کڑکڑائیے اور
گوشت کے ٹکڑے اوپر نرم ہاتھ سے ترتیب کے ساتھ



رکھیے اور ان کے اوپر پیاز ڈالیں۔ اب توے کو کسی چیز سے ڈھانپ دیں اور بھاپ پاہر نہ نکلنے دیں۔ جب چھن چھن
کی آواز آنے لگے تو تھوڑا پانی ڈال کر توے کو ایک بار پھر بند کر دیں تاکہ گوشت گل جائے۔ چند منٹ بعد اسے
چولہے سے اتار لیں اور روٹی یا پرائیٹھے کے ساتھ گرم گرم کھائیں۔

قیمے کے کٹلس

اشیاء: قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر 2 عدد بڑے، زیرہ
آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک بڑی، سرخ دسیاہ مرچ
حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا تو س ایک بڑا یا دو
چھوٹے۔ سوکھا تو س، گھی، نمک، ہر ادھنیا، ہری مرچ،
تھوڑی سی، انڈا ایک عدد۔

ترکیب: قیمے میں گھی، کٹی ہوئی پیاز، ہر امصالجہ،
ٹماٹر، مرچیں اور زیرہ ڈال کر دھیمی آنچ پر پکنے دیں۔ یہ
خود اپنے ہی پانی میں پکے گا۔ جب پانی خشک ہو جائے تو
بھون کر اتار لیں۔ تو س پانی میں بھگو دیں، پھر نکال کر
اور خوب اچھی طرح نچوڑ کر قیمے میں ملا دیں۔ اگر ڈر



ہے کہ انڈا ملانے سے قیمہ زیادہ گیلا ہو جائے گا تو انڈا پھینٹ کر الگ رکھ لیں۔ قیمے کی بیضوی شکل کی چپٹی چپٹی نکلیاں
بنائیں۔ انڈا لگا لگا کر ڈبل روٹی کے چورے میں دباتی جائیں جب چوراہے میں ان میں کس ہو جائے تو گرم گرم آئل
میں فرائی کر لیں مزیدار قیمے کے کٹلس تیار ہیں۔

سیخ کباب رول

بھنے ہوئے چنے، دوکھانے کے چھج
سویا ساس، دوکھانے کے چھج
لال مرچ پسی ہوئی، ایک چائے کا چھج
ڈبل روٹی کے سلائس، دو عدد
انڈا، ایک عدد

قیمہ، آدھا کلو
نمک، حسب ذائقہ
پیاز، ایک عدد درمیانی
کالی مرچ گدڑی پسی ہوئی، ایک چائے کا چھج
چھوٹی الائچی، تین سے چار عدد



کبابوں کو ایک سے دو منٹ کیلئے چولہے پر سنیک لیں،
فرائینگ پن کو درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ کے لیے
گرم کر کے اس میں ہلکا سا آئل لگا لیں، کبابوں کو سیخ سے
نکال کر فرائنگ پن میں ڈال دیں۔ پھر لکڑی کے چھج سے
تین سے چار منٹ کے لیے ذرا سا الٹ کر پلٹ کر سینک
کر نکال لیں۔ دس سے پندرہ منٹ ملل کے گیلے کپڑے
میں پھیلتے رکھیں، پھر چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر تیل
میں، درمیانی آنچ پر توڑے پر ڈال کر سنیک لیں۔

ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا) آدھی گٹھی
کوکنگ آئل، حسب ضرورت
ترکیب؛ قیمہ میں پیاز، کالی مرچ، سفید زیرہ،
چھوٹی الائچی، چنے اور ڈبل روٹی کے سلائس ملا کر پیس
لیں۔ نمک، سویا ساس، لال مرچ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں
اور انڈا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں، دوکھانے کے چھج قیمے کا
آمیزہ لے کر سیخ پر رکھ کر دبا کر چار سے پانچ آنچ لمبے کباب
بنالیں اور دس سے بارہ منٹ کے لیے فرج میں رکھ دیں،

Juice Recipes



ایپل پائی الاموڈ شیک

اجزاء:



پلین نان فیٹ یوگرٹ 1 کپ

ایپل سوس فروزن 1/2 کپ

براؤن شوگر 2 کھانے کے چمچے

پسی دار چینی 1/2 چائے کا چمچ

ونیل ایکسٹریکٹ 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک ہینڈر میں ایک کپ پلین نان فیٹ یوگرٹ، 1/2 کپ ایپل سوس فروزن، 2 کھانے کے چمچے براؤن شوگر، 1/2 چائے کا چمچ پسی دار چینی اور 1/2 چائے کا چمچ وونیل ایکسٹریکٹ ڈال کر اسموڈ پیسٹ بنالیں اور سرو کریں۔

ایپل اسموتھی

اجزاء:

سیب ----- 2 عدد

دہی ----- ایکٹ کپ

کٹھی ہوئی اسٹرا برینز ----- 3-4 عدد

وینیا آئس کریم ----- 2 اسکوپس

کٹھی ہوئی برف ----- حسب ضرورت

ترکیب:

پلینڈر میں دو عدد سیب، ایکٹ کپ دہی، 3-4 عدد کٹھی ہوئی اسٹرا برینز، 2 اسکوپس، وینیا آئس کریم اور حسب ضرورت کٹھی ہوئی برف ڈال کر پلینڈر کر لیں اور سرو کریں۔



بنانا اینڈ یوگرت شیک

اجزاء:



کیلے۔۔ چھ سے آٹھ عدد
دہی۔۔ ایک سے آدھا کپ
دودھ۔۔ دو کپ

براؤن شوگر۔۔ چار سے چھ عدد
الائیچی پاؤڈر۔۔ آدھا چائے کا چمچ
یودینے کے پتے۔۔ سجانے کے لئے

ترکیب:

کیلے، دودھ، دہی الائیچی پاؤڈر اور براؤن شوگر کو اچھی طرح ملا کر بلینڈ کر لیں۔ لمبے گلاس میں ڈال کر پودینے کے پتے سے سجا لیں اور پیش کریں۔ دہی جمانے کے لئے نیم گرم دودھ استعمال کریں۔ دہی بیٹھا جھے گا۔



کافی کوکی شیک

اجزاء:

- کافی آئس کریم ----- تین اسکوپ
ٹھنڈا دودھ ----- آدھا کپ
کٹلی برف ----- اکا کپ
کرمبلڈ چاکلیٹ کوکی ----- دو کپ

ترکیب:

ایک پلینڈر میں تین اسکوپ کافی آئس کریم، آدھا کپ ٹھنڈا دودھ، ایک کپ کٹلی برف، اور دو کپ کرمبلڈ چاکلیٹ کوکی کو اچھی طرح پلینڈ کر لیں۔



الیکٹریک لیمنیٹ

اجزاء:

پانی.....1 کپ

لیمن جوس پا ڈر.....2 کھانے کے چمچے

پودینے کے پتے، 15 عدد

کھلی ہوئی برف.....1 کپ

لیمون کارس.....2 کھانے کے چمچے

چینی.....2 کھانے کے چمچے

نیلارنگٹ.....2 قطرے

ترکیب:

پلینڈر میں 1 کپ پانی، 2 کھانے کے چمچے لیمن جوس پا ڈر، 15 عدد پودینے کے پتے، 1 کپ کھلی ہوئی برف، 2

کھانے کے چمچے لیمون کارس، 2 کھانے کے چمچے چینی اور 2 قطرے نیلارنگٹ ڈال کر پلینڈر کر لیں۔

فالودہ

اجزاء:

دودھ ----- ایک لیٹر

کنڈیسنڈ ملک ----- 1/2 کپ

لال شربت ----- حسب ضرورت

فروٹ کو کنٹیل ----- ایک کپ

ونیل آکس کریم ----- 1/2 لیٹر

اسٹرایری جیلی ----- ایک پیکٹ

فالودہ ----- حسب ضرورت

فالودہ کے اجزاء

کارن فلور ----- ایک کپ

یانی ----- 3 کپ



ترکیب:

پہلے 1/2 کپ کنڈیسنڈ ملک کو ایک لیٹر دودھ میں مکس کر کے گاڑھا کر لیں۔

اب میٹھا کرنے کے لئے حسب ضرورت لال شربت کو دودھ میں ڈالیں اور ٹھنڈا کر کے گلاس میں ڈالیں۔

پھر حسب ضرورت فالودہ ڈالیں اور اوپر کئی برف کو 1/2 لیٹر وینیل آکس کریم، بنا کے ہوئے دودھ کے ساتھ ڈال کر

ایک کپ فروٹ کو کنٹیل مکس کر لیں۔

اوپر ایک پیکٹ اسٹرایری جیلی ڈال دیں۔

فروٹی اسموتھی

اجزاء:

آزو ----- ایک کپ

درمیانے کیلے ----- دو عدد

دہی ----- ایک کپ

برف ----- ایک کپ

چینی ----- ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

بلینڈر میں ایک کپ آزو، دو عدد درمیانے کیلے، ایک کپ دہی، ایک کپ برف اور ایک کھانے کا چمچ چینی ڈال کر
بلینڈ کریں، یہاں تک کہ وہ اسموتھ ہو جائے۔ اب اسے فوراً سرو کریں۔



گریپس کوکٹیل



اجزاء:

انگور ----- 200 گرام

آئس کریم سوڈا ----- 300 ملی لیٹر

شوگر سیرپ ----- 4-5 کھانے کے پیچھے

آئسنگ شوگر ----- 2/1 کپ

برف ----- حسب ضرورت

ترکیب:

100 گرام انگوروں کو صاف کر کے 2/1 کپ آئسنگ شوگر لگا کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک بلینڈر جگت میں

باقی بچے ہوئے 100 گرام انگور، 300 ملی لیٹر آئس کریم سوڈا، 4-5 کھانے کے پیچھے شوگر سیرپ اور حسب

ضرورت برف ڈال کر بلینڈ کر لیں۔ پھر گلاس میں نکال کر آئسنگ شوگر لگے انگوروں سے گارنش کر کے سرو کریں۔

گریپس کوکٹیل تیار ہے

کچے آم کا شربت



اجزاء:

کیرمی -- ایک کلو

چینی -- تین پاؤ

پیلارنگٹ -- ایک چنگلی

میٹاوائسنس دو سے تین قطرے

ترکیب:

کیرمی دھو کر چھیلکے سمیت اباں لیں۔ اب چھٹا اتار کر گودا نکال لیں۔ پھر چینی اور پیلارنگٹ ڈال کر پکائیں۔ گارھا ہونے پر پرمیٹاوائسنس شامل کر کے اتاریں اور پیش کریں۔

کچی لسیسی

اجزاء:



دہی..... آدھا کلو

دودھ..... ایک کپ

زیرہ..... ایک چائے کا چمچ بھنا ہوا

کالی مرچ..... ایک چائے کا چمچ

نمک..... حسب ذائقہ

برف کے چھوٹے ٹکڑے..... حسب ضرورت

ٹھنڈا پانی..... آدھا کپ

ترکیب:

تمام اجزاء بلینڈر میں شامل کر کے بلینڈ کر لیں۔

لسی گلاس میں نکال کر پیش کریں۔

نوٹ: گرمی کے موسم میں کچی لسیسی کا استعمال گرمی دانوں سے محفوظ رکھتا ہے اور آپ کے جسم کا ٹمپریچر برابر رہتا ہے۔

کیری کا شربت

اجزاء :

کیری ----- ایک کلو

چینی ----- ایک کلو

پانی ----- چار گلاس

ترکیب :

- 1- کیری کو اچھی طرح سے دھو لیں اس کے اوپر کا حصہ صاف کر لیں۔
 - 2- اس میں چار گلاس پانی ڈال کر اچھی طرح اباں لیں۔ جب کیری میں اباں آجائے اور اچھی طرح گل جائے تو چولہا بند کر لیں۔
 - 3- ٹھنڈا ہونے پر صاف ہاتھوں کی مدد سے اس کا گودا نکال لیں۔
 - 4- سارا گودا اور اسکا بچا ہوا پانی کم ہو جائے تو پانی اور نمکس کر لیں اور اسکو ایک کلو چینی کے ساتھ گرائنڈر میں ڈال کر گرائنڈ کر لیں۔
 - 5- اس کے بعد اس مکچھر کو ایک پتیلی میں ڈال کر پکالیں مکچھر اتنا ہو کہ پکنے کے بعد ایک لیٹر کی بوتل میں آجائے۔ کڑی کا چمچ مسلسل چلاتے رہیں۔ جب اسکا رنگت تھوڑا تبدیل ہونا شروع ہو جائے، چینی پکت جائے اور یہ کارہا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔
 - 6- ٹھنڈا ہو جائے تو ایک بوتل میں بھر کر فریج میں رکھ لیں۔ کیری کا شربت تیار ہے۔
- جب استعمال کرنا ہو تو ایک گلاس ٹھنڈے پانی میں 2 کھانے کے چمچے اس مکچھر کو ڈالیں اور برف ڈال کر ٹھنڈا ٹھنڈا استعمال کریں۔

کیوی سلش

اجزاء:

کیوی ڈیڑھ پیس

برف دو سو گرام

شوگر سیرپ اسی ملی گرام

ترکیب:

سب سے پہلے کیوی کے چھلکے اتار کر کاٹ لیں۔

اس کے بعد گرینڈر جگت میں برف، شوگر سیرپ اور کیوی ڈال کر اچھی طرح پلینڈ کر لیں اور گلاس میں نکال کر سرو کریں۔



مینگو اسکوائش



اجزاء:

بینگو اور کیری ----- ایکٹ کلو

چینی ----- ایکٹ کلو

ٹائری ----- 1/4 چائے کا چمچ

ترکیب:

بینگو یا چائے کا چھلکا اتار کر کٹ کر میں اور اہال لیں۔ ایک لیٹر پانی کے ساتھ پھر بلینڈ کر کے رکھ دیں۔ اب ایک لیٹر پانی میں چینی کو پکا کر پکائیں۔ ٹائری ڈال کر مکس کر کے چھان لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر بوتل میں بھر لیں۔ یاد رہے بوتل واش کے بعد ڈرائی کر کے 5 منٹ اوون میں ضرور رکھیں۔ تاکہ اسکوائش خراب نہ ہو۔ اب گلاس میں 4 کھانے کے چمچے اسکوائش ڈالیں۔ پانی ڈال کر مکس کر لیں۔

پیچ فول

اجزاء:

کھریم -- ایک کپ

آڑو -- دو عدد

کسٹرڈ -- ایک کپ

شہد -- ایک کھانے کا چمچ

نٹ -- گارنش کے لئے

یو دینہ -- گارنش کے لئے

ترکیب:

بیلینڈر میں آڑو کے کیبوز، کسٹرڈ، شہد اور کھریم ڈال کر بیلینڈر کریں۔ پھر گلاس میں آڑو کے کیبوز ڈال کر جو س بھر دیں۔ آخر میں آڑو کھریم، نٹ اور یو دینہ سے گارنش کر کے پیش کریں۔ کسٹرڈ بیلینڈر میں ڈالنے سے پہلے ٹھنڈا کر لیں۔





پائن اپیل لسی

اجزاء:

پائن اپیل۔۔ ایکٹن

دودھ۔۔ دو گلاس

دہی۔۔ آدھا کلو

چینی۔۔ چار سے پانچ کھانے کے چمچ

ترکیب:

پائن اپیل، دودھ، دہی اور چینی کو بلیینڈر میں اچھی طرح مکس کر لیں۔ گلاس میں نکال کر پیش کریں۔

ربیع الاول شربت

اجزاء:

دودھ ----- ایکٹ پا

چینی ----- 1/2 کپ

کنڈیسڈ ملک ----- 2-3 کھانے کے چمچے

ڈرائی فروٹ ----- 1/2 کپ

لال شربت ----- حسب ضرورت

برف ----- حسب ضرورت

ترکیب:

حسب ضرورت شربت اور 1/2 کپ چینی کو اتنا مکس کر لیں کہ چینی حل ہو جائے اب اس میں ایکٹ پا دودھ 2-3 کھانے کے چمچے کنڈیسڈ ملک اور 1/2 کپ ڈرائی فروٹ شامل کر کے مکس کر لیں۔ آخر میں حسب ضرورت برف شامل کر کے ٹھنڈا کریں اور سرو کریں۔





روز موبیتو

اجزاء:

پودینے کے پتے ----- 20-25 عدد

برف کے کیوبز ----- دو کپ

شیرہ ----- چار کھانے کے پیچھے

لیموں کارس ----- دو کھانے کے پیچھے

سوڈا وائر ----- 500 ملی لیٹر

لال شربت ----- چار کھانے کے پیچھے

ترکیب:

پہلے 20-25 عدد پودینے کے پتوں کو دو کپ برف کے ساتھ اچھی طرح چورا کر لیں۔ اب سرونگٹ گلاس کو چورا کی ہوئی برف سے آدھا بھر لیں۔ پھر اس میں چار کھانے کے پیچھے شیرہ، دو کھانے کے پیچھے لیموں کارس، چار کھانے کے پیچھے لیموں کارس اور 500 ملی لیٹر سوڈا وائر ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور سرو کریں۔

سبز چائے

اجزاء:

دودھ ----- 1/2 گلو

ہری الائچی ----- 2-3 عدد

سبز چائے کی پتی ----- 3 چائے کے پتے

میٹھا سوڈا ----- ایک چنگلی

چینی ----- حسب ضرورت

بادام پستے ----- گارنش کے لئے



ترکیب:

ایک ٹین ہیرا ایکٹ کپ پانی، ایک چنگلی میٹھا سوڈا، 3 چائے کے پتے، سبز چائے کی پتی اور 2-3 عدد ہری الائچی ڈال کر 5 منٹ تک پکائیں۔ پھر اس میں ایک کپ ٹھنڈا پانی اور حسب ضرورت چینی شامل کر دیں۔ چینی حل ہو جائے تو اسے چھان کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب اس میں 1/2 گلو دودھ شامل کریں اور پسا ہوا بادام پستے شامل کریں اور ایک اُبال آنے پر کپ میں نکال لیں۔ آخر میں بچے ہوئے بادام پستے سے گارنش کر کے سرو کریں۔

شربت

اجزاء:

دودھ ----- 2 کپ

تخم بانگ ----- 2 کھانے کے چمچے

لال شربت ----- 4 کھانے کے چمچے

ترکیب:

ایک جگت میں 2 کپ ٹھنڈا دودھ، 4 کھانے کے چمچے لال شربت اور 2 کھانے کے چمچے بھیگا ہوا تخم بانگ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

پھر اسے گلاسوں میں نکالیں اور تھوڑی سی مزید برف ڈال کر سرو کریں۔



اسٹرابری کولاڈا



اجزاء:

- فروزن اسٹرابری 1 کپ
- کوکونٹ ملگ پا ڈر 3 کھانے چمچے
- پائن اپیل جوس 1 کپ
- چینی 2 کھانے کے چمچے
- آئس کیونز 1 کپ
- پسا کھوپرا 1 کھانے کا چمچ
- ونیلہ آئس کریم 2 اسکوپس
- اسٹرابری اینسنس 2-3 قطرے

ترکیب:

بلینڈر میں 1 کپ فروزن اسٹرابری، 3 کھانے کے چمچے کوکونٹ ملگ پا ڈر، 1 کپ پائن اپیل جوس، 2 کھانے کے چمچے چینی، 1 کپ آئس کیونز، 1 کھانے کا چمچے پسا کھوپرا، 2 اسکوپس ونیلہ آئس کریم اور 2-3 قطرے اسٹرابری اینسنس ڈال کر بلینڈ کر لیں اور فوراً سرو کریں۔

سن سیٹ ڈرنکس

اجزاء:

لال شربت -- چار کھانے کا چمچ

اورنج -- ایک کپ

پیلچی -- ایک کپ

شہد -- دو کھانے کے چمچ

لیموں کارس -- ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

سرعنکٹ گلاس میں لال شربت ڈال کر اورنج جوس ڈالیں۔ اب بلینڈر میں پیلچی، اورنج جوس، شہد اور لیموں کارس شامل کر کے بلینڈر کر لیں۔ پھر گلاس میں نکال کر سرو کریں۔ لیموں کی باریک سی کاش کو گلاس کی سائیڈ پر سجا کر پیش کریں۔



وزن کم کرنے کی سبز چائے

اجزاء:

دار چینی کا ٹکڑا ----- 3 سینٹی میٹر

مولیہ لٹھی ----- ایک چھوٹا ٹکڑا یا ایک چائے کا بیج

سبز الائچی ----- ایک عدد

لونگ ----- ایک عدد

کلوئی ----- ایک چمکی

ادرک لہسن ----- ایک، ایک ٹکڑا



ترکیب:

اس چائے کو بنانے کے لئے 8 گلاس پانی کو چولہے پر رکھیں، جب ابلنے لگے تو 6 چائے کے بیج سبز چائے کے ڈال کر ہلکی آنچ پر 10 سے 15 منٹ کے لئے پکا لیں کہ 6 گلاس پانی رہ جائے۔ پھر جب ابلنے لگے تو چند پتے پودینے کے ڈال کر تھر مومس میں ڈال لیں۔ چپ پیٹی ہو تو تھوڑا سا لہسن اور براہین چینی ڈال کر مکس کریں اور پی لیں۔ تقریباً 6 سے 8 گلاس روزانہ لیں۔

وائٹ چاکلیٹ مو کا ڈرنک



اجزاء:

- کنڈینسڈ ملک ----- 1/2 کپ
ایوا پورینڈ ملک ----- 1 کپ
ونیل اینس ----- 1/2 چائے کا چمچ
انسٹنٹ اسپریسو کافی ----- 1 کھانے کا چمچ
وائٹ چاکلیٹ چپس ----- 1/2 کپ
دودھ ----- 1/2 کپ

ترکیب:

- پہلے 1/2 کپ دودھ، 1/2 کپ وائٹ چاکلیٹ چپس، 1 کپ ایوا پورینڈ ملک اور 1/2 کپ کنڈینسڈ ملک کو 5 منٹ پکائیں، یہاں تک کہ چاکلیٹ چپس حل ہو جائے۔
اب اسے نکال کر 1 کھانے کا چمچ انسٹنٹ اسپریسو کافی اور 1/2 چائے کا چمچ وونیل اینس شامل کریں اور اچھی طرح بلینڈ کر لیں۔
پھر اوپر کافی چھڑک کر فوراً سرو کریں۔

ونٹر بلاسٹ ڈرائی فروٹ شیک

اجزاء:

گرم دودھ ----- 1/2 لیٹر

انجیر ----- 4 عدد

بادام ----- 6 عدد

پتے ----- 6 عدد

کھجور ----- 6 عدد

کاجو ----- 6 عدد

برا ان شوگر ----- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

پہلے 6 عدد کھجور، 4 عدد انجیر، 6 عدد بادام، 6 عدد پتے اور 6 عدد کاجو کو باریک کاٹ لیں۔

اب انہیں بلینڈر میں 2/1 لیٹر گرم دودھ اور 2 کھانے کے چمچے برا ان شوگر کے ساتھ ڈال کر بلینڈ کر لیں۔



Mutton Recipes



اچار گوشت

اجزاء: بکرے کا گوشت آدھا کلو، لیموں چار
 عدد، کڑی پتے چند عدد، ثابت لال مرچیں دس عدد، پیاز
 تین عدد باریک کٹی ہوئی، لہسن آٹھ جوئے باریک کٹے
 ہوئے، دہی آدھی پیالی پھینٹی ہوئی، ادرک ایک کھانے کا
 چمچ باریک کٹی ہوئی، دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سونف
 ایک چائے کا چمچ، کلونجی ایک چائے کا چمچ، ہلدی ایک
 چائے کا چمچ پس ہوئی، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک پیالی
 مرچوں کیلئے: بڑی ہری مرچیں چھ عدد، ثابت
 سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سونف ایک چائے کا
 چمچ، رائی ایک چائے کا چمچ، ثابت دھنیا آدھا کھانے کا



چمچ، املی کا گودا دکھانے کے چمچ۔

ترکیب: دیکھی میں تیل گرم کر کے پیاز تلیں اور کاغذ پر نکال کر خستہ کر لیں۔ اسی دیکھی میں گوشت، ہلدی اور
 نمک ڈال کر پانی خشک کر لیں۔ اس میں ادرک، لہسن، دھنیا، سونف اور ایک پیالی گرم پانی ڈال کر گوشت گلنے تک
 پکائیں۔ اس میں ثابت لال مرچ اور دہی ڈال کر تھوڑی دیر بھوننے کے بعد لیموں نچوڑ لیں۔ زیرہ، سونف، رائی اور
 دھنیا توڑے پر بھون (Roast) کر لیں (Grind) لیں۔ اس میں نمک اور املی کا گودا ملائیں اور ہری مرچوں میں
 بھر لیں۔ مصالحہ بھری ہری مرچوں کو تیل کر دیکھی میں ڈالیں۔ کڑی پتے اور کلونجی ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

بلوچی ران

ہوا، زیرہ ایک چائے کا چمچ بھنا ہوا، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، زعفران ایک چنگلی، سرسوں کا تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ
ترکیب؛ زعفران کو سرکے میں بھگو دیں۔ ران پر

اجزاء؛

بکرے کی ران ڈیڑھ کلو، سرکہ آدھا کپ، دہی تین سو گرام، پیاز ایک عدد، ہری مرچ چار عدد، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی، ادراک درمیانہ ٹکڑا باریک کٹی ہوئی، لہسن آٹھ سے دس عدد باریک کٹا



پھری سے کٹ لگالیں۔ اب اس پر نمک لگالیں۔ پھر اس پر کالی مرچ اور گرم مصالحہ لگا کر دو گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔ ایک مکسنگ بال میں دہی، کٹی ہوئی ادراک، کٹا ہوا لہسن، سرسوں کا تیل، کٹی ہوئی لال مرچ، زیرہ اور زعفران سرکے کے ساتھ ملا ہوا شامل کر کے آمیزہ تیار کر لیں۔ پھر اسے ران پر لگا دیں اور ران کو رات بھر کیلئے رکھ دیں۔ اوون کو ایک سو اسی ڈگری پر گرم کریں۔ بیکنگ ٹرے کو گرہیں کر لیں اور اس پر ران رکھ دیں۔ ساتھ ہی پیاز اور ہری مرچ رکھ کر اوون میں پکنے رکھ دیں۔ جب اچھی طرح پک جائے تو اسے سلادا اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

املی مرچ مٹن مصالحو

اجزاء: - بکرے کا گوشت 1 کلو، بزر الاچھی 2/1 چائے کا چمچ الاچھی پاؤڈر 1/1 چائے کا چمچ، اورک لہسن 3 عدد، پیاز پیٹ 1 کپ، کوکونٹ ملک 2/1 کپ، مٹن پیٹ 2 کھانے کے چمچ املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ، پنخنی 200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا پاؤڈر 1 چائے کا چمچ، لال چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہر ادھنیا ہری مرچ حسب ضرورت
مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ، کالی مرچ 2/1 چائے کا چمچ، دارچینی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، لال مرچ میں لال مرچ، کالی مرچ، الاچھی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا



دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور رکھ دیں 2 سے 4 گھنٹے تک۔ اب ایک چین میں آئل ڈال کر گرم کریں اور لہسن اورک کا پیٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن کر لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحو شامل کر کے 3-4 منٹ تک بھون لیں۔ اب پنخنی شامل کریں اور تیز آنچ پر پکائیں اور گوشت گلا لیں پھر کوکونٹ ملک اور الاچھی پاؤڈر ڈال کر پکنے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور آئل اوپر آنے لگے تو ہر ادھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش آؤٹ کر لیں مزید املی مرچ مٹن مصالحو تیار ہے۔

مٹن گرین کڑاہی

بکرے کا گوشت آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ،
لہسن کے جوئے چار سے چھ عدد، ادراک دو انچ کا ٹکڑا
پیاز ایک عدد، ٹماٹر چوپ کیے ہوئے دو عدد، ثابت
کالی مرچ دس سے بارہ عدد، سفید زیرہ ایک چائے کا
چمچ، ہری مرچیں چار سے چھ عدد، ہرا دھنیا آدھی گھنٹی،
سویا بار یک کٹا ہوا ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھی
پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔
ترکیب: ادراک لہسن، پیاز، کالی مرچ زیرہ، ہرا
دھنیا اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا پیس لیں اور اس میں
دہی اور نمک شامل کر لیں اس مصالحے سے گوشت کو



اچھی طرح میرینیٹ کر لیں، دو سے تین گھنٹوں کے لیے فرج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں کوکنگ آئل کو دو سے تین
منٹ گرم کریں اور مصالحہ ملا ہوا گوشت ڈال کر ڈھک دیں۔ شروع میں تین سے چار منٹ آنچ تیز رکھیں پھر
درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے۔ آنچ تیز کر کے اتنی دیر بھونیں کہ آئل الگ ہو
جائے، ٹماٹر اور سویا ڈال کر ہلکی آنچ پر ڈھک کر پانچ سے سات منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔ مٹن کڑاہی کا مزہ دو
بالا کرنے کے لیے آپ اسے گارلک بریڈ کے ساتھ پیش کریں۔

مٹن تکہ



اجزاء:-

بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی ہو تو زیادہ بہتر ہے)، سفید زیرہ پسا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پپیتا پسا ہوا ایک چائے کا چمچ (چھلکے سمیت پیس لیں)، لیموں چار عدد، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، کوکنگ آئل چار کھانے کے چمچ

ترکیب:-

گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے لگائیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگائیں۔ دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں پھر کونلے والا چولہا جلا کر ستخوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کوکنگ آئل لگا کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ ڈش چار افراد کیلئے کافی ہے۔

مٹن کڑاہی

اجزاء:-
مٹن ڈیڑھ کلو، ٹماٹر آدھا کلو، کٹی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، کٹی کالی مرچ ایک چمچ، لہسن، ادرک کا پانی تین سے چار کھانے کے چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، دہی دو سے تین کھانے کے چمچ، ہر ادھیا تین کھانے کے چمچ، ہری مرچیں دو سے تین عدد، ادرک ایک ٹکڑا، لیموں کارس تین سے چار کھانے کے چمچ، گھی فراہی کیلئے



ترکیب:-
مٹن کڑاہی بنانے کیلئے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فراہی کریں۔ گوشت کو اتنا فراہی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر گرم کریں، پھر اس میں بکرے کا گوشت، کٹی لال مرچ، کٹی کالی مرچ، لہسن، ادرک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور دہی شامل کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کارس، ہر ادھیا، ہری مرچ اور ادرک ڈال کر گارنش کریں۔ مزیدار مٹن کڑاہی تیار ہے۔

سپیشل مٹن چانپ

اشیاء:

ٹماٹر، لیموں ایک عدد

ترکیب:

چانپوں کو اچھی طرح دھو لیں۔ آدھا لیموں،

ادرک، لہسن اور نمک لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر

اس میں تھوڑا سا پانی ڈال کر ابال لیں پانی خشک ہو

چانپ آدھا کلو، انڈا 1 ایک عدد، ادرک، لہسن

پسا ہوا ڈیڑھ چمچ، آلو آدھا کلو، سرخ مرچ پس پی ہوئی

آدھا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چمچ، کالی مرچ آدھا چائے کا

چمچ، نمک حسب ذائقہ، ڈبل روٹی کا چورا، آئل، سلاد،



جائے اور چانپ گل جائے تو اتار لیں فرائی پین میں ہلکا سا تیل لگا کر تیل لیں۔ آلو ابال کر پیس لیں۔ اس میں نمک،

لیموں، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سرخ مرچ ملا لیں اور ان آلوں کی ہلکی ہلکی تہہ سے چاپ کو ڈھانپ دیں۔ انڈا

پھینٹ لیں۔ اور اسے ڈبل روٹی کے چورے کو لگا کر تیل لیں گولڈن براؤن ہونے پر دوسری طرف سے بھی تیل لیں۔

سرونگ ڈش میں سلاد اور ٹماٹر کاٹ کر لگائیں اور بالکل درمیان میں چانپ رکھ کر پیش کریں۔

تواقیمہ

اجزاء
چائے کا چمچ ہری مرچ چار سے چھ عدد، ہر ادھنیا حسب
مٹن کا قیمہ آدھا کلو، لال مرچ ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ
انڈے دو عدد، تیل تین کھانے کے چمچ انڈا ایک
ٹماٹر دو عدد باریک کٹے ہوئے، پیاز ایک عدد،
عدداً بلا ہوا
لہسن اورک کا پیسٹ دو چائے کے چمچ، گرم مصالحہ آدھا
ترکیب؛



بڑے توے پر تیل ڈال کر لہسن، اورک کے پیسٹ کو ہلکا سا فرائی کر لیں۔ اس میں قیمہ، پیاز، تمام خشک
مصالحوں اور ٹماٹر ڈال کر خوب اچھی طرح بھون لیں۔
پانی خشک ہو جائے تو اس میں انڈے ڈال کر اچھی طرح مکس کر کے مزید تھوڑی دیر پکائیں۔ آخر میں ہری
مرچیں، اُبلتا ہوا انڈہ اور ہر ادھنیا کاٹ کر چھڑک دیں۔

Rice Recipes





چکن فرائیڈ رائس

اجزاء:

چکن (اُبال کے چھوٹے
ٹکڑے کر لیں) 1 پاؤ

چاول (اُبلے ہوئے)
750 گرام

چائینیز نمک: ایک کھانے کا چمچ
نمک: حسب ضرورت

سویا ساس: ایک کھانے کا چمچ
سرکہ: 2 کھانے کا چمچ

کالی مرچ (پسی ہوئی) 2 کھانے کے چمچے
سفید مرچ: 1 کھانے کا چمچ

گاجر (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد
بندھ گوبی: آدھی

ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) آدھا پاؤ
شملہ مرچ: 3 عدد

تیل: 5-6 کھانے کے چمچے
انڈے (پھٹے ہوئے) 2 عدد

ترکیب: تیل میں گاجر اور بندھ گوبی، کالی مرچ،
سرکہ، سویا سوس، چائینیز نمک ڈال کر فرائی کر لیں پھر
شملہ مرچ شامل کر دیں۔ اس کے بعد اُبلے ہوئے
چاول شامل کریں پھر اُبلے ہوئی چکن اور ہری پیاز
شامل کر کے مکس کر دیں۔ 5 منٹ تک اوپر نیچے کرتے
رہیں چاولوں کو، پھر الگ سے انڈے کو آملیٹ کی
صورت میں فرائی کریں اور چمچے سے توڑ کر ٹکڑے
کر کے چاولوں میں شامل کر دیں۔ آخر میں پسی ہوئی
سفید مرچ ڈال اور ملا کر چولہا بند کر دیں۔ گرما گرم
چکن فرائیڈ رائس تیار ہیں، کچپ کے ساتھ کھائیں۔

دم بریانی

زیرہ بیس گرام
ادرک پچاس گرام
پودینہ آدھی گٹھی
ہری مرچ چھ عدد
گھی ڈیڑھ پاؤ
نمک حسب ذائقہ
کالی مرچ حسب ضرورت

اجزاء:-
(بیف دوکلو) نکلڑوں میں
چاول ڈیڑھ کلو
دہی دوکلو
پیاز آدھا کلو
لوگ بیس گرام
بڑی الائچی بیس گرام



ترکیب:-

نمک، پیاز اور ادرک کو پیس کر گوشت کے نکلڑوں پر لگا کر دو گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ زیرہ، کالی مرچ، پودینہ، ہری مرچیں اور بڑی الائچی پیس کر دہی کی آدھی مقدار میں ملائیں اور گوشت کے نکلڑوں پر لگا دیں۔ دہی کی تہہ میں لوگ کے اوپر آدھی مقدار گھی گرم کر کے ڈالیں اور گوشت کی بوٹیاں ڈال دیں۔ پھر گوشت کو اچھی طرح بھون لیں۔ چاول دھو کر بقیہ دہی لگائیں اور گوشت کے اوپر پھیلا دیں۔ دہی کا منہ آنے سے بند کر دیں اور نیچے نکلڑوں کی آنچ جلا دیں۔ جب گھی کی آواز آنے لگے تو سمجھ لیں کہ دہی خشک ہو چکا ہے۔ نیچے آگ کم کر دیں اور انگاروں پر دم دیں۔ دہی کا ڈھکن کھولیں اور بقیہ گھی گرم کر کے ڈال دیں اور دوبارہ بند کر کے اوپر انگارے رکھ دیں۔ جب بھاپ باہر آنے لگے تو بریانی تیار ہے۔ راستے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔

گوشت والے چاول

آئل آدھا کپ
بھنی تین کھانے کے چمچ
پیاز تین عدد
ادرت پلاٹا آدھا کپ
نمک، مرچ حسب ضرورت

اجزاء:
گوشت آدھا کلو
چاول ایک کلو
مٹر آدھا کپ
لہسن حسب ضرورت



ترکیب :-

چاول پانی میں بھگو دیں۔ ایک دیکھی میں گھی یا تیل گرم کریں اور گوشت فرائی کریں، گوشت کو نکال کر اس گھی میں پیاز، ادراک، لہسن، نمک، مرچ، ٹماٹر ڈال کر تھوڑی دیر بعد چاول ڈالیں اور تین کپ پانی شامل کر کے ڈھکن ڈھانپ دیں تقریباً 15 منٹ بعد پانی خشک ہو جائے گا اور چاول نرم ہو جائیں گے اب گوشت ڈال دیں اور ایک کپ پانی ڈال کر ہمراہ مٹر 10 منٹ پکائیں اور پھر دم پر رکھ دیں۔ دہی یا راستے کے ساتھ پیش کریں۔

کشمیری بریانی

ترکیب:

چاول صاف کر کے ایک گھنٹے کے لیے بھگو دیں۔
 دہی میں گھی گرم کر کے پیاز باریک کاٹ کر تل لیں۔
 یہاں تک کہ پیاز براؤن ہو جائیں۔ پس پیس ہوئی اورک،
 لہسن اور ثابت گرم مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ پھر بخینی
 ڈال دیں۔ بخینی آپ کو پہلے سے بنا کر رکھنی ہوگی۔ جب
 بخینی میں اُبال آ جائے تو اس میں نمک اور چاول ڈال
 دیں۔ آٹھ تیز رکھیں۔ جب چاولوں کا پانی خشک ہونے
 لگے تو اس میں خشک اور تازہ پھل کاٹ کر شامل کر لیں۔
 اس کے بعد برتن کو اچھی طرح ڈھانپ کر چاول بھکی آٹھ
 کر کے دم پر رکھ دیں۔ پانچ سے دس منٹ کے بعد دم
 کھولیں۔ دہی کے رائیہ اور سلاد کے ساتھ مزیدار کشمیری
 بریانی تیار ہے۔

اجزاء:

ایک کلو چاول
 آدھا پاؤ گھی
 حسب ذائقہ نمک
 ایک چھٹانک پیاز
 دو کھانے کے چمچ ثابت گرم مصالحہ
 آدھا پاؤ خربوزہ (چھلکا اترایا)
 آدھا پاؤ پیسٹا (چھلکا اترایا)
 ایک چھٹانک خوبانی
 آدھا پاؤ بادام
 آدھا چھٹانک لہسن
 آدھا چھٹانک اورک
 ایک کلو بخینی



کھڑے مصالحوں کی بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، لہسن ادراک کا پیسٹ تین کھانے کے چمچ، دہی ایک پیالی پھینٹی ہوئی، سرخ مرچ ایک کھانے کا چمچ پسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، جائفلی جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم

مصالحہ آدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا، ٹماٹر چار عدد کٹے ہوئے گول قتلے، پودینہ آدھی گٹھی باریک کٹا ہوا، ہر ادھنیا آدھی گٹھی باریک کٹا ہوا، کڑی پتہ حسب ضرورت، کوکنگ آئل ڈیڑھ پیالی، چاول ایک کلو، سیاہ زیرہ آدھا چائے کا چمچ، لونگ دس عدد، ثابت سیاہ مرچ آدھا چائے کا چمچ، بڑی



الاچی چار عدد، دارچینی ایک انچ کا ٹکڑا، ہری مرچ چھ عدد، تیز پات دو عدد، پودینے کے پتے دس عدد

ترکیب: پین میں ایک پیالی آئل گرم کر کے پیاز ڈال دیں اور گولڈن براؤن کر کے نکال لیں۔ اسی آئل میں گوشت، ادراک لہسن کا پیسٹ، دھنیا، سرخ مرچ، ہلدی اور نمک ڈال کر تیز آنچ پر مصالحہ بھونیں۔ مصالحہ سے آئل علیحدہ ہونے لگے تو دہی ڈال دیں اور مسلسل بھونتے جائیں۔ پسا ہوا گرم مصالحہ اور جائفلی جاوتری ڈال کر مزید پکائیں۔ چاولوں کو آدھے گھنٹے کیلئے بھگو دیں۔ علیحدہ دیکھی میں پانی پکنے رکھ دیں، اُبال آ جائے تو تین چائے کے چمچ نمک اور چاولوں کا سارا مصالحہ ڈال دیں۔ چاول ایک کئی رہ جائیں تو چھلنی میں نتھار کر ٹھنڈے پانی سے گزار لیں۔ دیکھی میں پہلے مرغی کا تورمہ پھر تلی ہوئی پیاز، ٹماٹر کے قتلے، پودینہ، ہر ادھنیا، سبز مرچیں اور آخر میں چاولوں کی تہہ بچھا دیں۔ پھر دیکھی کا ڈھکن ڈھانک کر بریانی دھمی آنچ پر دم پر لگا دیں۔ فرانگ پین میں بقیہ آدھی پیالی آئل گرم کر کے کڑی پتہ ڈال دیں۔

مٹر پیلاؤ

مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک

فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ

دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیکھی میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا

کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ،

لونگ 8 عدد، سیاہ الاچھی ایک عدد، سبز الاچھی 3 عدد، دھی

دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال



اور پیاز ہلکے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لونگ، سیاہ الاچھی اور سبز الاچھی ڈال کر تھوڑا دیر بھونیں، اس کے بعد اس میں دھی شامل کریں اور لال مرچ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھونیں، جب دھونی مصلے میں حل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیکھی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آٹھ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آٹھ دھیمی کر دیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آٹھ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا رائے کے ساتھ پیش کریں۔

میٹھے چاول

اجزاء:

چاول کو تقریباً آدھا گھنٹہ بھگو کر رکھ دیں۔ ایک
دیکچے میں پانی ڈال کر ابالیں، جب ابلنے لگے تو اسمیں
چاول ڈال کر پکائیں۔ جب چاول تقریباً گل جائیں تو
پانی نکال دیں۔ ایک اور دیکچے میں چینی ڈال کر پکالیں،

چاول آدھا کلو، چینی ایک کپ حسب ذائقہ گھی
ایک پاؤ، الائچی 3-2 عدد، زرد رنگ چار سے پانچ
قطرے، پانی حسب ضرورت پستہ، بادام حسب ضرورت
ترکیب:



جب چینی پکھل جائے تو اسمیں گھی یا تیل اور الائچی ڈال کر 1 منٹ تک پکائیں، پھر اسمیں چاول، زرد رنگ اور بادام
پستہ ڈال کر ملا لیں، اب اسے 10-15 منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں۔ اگر چاول پہلے سے ہی زیادہ گلے ہوں تو کم دیر کیلئے
دم پر رکھیں۔ جب چاول گل جائیں تو اتار لیں۔

شاشلک رائس

چکن کیوبز ایک کپ، شملہ مرچ کیوبز ایک کپ
ٹماٹر کیوبز ایک کپ، پیاز کیوبز ایک کپ سرکہ،
ایک کپ، چائیز نمک ایک چائے کا چمچ، لال مرچ
ایک چائے کا چمچ، چلی ساس ایک چمچ، کچپ ایک سے
چار کپ۔
ترکیب؛ چکن کیوبز میں سرکہ چلی ساس نمک
مرچ ڈال کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں اب شاشلک
اسٹک میں ایک پیاز ٹماٹر شملہ مرچ اور چکن لگا کر اسکو
گرل کر لیں کچپ ڈالیں اور ابلے ہوئے چالوں کے
ساتھ پیش کریں۔



Salad Recipes



ترکیب..... ایک بڑے پین میں آئل گرم کریں اور اس میں پیاز، لہسن شامل کر کے 5 منٹ تک ہلکی آگ پر پکائیں۔ یہاں تک کہ یہ دونوں چیزیں نرم ہو جائیں۔ اب اس میں ادراک اور دیگر مسالے شامل کر کے 2 منٹ تک فرائی کریں۔ اس کے بعد تمام سبزیاں ڈال کر مسالے میں بھونیں۔ پھر کوکونٹ ملک شامل کر کے اچھی طرح چلائیں اور ڈھانپ کر 25 سے 30 منٹ کے لئے سبزیاں گل جانے تک پکائیں۔ مزیدار کریمی سبزی تیار ہے۔



کریمی سبزی

اجزاء..... کوکنگ آئل، 2 کھانے کے چمچے۔ پیاز، ایک عدد (چھیل کر یا ریک کاٹ لیں)۔ لہسن، 2 جوئے (چھیل کر پھل لیں)۔ ادراک، ایک انچ کا ٹکڑا (چھیل کر پھل لیں)۔ ثابت دھنیا، ایک کھانے کا چمچ (موٹا موٹا کوٹ لیں)۔ سرخ مرچ، حسب ذائقہ (کٹی ہوئی)۔ بلدی پاؤڈر، ایک چوتھائی چائے کا چمچ۔ زیرہ، ایک چائے کا چمچ (کوٹ لیں)۔ گوبھی کے پھول (دھو کر کاٹ لیں)، ایک کپ۔ سیم کی پھلیاں، 50 گرام (صاف کر کے دو ٹکڑے کر لیں)۔ آلو (بڑے)، دو عدد (چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں)۔ نمک، حسب ذائقہ۔ کوکونٹ ملک، 400 ملی لیٹر۔



فروٹ چاٹ

اشیاء؛
کینو ذائقے کے لیے، انگور ایک پیالی، امرود دو
عدد، لیموں دو عدد، شکر قندی دو عدد، کیلیچھ عدد، چینی حسب
ذائقہ، کالی مرچ حسب ذائقہ، ناشپاتی دو عدد، آڑو تین
عدد، آم ایک عدد، انار ایک عدد

ترکیب؛ پہلے کینو کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے
ٹکڑے کر لیں۔ آم۔ انگور، آڑو امرود، کیلے، انار اور شکر
قندی کے بھی چھوٹے ٹکڑے بنالیں۔ جوس بنانے کے
لئے چینی میں لیموں، گریپ فروٹ اور کینو کا جوس نکال
لیں۔ پھر ایک بڑے پیالے میں سارا فروٹ بھی ڈالکر



اچھی طرح مکس کریں آپ اسے زیادہ چمپٹی بنانے کیلئے چاٹ مصالحہ بھی شامل کر سکتی ہیں کھٹی میٹھی چاٹ تیار ہے
افطاری میں پیش کریں۔

چکن میکرونی سلاد

اجزاء:

چچ، نمک حسب ذائقہ، چینی ایک کھانے کا چچ، لیموں

دو عدد، بادام بارہ عدد ابلے اور کٹے ہوئے، فریش کریم

ایک پیکٹ، کشمش ایک پیکٹ

ترکیب:

ایک دہلیجی میں پانی کو خوب گرم کر کے اس میں شیل

شیل میکرونی آدھا پیکٹ، چکن فلے دو عدد ابلے

اور ٹکڑے کئے ہوئے، پائن اپل ایک ٹن، کھیرے دو

عدد باریک کٹے ہوئے، سیب دو عدد باریک کٹے

ہوئے، مایونیز ایک بوتل، مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا



میکرو نیز ڈالیں۔ ساتھ میں تیل شامل کر کے اُبال لیں۔ جب میکرو نیز گل جائیں تو پانی نختار کر ٹھنڈے پانی سے دھو لیں

اور دوبارہ ذرا سی چکنائی لگا دیں۔ پھر ایک خوبصورت سے پیالے میں اُبلے ہوئے میکرو نیز، اُبلے چکن فلے کے چھوٹے

ٹکڑے، پائن اپل کیوبز اور جوس ڈال دیں۔ اس کے بعد باریک کٹے کھیرے، باریک کٹے سیب، مایونیز، مسٹرڈ پاؤڈر

نمک، چینی، لیموں کا رس اور بادام ملا دیں۔ آخر میں فریش کریم اور کشمش ڈال کر ٹھنڈا سرو کریں۔

اونین پزا

ضروری اشیاء:

پزا روٹی ایک عدد

پزا سوس ایک کپ

اور یکنیو ایک چائے کا چمچ

پیاز دو عدد

چیڈر چیز ایک کپ
موزریلا چیز ایک کپ کدو کش کر لیں۔

ترکیب:

پزا کی روٹی ایک پزا پن میں رکھیں اس پر پزا
سوس لگائیں، موزریلا چیز چھڑکیں اس پر پیاز گول کاٹ



کر ڈالیں، آخر میں چیڈر چیز چھڑک دیں اور اور یکنیو ڈال کر گرم اوون میں 180c پر 25 منٹ تک بیک کریں
اور مزیدار اونین پزا تیار ہے گرم گرم سرو کریں۔

پالک کے پکوڑے

بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے چمچ، آئل حسب ضرورت،

اجزاء؛

نمک حسب ذائقہ

ترکیب؛

بیسن چھان لیں۔ پالک باریک کاٹ لیں دھو کر

اور بیسن میں شامل کر دیں، آئل کہ علاوہ سب کچھ ڈال

پالک آدھی گٹھی، بیسن دو کپ، پیاز دو درمیانہ

سائز کٹی ہوئی، ہری مرچ 2 باریک کٹی ہوئی، ہرا

دھنیا آدھا کپ، سفید زیرہ آدھا چائے چمچ، ہلدی

چوتھائی چائے چمچ، لال مرچ کٹی ہوئی آدھا چائے چمچ،



دیں اور مکس کر کے 15 منٹ رکھ دیں، آئل گرم کریں اور ڈیپ فرائی کر لیں۔

رمضان پیشل پکوڑے

اجزاء؛
بیسن ایک پاؤ، پالک آدھی گڈی، صاف کر کے
باریک کٹی ہوئی، پیاز ایک بڑے سائز کی چاچ کی ہوئی،
ادرک آدھا انچ کا ٹکڑا باریک چاچ کیا ہوا
ہلدی آدھا چائے کا چمچ، نمک، سرخ مرچ
حسب ذائقہ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہری مرچ
دو عدد درمیانے سائز کی باریک کاٹ لیں، ثابت دھنیا
ایک مٹھی، زیرہ ایک کھانے کا چمچ صاف کیا ہوا، تمام
اجزاء ملانے کے بعد ہلکا سا کوٹ کر سب سے آخر میں
تلنے کے وقت ڈالیں۔ آئل تلنے کے لیے



ترکیب؛

بیسن میں تمام اجزاء کو ملا لیں تلنے سے کچھ دیر پہلے آئل کو ایک کڑا ہی میں گرم کریں۔ جب تیل گرم ہو جائے
درمیانے درجے پر تو اس میں بھیجیوں کے لیے تیار کیا بیٹر کٹا زیرہ ملا کر ڈالنا شروع کر دیں۔ کچھ خواتین چمچ بھی
استعمال کرتی ہیں، پکوڑے بنانے کے لئے لیکن بہتر ہے کہ نہ استعمال کریں براؤن ہونے تک اٹلتے پلٹتے رہیں اور
دونوں طرف سے تیل جائیں تو بیٹر پیپر پر نکال کر رکھ دیں۔

Samosa Recipes



آلو کے سمو سے

اجزاء:

1/2 کلو	آلو
ایک درجن	سمو سے کی پرت
4 یا 5 عدد	ہری مرچ
1/2 پوتھی	ہرا دھنیا
چند پتے	پودینہ
ایک ٹی اسپون پیاز ایک عدد	زیرہ نمک
1/2 ٹی اسپون	سرخ مرچ
ایک ٹی اسپون	نمک
حسب ضرورت	تیل

ترکیب:

سب سے پہلے آلو دھو کر ایلنے کے رکھ دیں جب آلو گل جائیں تو ان کا چھلکا اتار دیں اور چھلے ہوئے آلوؤں کو کچل لیں۔ پھر اس میں زیرہ، نمک اور سرخ مرچ شامل کر لیں اور ہرا دھنیا، ہری مرچ، پودینہ اور پیاز باریک کاٹ دیں۔ تمام اشیاء یکجان کر دیں۔ سمو سے بنانے کی پرت بازار میں با آسانی دستیاب ہیں ان پرتوں میں آلوؤں کا بھرتہ بھریں اور سمو سے کی شکل میں پرت موڑ لیں۔ تمام سمو سے تیار ہو جائیں تو کرائی میں تیل گرم کریں اور سمو سے بھی اعلیٰ کی کھٹی میٹھی چٹنی کے ساتھ کھائے جاسکتے ہیں۔ اگر سمو سے بنانے کی پرت نہ ملے تو آپ کے گھر میں بھی یہ پرت بنا سکتے ہیں۔ جس کی ترکیب یہ ہے کہ میدہ کی دو پیالی دو چمچے گھی، نمک آدھا چمچ ان تینوں چیزوں کو آپس میں یکجان کر لیں اور آٹے کی طرح گوندھ لیں لیکن ذرا سخت رکھیں اور اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر باریک تیل لیں۔ پھر یہی ہوئی اندرونیوں کو چوڑائی میں تین تین انچ کے فاصلے سے کاٹ لیں۔ آٹے کو جو حصہ اطراف میں باقی رہ جائے اسے دو بارہ پیڑے کی شکل میں دے کر بیلین اس طرح کئی پرتیں تیار ہو جائیں گی۔

چائیز سمو سے

اجزاء

چار عدد	آلو	آدھا کلو	چکن بون لیس
نمک اور کالی مرچ حسب ذائقہ	گھی	پانچ عدد (ابال لیس)	انڈے
ڈیپ فرائی کے لئے		حسب ضرورت	سمو سے کی پٹیاں
		ڈیڑھ کپ	دودھ

ترکیب

ایک دیپٹی میں آلو اور چکن کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر ڈال دیں۔ ساتھ ہی نمک اور کالی مرچ شامل کر دیں۔ اور دودھ ڈال کر اتنی دیر پکائیں۔ کہ دودھ خشک ہو جائے جبکہ آلو اور چکن گل جائے اب اس آمیزے کو اچھی طرح ملا لیں۔ اور انڈوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ڈالیں۔ اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ اب یہ آمیزہ سمو سے پٹی پر رکھیں۔ اور سمو سے بنا لیں۔ گھی ایک کڑا ہی میں گرم کریں۔ اور سمو سے ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک تل لیں۔ اور املی یا پودینے اور دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

خوبانی اور چکن کے سمو سے

اجزاء

پیاز ایک عدد چورا شدہ	پیاز ایک عدد چورا شدہ
آدھ کلو	مرغی کے گوشت کا قیمہ
سفید زیرہ پاؤڈر 1/2 چائے والی چمچ	باریک کٹی ہوئی خشک خوبانیاں 1/2 کپ
انڈا لک عدد (پھینٹا ہوا)	تازہ عمدہ ڈبل روٹی ایک عدد
	تیل ڈیپ فرائنگ کے لئے

ترکیب

تیل کو ایک پین میں گرم کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکا سا فرائی کریں، قیمہ، خوبانیاں اور زیرہ پاؤڈر حسب ذائقہ نمک و چنگلی لال مرچ پاؤڈر ڈال دیں، پانچ منٹ بھونیں۔

ڈبل روٹی کے سخت کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں اور درمیانی سلاٹس کو بیلن سے دبا کر باریک کر لیں (اگر ڈبل روٹی باسی ہوگی تو سلاٹس ٹوٹ جائیں گے)۔

ہر سلاٹس کو پتلا کرنے کے بعد ایک کونے سے دوسرے کونے تک کاٹ کر ٹکون بنالیں اور برش کے ساتھ انڈا لگالیں اور پھر آدھی آدھی چمچ قیمے کی ان پر رکھ کر دہرا کریں اور کانٹے سے کناروں کو دبا دیں، تاکہ قیمہ باہر نہ نکلنے پائے۔ اسی طرح ساری ٹکونیں تیار کر لیں۔

تیل گرم کر کے یہ ٹکونیں تیل کر گولڈن براؤن کر لیں اور جاذب کاغذ پر رکھتی جائیں۔ گرم گرم پیش کریں۔

میٹھے سمو سے

اجزاء

میدہ	آدھا کلو	کھویا	ایک پاؤ
بادام، ناریل، پستہ، کشمش	ایک سو پچیس گرام		
الاٹھی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	چینی	آٹھ تا بارہ کھانے کے چمچ
گھی	حسب ضرورت		

ترکیب

سب سے پہلے میدہ میں دو کھانے کے چمچ گھی اور چمکی بھر نمک ڈال کر پانی سے گوندھ لیں۔ جیسے پوریاں کا آنا گوندھتے ہیں گیلے کپڑے سے ڈھانک کر ایک دو گھنٹے رکھ دیں۔ ایک پین کو چولہے پر رکھیں۔ (آنچ دھیمی رہے) پھر اس میں چار کھانے کے چمچ میدہ ڈال کر ہلکا براؤن کریں۔ میدہ براؤن ہو تو اتار کر اس میں کھویا، ناریل کا چورا ایک کپ، بادام، پستہ کشمش باریک کاٹ کر اور چینی ملا کر مرکب بنا لیں۔ پھر جو میدہ گوندھ کر رکھا ہے۔ اس کی روٹی تیل کر کسی بھی ڈیزائن میں سمو سے کاٹ کر درمیان میں یہ آمیزہ رکھیں اور دھیمی آنچ میں گرم گھی میں تل لیں۔ لذیذ میٹھے سمو سے تیار ہیں۔

مونگ کی دال کے سمو سے

اجزاء

نمکو کی تلی ہوئی مونگ کی دال ایک پیکٹ
پودینہ ایک گٹھی۔ پتے الگ کر کے باریک کاٹ لیں
ہرا دھنیا۔ پتے الگ کر کے باریک کاٹ لیں۔ ایک گٹھی
ہری مرچ چار عدد۔ باریک کٹی ہوئی
پیاز۔ درمیانی ڈلی دو عدد آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی
لیموں دو عدد سموسوں کے ورق دو درجن
سمو سے بناتے وقت ہمیشہ ایک چھوٹے پیالی میں دو چائے کے چمچ میدہ تھوڑا سا گیلا کر کے رکھ
دیں۔ اس سے سمو سے اچھی طرح بند ہو جاتے ہیں۔

ترکیب

مونگ کی دال میں سارا مصالحہ ملا لیں۔ کارس ملا دیں۔ تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ پانچ منٹ بعد تھوڑا
مصالحہ لے کر ورق میں بھر دیں۔ اور میدہ سے بند کر دیں۔ ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

پنیر کے سمو سے

اجزاء	
ایک پیکٹ۔ اگر گھر کی بنی ہوئی ہے تو ایک پیالی	کامیج چیز
ایک گھٹی۔ باریک کٹا ہوا	ہر ادھنیا
چار عدد۔ باریک کٹی ہوئی	ہری مرچ
ایک عدد۔ آلیٹ کی طرح کٹی ہوئی	پیاز درمیانی ڈلی
دس عدد۔ دونوں چیزوں کو ملا کر گدار گدار پیس لیں۔	کالی مرچ ثابت
دو درجن	نمک
سموسوں کے ورق	تیل
دو پیالی	

ترکیب

بادام اور کالی مرچ پیس کر پنیر میں ملا دیں۔ پھر اس میں ہر امصالہ اور پیاز ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ پھر ایک ایک ورق میں تھوڑا تھوڑا امصالہ بھر کر تھوڑا سا گیلا میدہ لگا کر اس کا منہ بند کر دیں۔ اور ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

سلاد سمو سے

اجزاء

میدہ	ایک کپ	نمک	ایک تہائی چائے کا چمچ
تیل	ایک کھانے کا چمچ	گرم پانی	حسب ضرورت
(میدہ میں نمک اور تیل ملا کر گرم پانی سے گوندھ لیں)			

اجزاء برائے فلنگ

پیاز کتر لیں	ایک چھوٹی	سلاد (پنچی ہوئی)	آدھا کپ
آلو	آدھا کپ۔ بھرتہ کے بچے ہوئے		
چیز	دو کھانے کے چمچ	ٹماٹر	ایک عدد
سیاہ مرچ	ایک چائے کا چمچ		

ترکیب

ایک ساس پن میں چیز پگھلائیں۔ پنچی ہوئی سلاد شامل کر کے دو یا مین منٹ فرائی کریں اسی میں آلو کا بھرتہ شامل کر کے ایک منٹ فرائی کریں۔ ٹماٹر ڈال کر ایک منٹ مزید فرائی کریں۔ اور سیاہ مرچ چھڑک کر اتار لیں۔ میدہ میں سے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر پوری کی طرح بتیل لیں۔ گول پوری اور فلنگ چمچ بھر کر رکھیں۔ سمو سے کی طرح بند کر کے رکھ لیں۔ پن میں تیل گرم کریں۔ تمام سموں کو تیل میں فرائی کر لیں۔

سموسہ چاٹ

اجزاء

میدہ	دو کپ	گندم کا آنا	ایک کپ
آلو	سات سے آٹھ عدد (ابال کر چوپ کر لیں)		
مٹر (ابال لیں)	تین چوتھائی کپ		
ہری مرچیں	دو عدد۔ چوپ کی ہوئی	ہر ادھنیا	ایک چائے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	کوکنگ آئل	فرائی کرنے کے لئے

ٹاپنگ کے لئے

دہی (پھینٹا ہوا)	دو کپ	املی کی چٹنی	حسب ذائقہ
پودینہ چٹنی	حسب ذائقہ	انار دانہ	آدھا کپ

ترکیب

ایک پین میں ایک کھانے کا چمچ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اس میں ہری مرچیں اور ہر ادھنیا ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد آلو، مٹر، نمک، لال مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ چار پانچ منٹ تک پکائیں۔ اس کے بعد چولہے سے اتار کر ایک طرف رکھ دیں۔ میدہ، گندم کا آنا، دو کھانے کا چمچ کوکنگ آئل اور آدھا چائے کا چمچ نمک مکس کر کے ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اس کے چھوٹے چھوٹے بالز بنا کر پوری کی طرح تیل لیں۔ ہر پوری کو درمیان سے کاٹ لیں۔ اس کے درمیان میں فلنگ رکھ کر آنے کی لپٹی سے کنارے سیل کر لیں۔ کوکنگ آئل گرم کریں۔ اور سموسوں کو ڈیپ فرائی کر لیں۔ گولڈن براؤن رنگ کے ہو جائے۔ تو نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔ سموسوں پر دہی، املی کی چٹنی، پودینے کی چٹنی اور انار دانہ ڈال کر سرو کریں۔

سموسہ پٹی

اجزاء:

میدہ ایکٹ کلو

نمک حسب ذائقہ

پانی حسب ضرورت

تیل سات کھانے کے چمچ

ترکیب:

پالے میں میدہ اور نمک ڈال کر پانی کے ساتھ گوندھ لیں۔

اب اس کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا لیں اور پھر چھوٹی روٹیاں تیل لیں۔

پھر ایک روٹی پر تیل لگا کر دوسری روٹی اس کے اوپر رکھیں اور اسی طرح پانچ لیئرز بنا کر ایک بڑی روٹی تیل لیں۔

پھر گرم توعے پر تھوڑا سا سینک لیں اور لمبائی میں سموسہ پٹی کی طرح کاٹ لیں۔ پھر لیئرز کو الگ الگ کر لیں۔

سموسہ پٹی تیار ہے۔

تلوں والے منفرد سموسے

پرت کے لیے اجزاء

3/4 کپ میدہ، تین انڈے، ایک کھانے کا چمچ تیل، چمکی نمک
ان سب کو دودھ سے پھینٹ کر مناسب گاڑھا آمیزہ بنا کر فرائی پن میں ڈال کر پن کیک بنا کر رکھ لیں۔ آمیزہ
اتنا گاڑھا ہو کہ چمچ بھر کر ڈالیں تو آمیزہ پھیل جائے۔

بھرائی کے لئے اجزاء

ایک چائے والا چمچ کارن فلور
چار عدد ہری پیاز
250 گرام سنگھاڑے
تیل ایک چمچ

ایک چائے والا چمچ زیرہ پاؤڈر
آدھ کلو قیمہ
1/2 چائے والا چمچ چینی
دو عدد کنور چکن کیوبز

ترکیب

تیل میں پیاز فرائی کر کے قیمہ ڈال کر بھوننا ہے۔ خشک ہونے پر 1/4 کپ پانی گرم کر کے کیوبز کھول کر قیمے میں
ملادیں۔ کارن فلور بھی ملادیں اور چینی بھی۔ جب قیمہ بھن جائے تو آٹھ بند کر کے ابلے اور باریک کٹے ہوئے
سنگھاڑے ملادیں اور باریک کٹا پیاز بھی۔

ہر ایک پن کیک میں یہ آمیزہ ڈالیں اور اسے سکون کی شکل میں تہ کر دیں۔

3/4 کپ بریڈ کر مز اور 1/3 کپ تل ملادیں اور کھلی پلیٹ میں ڈالیں۔

تکونوں کو دو انڈے پھینٹ کر dip کریں اور پھر بریڈ کر مز پر رکھ کر دبائیں۔ آدھ گھنٹہ فریج میں رکھنے کے
بعد کم گہرے تیل میں دونوں جانب سے تل کر گولڈن براؤن کر لیں۔

Sweet Recipes



کریمیل کسٹرو

جائے۔ اب اس میں گرم دودھ ملا دیں اور اچھی طرح حل کریں۔ کسٹرو پاؤڈر، چینی، دودھ اور چٹکی بھرنمک ملا کر خوب پھینٹ لیں اور شکر والے دودھ میں ملا کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ انڈے کی زردی کو پھینٹ لیں اور اس میں گرم دودھ ملا لیں۔

مکھن ایک چمچ، شکر آدھا کپ، گرم دودھ دو کپ، کسٹرو پاؤڈر دو چمچ، ٹھنڈا دودھ 1/4 کپ، انڈے کی زردی ایک عدد، ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
ترکیب: مکھن کو ایک ساس پین میں گرم کر کے شکر ملا کر پکائیں تاکہ ہلکا گولڈن براؤن ہو



اب اس آمیزے کو کسٹرو میں ملائیں اور علیحدہ علیحدہ گلاسوں میں نکالیں اور براؤن شوگر سے گارنش کریں۔
سائیڈ میں ویفر لگائیں مزیدار کریمیل کسٹرو پیش کریں۔

چاولوں کی کھیر

اجزاء:

چاول ایک کپ، دودھ 8 کپ،

تیل ایک کھانے کا چمچ،

چینی ایک کپ،

چھوٹی الاچھی 3 عدد،

فلاورز ایسنس حسب ضرورت،

بادام 12 عدد، پستہ 12 عدد،

پانی دو سے تین کپ

ترکیب:

چاولوں کو ہلکا گرائنڈ کر لیں اور انہیں کچھ دیر



کیلئے پانی میں بھگو دیں، ایک دیکھی میں تیل ڈال اور اس میں چھوٹی الاچھی ڈال کر کڑکڑائیں، اب اس میں چاول ڈال کر دودھ ڈال دیں اور آئج ہلکی کر دیں، بادام اور پستہ باریک کاٹ لیں اور انہیں بھی دیکھی میں ڈال کر چینی ڈالیں، ہلکی آئج پر اچھی طرح چاولوں کو گلنے دیں، یہاں تک کہ دودھ خشک ہو جائے، جب اتارنے لگیں تو اس میں فلاور ایسنس کے چند قطرے ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

چیز ڈونٹس

اجزاء۔

میدہ 3 کپ

شکیر خمیر ایک چائے کا چمچ

چیز ڈونٹس آدھا کپ

موزیلا چیز دو کھانے کے چمچ

چینی دو کھانے کے چمچ

نمک ایک چمکی یا حسب ذائقہ

آئل فرائی کرنے اور ڈونٹ میں ڈالنے کیلئے



ترکیب۔

میدہ کو 2 مرتبہ چھان لیں اور اس میں نمک، چینی، خمیر، دونوں پنیر اور چار کھانے کے چمچے آئل ڈال کر اچھی طرح کس کریں اور ہلکے گرم پانی سے 10 منٹ تک اچھی طرح گوندھیں (پانی حسب ضرورت ڈالیں، کہ سخت بیڑا بن سکے) اب ڈھانک کر چندہ منٹ کے لیے رکھ دیں، اب دوبارہ آئل کو مسل کر اچھی طرح مزید 5 منٹ گوندھیں اور چھوٹے چھوٹے رنگ نما بیڑے بنا لیں، اور ڈھانک کر مزید 15 منٹ کے لیے رکھ دیں، اب آئل گرم کر کے ڈونٹس کو ہلکی آنج پر سنہری مائل فرائی کر لیں۔

کوکونٹ کھیر

اجزاء:

کپ، کوکونٹ گارنشنگ کے لیے

ترکیب:

دودھ اُبال کر اس میں چاول اور سبز الائچی پاؤڈر

ڈالیں اور مسلسل ہلاتے ہوئے چاول گلنے تک پکائیں۔

کوکونٹ پچاس گرام کش کیا گیا، چاول دو کھانے

کے چچ بھگولیں، چینی دو کھانے کے چچ، شہد دو کھانے

کے چچ، سبز الائچی پاؤڈر آدھا چائے کا چچ، دودھ تین



اب چینی، شہد اور کوکونٹ شامل کر کے مزید پکائیں۔ گاڑھا ہو جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ باؤل میں ڈالیں، کوکونٹ اور الائچی دانہ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

کریم کسٹروڈ

اجزاء:
کسٹروڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو
اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ
دودھ نکال کر اس میں کسٹروڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب
عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی ایک کپ، سجاوٹ کیلئے
پھل حسب ضرورت
ترکیب:
آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب
دیکھی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سردنگ باؤل میں آدھا



کسٹروڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیر جمائیں، اس
کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹروڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں،
مزیدار کریم کسٹروڈ تیار ہے۔

بلیک فورسٹ کیک اسفنج

ترکیب:

اجزاء:

سب سے پہلے تمام اشیا پھینٹ لیں۔ انڈوں کی سفیدیاں پھینٹ کر سخت کر لیں۔ کاسٹرشوگر اور بیکنگ پاؤڈر دھیرے سے تمام مسکچر میں فولڈ کر لیں۔ اب ٹھنڈا مکھن مگر فلوڈ کی شکل میں شامل

انڈے کی زروی چھ عدد، کاسٹرشوگر ایک سو پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، چاکلیٹ پاؤڈر پچاس گرام، دودھ دو کھانے کے چمچ، میدہ ایک سو پچاس گرام، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ



کریں۔ تقریباً تیس منٹ تک ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کریں۔ ایک رات پیش کرنے سے پہلے ایک دن پہلے یہ اسفنج تیار کر لیجیے۔

گاجر کا زردہ

اجزاء:

ترکیب:

چاول آدھا کلو (اگلے ہوئے)، گاجر کش کی ہوئی
تین عدد، چینی آدھا کلو، دودھ آدھی پیالی، کھویا آدھی
پیالی، پستے آدھی پیالی، ناریل حسب پسند (کش کیا ہوا)
گاجر کو فرائنگ پین میں پھیلا کر رکھیں اور درمیانی
آنچ پر پکاتے ہوئے اس کا پانی خشک کر لیں۔ چاول،
گاجر اور چینی کو دو حصوں میں تقسیم کریں۔ پھر ایک پین
میں دو سے تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اب اس میں
کوکنگ آئل آدھی پیالی



ایک تہہ چاول ایک گاجر اور چینی کے اوپر دو کھانے کے چمچ دودھ ڈالیں اور پھر اسی عمل کو دوبارہ دہرائیں۔ پین کو توڑے
پر رکھ کر شروع میں تین سے چار منٹ آنچ درمیانی رکھیں اور پھر ہلکی آنچ پر دس سے بارہ منٹ دم پر رکھ دیں۔ چولہے
سے اتار کر اس میں کوکنگ آئل ڈال کر پانچ منٹ ڈھک کر رکھیں۔ اچھی طرح ملاؤش کو نکالیں اور ناریل پستے اور
کھویا چھڑک دیں۔ گرما گرم گاجر کا زردہ تیار ہے۔

گلاب جامن



اشیاء:-

خشک دودھ:

ایک کپ

میدہ:

ایک کھانے کا چمچ

کھویا:

250 گرام

انڈا:

ایک عدد

چینی:

دو کپ

بیکنگ پاؤڈر

ایک چائے کا چمچ

الائیچی پاؤڈر:

ایک چائے کا چمچ

گھی:

حسب ضرورت

ترکیب:-

سب سے پہلے کھوئے کو ہاتھوں سے اچھی طرح مسل لیں پھر اس میں الائیچی پاؤڈر شامل کر لیں۔ میدہ اور بیکنگ پاؤڈر مل کر چھلنی سے چھان لیں اور پھر انہیں کھوئے میں شامل کر دیں۔ اب اس میں خشک دودھ بھی ملا لیں۔ ان سب چیزوں کو اچھی طرح یک جا کر لیں۔ انڈے کو خوب پھینٹ کر اس آمیزے کو اس سے گوندھ لیں اور پھر چھوٹی چھوٹی گولیاں بنا لیں۔ چینی میں دو کپ پانی ملا کر دوسرے چولہے پر شیرہ تیار ہونے کے لئے رکھ دیں۔ درمیانی آٹھ پر گھی گرم کریں اور گولیاں تل لیں۔ گولیاں گہری براؤن ہو جائیں تو نکال کر شیرہ میں ڈالنی جائیں۔ تھوڑی دیر شیرے میں ڈوبی رہنے دیں جب نرم ہو جائیں تو شیرے سے نکال لیں اور چاندی کے ورق لگا کر گرم گلاب جامن پیش کریں۔

کھویا پڈنگ

حسب ضرورت ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے

اجزاء؛

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت

ترکیب؛

کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ

سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی

چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک

کر لیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر

چائے کا چمچ، ہبڑا لالچئی ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، بادام



پکا لیں۔ کھویا نرم ہو جائے تو اس میں سلائسز کے ٹکڑے ڈال کر پکا لیں۔ تھوڑی دیر بعد اس میں زعفران اور لالچئی شامل کر دیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو چوبلے سے اتار لیں کر رکھ لیں۔ اب انڈے کو پھینٹ کر اس میں شامل کر دیں۔ اوون پروف ڈش میں مکھن لگا لیں۔ یہ آمیزہ ڈش میں ڈال کر سیٹ ہونے تک اوون میں بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ باریک کٹے ہوئے بادام اور چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔

قلفی فالودہ

لیٹر، پیلا رنگ ایک چنگلی، سویاں فالودہ اراروٹ چار
کپ، پانی ایک سے ڈیرہ کپ
ترکیب:

دودھ کو اتنا پکا میں کہ وہ سوا کھورہ جائے، پھر اس
میں کنڈنسڈ ملک اور چینی شامل کر کے مزید پکائیں۔ پانی

اجزاء:

دودھ دو کلو، چینی چار سو گرام، کنڈنسڈ ملک ایک
کپ، کارن فلور چار کھانے کے چمچ، عرق گلاب دو سے
تین چائے کے چمچ، پانی آدھا لیٹر، بادام کرشتین کھانے
کے چمچ، پستہ کرشتین کھانے کے چمچ، شیر بہانی ڈیرہ



شامل کر کے مزید پکائیں۔ کارن فلور تھوڑے سے دودھ میں مکس کر کے پکتے ہوئے دودھ میں ڈال دیں، چمچ ہلاتے
جائیں۔ سات آٹھ منٹ بعد عرق گلاب ڈال کے چولہا بند کر دیں۔ پستہ، بادام ڈال کے اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے
فریزر میں رکھ دیں۔ تین سے چار گھنٹے بعد نکال کے پھینٹیں اور قلفی کے سانچے میں ڈال کے دوبارہ فریزر میں رکھ
دیں کہ جم جائے۔ شیر بہانی میں چینی، عرق گلاب اور پیلا رنگ شامل کر کے پکائیں کہ تھوڑا گاڑھا سا شیرہ بن
جائے۔ سویاں، فالودہ، اراروٹ میں پانی شامل کر کے مکس کریں اور پھر پین میں اسے ہلکی آنچ پر چمچ ہلاتے ہوئے
پکائیں۔ تھوڑا پانی ڈالتے ہوئے آہستہ آہستہ پکائیں یہ ٹرانسپرٹ کلر کا ہو جائے گا۔ بال میں ٹھنڈا برف والا پانی
لیں، اراروٹ کو مشین میں ڈال کے سویاں فالودہ بناتے ہوئے ٹھنڈے پانی میں ڈالتے جائیں۔ ان سویوں اور
فالودے کو شیرے والے پانی میں شامل کر کے قلفی کے ساتھ سرو کریں۔

میٹھے سمو سے

اجزاء؛

25 گرام

ترکیب؛

ایک برتن میں چینی تھوڑا سا اور پانی ڈال کر چولہے

پر رکھیں اور شیرہ تیار کریں۔ ایک پرات میں میدہ چھانیں

اور ایک چنگلی نمک کے ساتھ دودھ اور ایک چمچ گھی ڈال کر

میدہ 250 گرام، دودھ 250 گرام، گھی

250 گرام، چینی 200 گرام، گاجر کا مربہ 50 گرام،

پستہ 7 عدد، سیب کا مربہ 50 گرام، بادام کی گریاں 10

گرام، پسا ہوانا ریل 10 گرام، سبز الائچی 4 عدد، کشمش



میدہ خوب اچھی طرح گوند لیں۔ اس کے بعد ایک الگ برتن میں سیب اور گاجر کا مربہ، پسا ہوانا ریل، پستے اور بادام کی گریاں کاٹ کر کشمش اور سبز الائچی کے دانے ڈال کر تمام اجزاء کو خوب اچھی طرح کچل کر مکس کر لیں۔ ان میں نصف شیرہ ڈال کر ملا دیں۔ پھر میدے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور تیل کر پوریاں سی بنائیں ہر پوری کو درمیان سے کاٹ کر دو حصوں میں کریں اور شیرہ لیپ دیں۔ ایک ٹکڑے پر تھوڑا سا مربے والا آمیزہ رکھیں اور پیٹ کر ٹکونی شکل میں سمو سے بنائیں۔ کناروں کو خوب اچھی طرح دبا کر بند کریں۔ اس کے بعد ایک کھلے منہ والے برتن میں گھی گرم کریں اور سمو سوں کو تیل کر باہر نکال لیں۔ لذیذ اور میٹھے سمو سے تیار۔

اورنج سو فلے

اشیاء؛
مکھن تین چمچ، کپ میدہ 1/4، نمک حسب
ضرورت، 2/3 کپ دودھ، 1/3 کپ اورنج جوس، 4
انڈے، 1/4 کپ چینی
چارو طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس
میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چولہے سے اتار کر
اس میں دودھ ڈال کر چمچ سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر
اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں
اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو
ترکیب؛ سو فلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے



پانچ منٹ کے لیے پھینٹ لیں، اور ان کو آہستہ آہستہ اورنج جوس والے آمیزے میں ملا لیں۔ اب الگ سے چار
انڈوں کی سفیدی کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور آہستہ آہستہ اس میں چینی ملا لیں اور پھینٹتے جائیں، پھر اس کو اورنج
والے آمیزے میں آہستہ سے ملا کر گھی لگی ڈش میں ڈال دیں، اسے 325 ڈگری پر 60 منٹ کے لیے بیک
کریں سو فلے اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔

پین کیک

اب ایک نان اسٹک پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اور یہی میدہ پین میں ڈال دیں، سنہرا ہو جانے پر دوسری طرف سے بھی سیک لیں۔ اسی طرح تمام پین کیک تیار کریں۔ اوپر سے مکھن کے ساتھ گلیز کر کے گرم چائے کے ساتھ پیش کریں۔

اجزاء:

میدہ 2 کپ، چینی ایک کپ، دودھ ایک کپ، بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، مکھن 2 کھانے کے چمچ، انڈے 2 عدد، وینلا اسنس چند قطرے، شہد حسب ذائقہ۔

توکیب:

میدہ کو اچھی طرح بیکنگ پاؤڈر کے ساتھ ملا کر چھان لیں۔ اب اس میں چینی، دودھ، انڈے، مکھن اور وینلا اسنس شامل کر کے اتنا کس کریں کہ یکجا ہو جائے۔



پستہ برنی

کھویا 400 گرام، سوچی چار کھانے کے
چھ، دودھ ایک کپ
کے چمچے نو ڈکڑ ہر ایک یا دو قطرے
ترکیب؛ چینی اور پانی کو ملا کر شیرہ تیار کر
لیں۔ گھی گرم کریں اور اس میں تھوڑی سی الائچی ڈال
دیں۔ پہلے سوچی ہلکی سی بھوننے کے بعد کھویا ملا کر
بھونیں۔ تیار کی ہوئی چاشنی ڈالیں۔ دودھ، الائچی
چھ، کیوڑا ایک کھانے کا چمچ
پستے ایک کپ، پس ہوئی الائچی چھ
چینی 500 گرام، پانی دو کپ، گھی تین کھانے



اور کیوڑا بھی ڈال دیں اور اتنا بھونیں کہ گاڑھا ہو کر یکجا ہو جائے۔ ایک ٹرے کو چکنا کر کے تیار کیا ہوا آمیزہ
ڈالنے کے بعد اوپر کٹے ہوئے پستے ڈالیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد ٹکڑے کاٹ لیں۔

رس ملائی

اجزاء:
دودھ دوکلو، موٹی بالائی آدھا کلو، پستہ اور ناریل وہ دوکلو سے پک کر تین پاؤرہ جائے۔ اس میں آدھا کلو
موٹی بالائی پھینٹ کر ڈال دیجئے دودھ کو ابالتے وقت
کا برادہ، چاندی کے ورق، روح کیوڑا
ترکیب:
اس میں پستہ اور ناریل پس کر ڈالیں یا پھر ناریل کا برادہ
سب سے پہلے رس گلے تیار کر لیں یہ تیار شدہ استعمال کریں اور حسب ضرورت روح کیوڑا بھی ڈال



دیں۔ اس کے بعد رس ملائی کو چاندی کے ورق لگا کر پیش کریں۔ یہ ڈش بچوں اور بڑوں کی بھی بہت پسندیدہ ہے اور
خواتین اسے گھر پر کم وقت میں بھی تیار کر سکتی ہیں۔

چاولوں کی کھیر

اجزاء:

چاول ایک کپ، دودھ 8 کپ،

تیل ایک کھانے کا چمچ،

چینی ایک کپ،

چھوٹی الائچی 3 عدد،

فلاورز ایسنس حسب ضرورت،

بادام 12 عدد، پستہ 12 عدد،

پانی دو سے تین کپ

ترکیب:

چاولوں کو ہلکا گرائنڈ کر لیں اور انہیں کچھ دیر



کیلئے پانی میں بھگو دیں، ایک دہیگی میں تیل ڈال اور اس میں چھوٹی الائچی ڈال کر کڑکڑائیں، اب اس میں چاول ڈال کر دودھ ڈال دیں اور آٹھ ہلکی کر دیں، بادام اور پستہ باریک کاٹ لیں اور انہیں بھی دہیگی میں ڈال کر چینی ڈالیں، ہلکی آٹھ پر اچھی طرح چاولوں کو گلنے دیں، یہاں تک کہ دودھ خشک ہو جائے، جب اتارنے لگیں تو اس میں فلاور ایسنس کے چند قطرے ڈال دیں اور ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

شیر خرمہ

اشیاء؛
چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ میں بھگولیں
چچ چینی، روح کیوڑا
ترکیب
ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش
دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ
اور بادام پانی میں بھگولیں
گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں



نرم ہو جائیں تو بھگولے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے اتار لیں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

سو جی کی کھیر

اجزاء:
سو جی ایک کپ،
دودھ دو لیٹر، کھویا آدھا کپ، چینی دو کپ،
کارن فلور دو کھانے کے چمچ،
چھوٹی الائچی 5 عدد،
آئل ایک کھانے کا چمچ،
بادام، پستہ حسب ضرورت،
پانی حسب ضرورت
ترکیب: سو جی کو ایک کپ پانی میں بھگو کر تین
سے چار گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک دیکھی میں ایک



کھانے کا چمچ تیل ڈالیں اور اس میں الائچیاں ڈال کر کڑکڑائیں، کارن فلور کو تھوڑے سے پانی میں گھولیں، دیکھی
میں دو کپ پانی ڈالیں، جب پانی گرم ہو جائے تو اس میں کارن فلور ڈال کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو
اس میں سو جی ڈال کر کچھ دیر چمچ ہلاتی رہیں، اس کے بعد اس میں دودھ اور چینی ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔
جب دودھ خشک ہو جائے تو اسے اتار لیں، کٹے ہوئے پستے اور بادام سے سجاوٹ کریں۔

میٹھے دہی بڑے

آئل، تلنے کے لیے
کھٹا دہی، حسب ضرورت
ترکیب؛ دہی کو اچھی طرح پھینٹ کر اس میں
میدہ اور زردے کا رنگ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
چار چھ گھنٹے کے لیے ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اس

میدہ، ایک پیالی
دہی، ڈیڑھ پیالی
زردے کا رنگ، آدھا چائے کا چمچ
چینی، ایک پیالی
پانی، آدھی پیالی



کے بعد میں کڑا ہی میں آئل تین سے چار منٹ گرم کریں۔ میدے کو ایک مرتبہ اور اچھی طرح پھینٹ لیں اور سالن نکالنے والے چھوٹے گول چمچ کی مدد سے چھوٹے چھوٹے پکوڑے گرم گھی میں تلنے کے لیے ڈال دیں۔ اور اچھی طرح گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال لیں۔ پانی میں چینی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور درمیانی آنچ پر پانچ سے سات منٹ پکا کر چولہے سے اتار لیں شیرے میں بڑے ڈال کر دس سے پندرہ منٹ کے لیے ڈھک دیں اور فریش کریم کے ساتھ سرو کریں۔

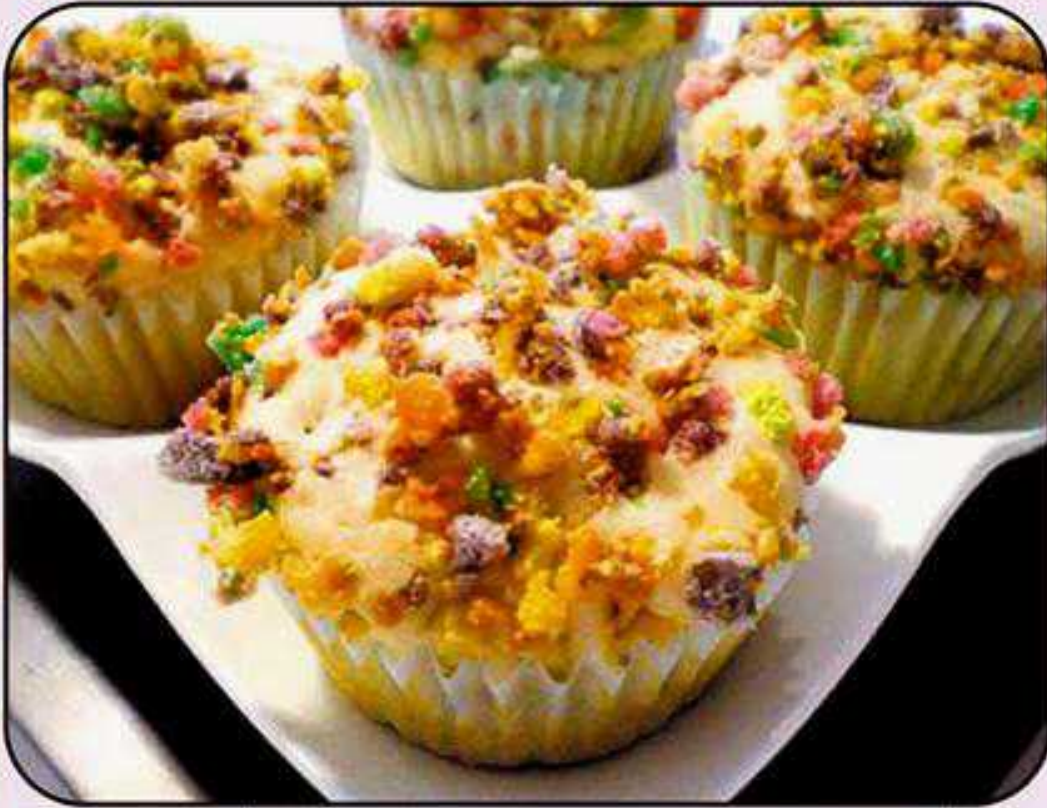
ٹوٹی فروٹی کیک ٹارٹس

اجزاء:-

میدہ ایک کپ
پسی ہوئی چینی ایک کپ
فریش کریم ایک کپ
فروٹ کیک تین سلاکس
بنانا جیلی آدھا کپ

سزا بری جیلی آدھا کپ
طے طے پھلوں کے مرے آدھا کپ
بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
خشک میوہ جات آدھا کپ
انڈے تین عدد

تیاری کا طریقہ:- میوہ چھان کر اس میں پسی ہوئی



چینی کس کر لیں۔ اب اس میں فریش کریم ملا کر بلینڈر یا بیٹر کی مدد سے اچھی طرح کس کر لیں۔ اس دوران انڈے کی سفیدی اور زردی کو الگ الگ کر کے بیٹر کی مدد سے اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن کر کریم کی مانند ہو جائیں۔ اس کے بعد دونوں چیزوں کو باری باری پہلے سے تیار کردہ آمیزے میں ملا کر مزید پھینٹیں تاکہ میوے یا چینی کی گھٹلیاں ندرہ جائیں اور انڈہ اور فریش کریم بھی متوازن طور پر کس ہو جائیں۔ اسی دوران بیکنگ پاؤڈر، آدھی مقدار میں پھلوں کا مرلح، آدھی مقدار خشک میوہ جات اور تھوڑا سا فروٹ کیک بھی شامل کر دیں۔ مزید کچھ دیر تک چمچ کی مدد سے اچھی طرح کس کرنے کے بعد اوون کرنے کے لئے تصویر کے مطابق پیپر ٹارٹس میں انڈیل کر دیں اور بیک ہونے کے لئے پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں رکھ دیں۔ تقریباً 35 سے 40 منٹ کے بعد اوون کھول کر کیک میں سوئی چھو کر چیک کریں کہ کیک تیار ہو گیا یا نہیں۔ اگر سوئی خشک باہر آئے تو کیک تیار ہو چکا ہے بصورت دیگر کچھ دیر مزید بیک کریں۔ بعد ازاں اوون سے نکال کر باریک کئے ہوئے مربوں، فروٹ کیک کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں اور دونوں طرح کی جیلی کے ساتھ گارنش کر دیں۔ اس دوران خشک میوہ جات بھی اس کے اوپر چھڑک دیں۔ مزید اٹوٹی فروٹی کیک ٹارٹس تیار ہیں۔

وینیل اینڈ چاکلیٹ آئس کریم

آئس کریم پاؤڈر تین کھانے کے چمچے، دودھ
ایک لیٹر، چینی پانچ کھانے کے چمچ، فریش کریم،
200 گرام، چاکلیٹ آدھا کپ۔
ترکیب: دودھ، آئس کریم پاؤڈر، چینی اور
کریم ملا کر پکنے رکھ دیں جب گاڑھا ہونے لگے تو
چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ وینیل ایسنس ڈالیں
اور ایئر ٹائٹ ڈبے میں ڈال کر اچھی طرح بند کر دیں
اور تین گھنٹے بعد فریزر سے نکال کر ایک مرتبہ اچھی
طرح مکس کریں اور ڈبہ بند کر کے فریزر میں
6.8 گھنٹے کیلئے جمنے رکھ دیں۔ چاکلیٹ آئس کریم



کیلئے بھی یہی طریقہ دہرائیں، چاکلیٹ چسپ اور ویفر سے سجا کر پیش کریں۔ آئس کریم بچوں اور بڑوں کی پسندیدہ
ہے، اور اس تپتی ہوئی گرمی میں ٹھنڈی ٹھنڈی آئس کریم طبیعت پر خوشگوار اثرات مرتب کرتی ہے، چونکہ اس کے
بنانے کا طریقہ بھی بہت آسان ہے مائیں آئس کریم گھر میں بھی آسانی سے تیار کر سکتی ہیں۔

Vegitable Recipes



آلو کی پوریاں

اجزاء:
آٹا 2 کپ، زیرہ بھنا ہوا 1 چائے کا چمچ، پانی
حسب ضرورت، آئل حسب ضرورت، نمک حسب
ضرورت، ترکاری کیلے، آلو 750 گرام، گٹی ہوئی لال
مرچ 1 چائے کا چمچ، بکنجی چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر
چائے کا چمچ، ہری مرچ 3-4، آئل حسب ضرورت،
نمک حسب ذائقہ
ترکیب:
سب سے پہلے آٹا گوندھ کر رکھ دیں۔ اب ایک
پین میں تیل گرم کر کے آلو اور تمام مصالحہ جات ڈال کر



بھون لیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گریوی تیار کر لیں۔ آخر میں ہرا دھنیا، ہری مرچ مکس کریں اور اتار لیں، اب
گندھے ہوئے آٹے آٹے پوریاں بنالیں اور آلو کو پوریوں کے ساتھ سرو کریں۔

بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء؛ چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ اورک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر 2 عدد، باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ایک سوس پین میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب



مرچ ڈال کر فرائی کریں نمک مرچ اگر ضرورت ہو تو ڈالیں پھر ٹماٹر ڈالیں اور بھونیں پھر اس مصالحے میں گوشت اور سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیموں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔

دال کریلے

اجزاء:-
آدھی پیالی، پسلی ہوئی ہلدی ایک چائے کا چمچ، کلونجی ایک
چائے کا چمچ، پسا ہوا لہسن اورک ایک چائے کا چمچ،
ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچ، سونف ایک چائے کا چمچ،
ہرا دھنیا حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ
کریلے آدھا کلو، ہری مرچیں چار عدد، درمیانی
پیاز چار عدد، میتھی دانہ حسب ضرورت، چنے کی دال ابلی
ہوئی ایک پیالی، سرسوں کا تیل ایک پیالی، املی کا گودا



ترکیب:-
کریلے چھلیں اور چیرا لگا کر بیج نکال دیں، کرلیوں کو اچھی طرح سے دھو کر چھلنی میں رکھ دیں۔ دپیچی میں
تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں اور سونف، دھنیا، کلونجی، متھی دانہ، نمک اورک لہسن ہلدی اور لال مرچ ملا لیں۔
اس مصالے کو بھوننے کے بعد تلی پیاز، ہری مرچ اور املی کا گودا ملا دیں۔ دال اور پیاز کرلیوں میں بھر کر دھاگے
سے باندھ دیں اور بچا ہوا مصالہ دپیچی میں رہنے دیں۔ فرائینگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کر کے بھرے ہوئے
کریلے سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ تلے ہوئے کریلے مصالے والی دپیچی میں ڈال دیں۔ ہرا دھنیا کاٹ کر
ڈالیں اور 15 منٹ تک دم پر رکھیں۔ مزے دار دال بھرے کریلے تیار ہیں۔

فرائیڈ بھنڈی آلو

چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، لہسن
پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹو پیسٹ تین کھانے کے چمچ
ترکیب؛

بھنڈی کو آئل میں کرپسی ہو جانے تک فرائی کر
لیں۔ پھر آئل میں سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ آلو کو

اجزاء؛

بھنڈی آدھا کلو کاٹ لیں، آلو تین عدد، آئل
ایک چوتھائی کپ، لیموں جوس ایک کھانے کا چمچ، سرخ
مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا
چمچ، دھنیا پاؤڈر ایک چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک



لبائی میں کاٹ کر گرم تیل میں فرائز کی طرح فرائی کر لیں اور آئل سے نکال کر الگ رکھ دیں۔ اب آئل میں لہسن
پیسٹ، نمک، پسلی لال مرچ، پیادھنیا، پیاز زیرہ، ہلدی، لیموں کارس اور ٹماٹر کا پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ پھر ایک
کپ پانی ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکالیں۔ آخر میں ایک پلیٹ میں پہلے فرائی کی ہوئی سبزیاں کناروں پر ڈالیں،
درمیان میں تیار گریوی ڈال دیں۔ پھر باریک کٹی ہوئی مرچ اور کٹنا ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

گجراتی مکس سبزی

اجزاء: آٹل چار کھانے کے چمچ، زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجوائن آدھا چائے کا چمچ، 150 گرام بیٹنگن موٹے ٹکڑے کاٹ لیں، مٹر 90 گرام، 150 گرام آلو چھیل کر موٹے ٹکڑے کاٹ لیں، گاجر چھیل کر ایک انچ لمبے کیوبز بنا لیں 90 گرام، شکر قندی چھیل کر ایک انچ لمبے ٹکڑوں میں کاٹ لیں 150 گرام، اورک پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ پیسٹ بنا لیں ایک چائے کا چمچ، ہر ادھنیا چوپ کر لیں 150 گرام، 150 گرام تازہ میتھی چوپ کر لیں، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، 150 گرام ناریل کدو کش کر لیں۔

ترکیب: ایک سوس پین میں تیل گرم کریں اور اس



میں زیرہ اور اجوائن ڈال کر کڑکڑائیں۔ اب اس میں اورک، لہسن پیسٹ، ہری مرچ پیسٹ ڈال کر کچھ دیر بھونیں۔ اس کے بعد ہر ادھنیا، تازہ میتھی اور ناریل ڈال کر کچھ دیر پکائیں۔ اس کے بعد ہلدی پاؤڈر، چینی، نمک ڈال کر مکس کر لیں۔ اب بیٹنگن، آلو، شکر قندی، مٹر، گاجر ڈال کر اتنا پانی شامل کریں کہ سبزیاں اس سے ڈھک جائیں اور آٹل بھکی کر کے سبزیوں کے گل جانے تک پکائیں۔ اس دوران بیسن میں میتھی، سوڈا، اجوائن، نمک اور پانی ڈال کر نرم آنا گوندھ لیں۔ ایک کڑا ہی میں تیل گرم کریں۔ اس تیار آٹے سے چیری کے برابر گول بالز بنا کر تیل میں ڈال کر تیل لیں۔ جب سنہری ہو جائیں تو نکال کر اخبار پر پھیلا لیں اور پیش کرتے وقت تیار گجراتی مکس سبزی کے اوپر ڈال کر پیش کریں۔

سپائسی ویجی ٹیبل پلاؤ

چاول آدھا کلو، مٹر ایک کپ، بیگن ایک عدد،
پیاز دو عدد، آلو دو عدد، گاجر ایک عدد، ٹماٹر دو عدد،
پھول گو بھی ایک عدد، سبز الائچی دو عدد، کالی مرچ ایک
چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، انڈا ایک عدد، ثابت
لال مرچ چار عدد، زیرہ حسب ضرورت لہسن چار
جوئے، ادرک ایک چھوٹا ٹکڑا، دھنیا ایک گڈی۔
ترکیب: پھول گو بھی، بیگن، پیاز اور گاجر کے
چوکور ٹکڑے کاٹ لیں آلوؤں کے فرنیچ فرائز کی طرح
پیس بنا لیں۔ ٹماٹر بھی باریک کاٹ لیں ایک دیکھی میں
آئل گرم کریں پیاز سنہری تل کر نکال لیں اسی تیل میں



پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونیں تمام سبزیاں شامل کریں اور تقریباً آدھا گھنٹے تک پکائیں بعد میں کالی مرچ، الائچی، نمک
اور تلی ہوئی پیاز بھی ڈال دیں چاول صاف کر کے آدھے گھنٹے کے لیے بھگو دیں ایک دیکھی میں پانی گرم کریں اور بھیکے
ہوئے چاول ڈال کر ابالیں پھر پانی نٹھار کر تیار کی سبزیوں میں ملا دیں۔ ہلکی آنچ پر 15 منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔
انڈا فرائی کر کے سلائس بنا لیں چاول ڈش میں نکالنے کے بعد تلے ہوئے انڈے سے سجائیں۔

دیکھیں! وائٹ کورمہ

چوکور کٹے ہوئے آلودو عدد، کٹی ہوئی پھول
گو بھی ایک کپ، کٹی ہوئی گاجریں ایک کپ، ابلے
ہوئے مٹر ایک کپ، ابلے ہوئی مکئی آدھا کپ، کٹا ہوا
لہسن ایک کھانے کا چمچ، کٹی ہوئی ادراک آدھا کھانے کا
چمچ، کٹی ہوئی ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد پسی ہوئی دار
چینی حسب ذائقہ، وہی آدھا کپ، نمک حسب
ذائقہ، فریش کریم آدھا کپ
ترکیب: ایک بڑی دیگی میں آئل گرم کریں۔
پیاز سنہری تلنے کے بعد کٹا ہوا لہسن، آلودال کر تلیں
پھر اس میں ادراک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر پکائیں۔



ساتھ میں کٹی ہوئی مرچیں، نمک، مٹر اور مکئی کے دانے بھی ملا دیں۔ جب یہ سبزیاں گل جائیں تو وہی میں ناریل، با
دام اور دار چینی ملا کر سالن میں شامل کریں اور ہلکے ہاتھ سے بھونیں، پانی خشک نہ کریں اور باقی سبزیاں بھی ملا کر
دم پر رکھ دیں جب آئل اوپر آنے لگے تو فریش کریم اور سبز الائچی ملا کر صرف ایک منٹ پکائیں ڈش میں نکالنے
کے بعد ہر ادھنیا ڈالیں۔ حسب پسند چاولوں یا نان کے ساتھ پیش کریں۔