

پاکستانی کھانے



www.iqbalkalmati.blogspot.com

بار-بی-کیو، سالن، چاول، اسنیکس
اور میٹھے کی ترکیبیں



ہنزه رول

اجزاء

تیل ایک کھانے کا چمچ	ہنجر 150 گرام
باریک کٹا ہوا پیاز	بریڈ کرمز 2/3 کپ (ایک روز پانی ڈیل روٹی کے)
لہسن ایک جوا	ہف ہنجر 250 گرام
ایک گھسی پالک کئی ہوئی	سفید گل تھوڑے سے
انڈے دو عدد	

ترکیب

سب سب میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن فرائی کریں اور باریک کٹی پالک ڈال کر پکائیں حتیٰ کہ نرم ہو جائے اور پانی بالکل خشک ہو جائے۔ اب چولہے سے اتار کر اس میں ایک انڈا بریڈ کرمز، لہسن جوس، ہنجر، ڈال کر ملائیں نمک اور کالی مرچ بھی ملائیں۔

250 گرام ہف ہنجر پیاز سے لے کر رول کر کے روٹی تیل میں جو مستطیل ہو۔ ان کو چوکور کٹ کر ہر ایک میں پالک والی فلنگ رکھ کر لہائی کے رخ رول کر کے بند کر دیں اس طرح کہ فلنگ کو درمیان میں لہائی کے رخ رکھیں اور ایک سر اور سرے کے اوپر فولڈ کر کے انڈے سے بند کر دیں۔ دونوں کناروں سے بھی انڈا لگا کر بند کر دیں۔

ادون ٹرے کو ہلکا سا پکنا کر کے یہ رول رکھیں اور اوپر برش سے انڈا لگا کر جل چمڑک دیں۔ اب گرم ادون میں اتنی دیر رکھیں کہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔

گرم گرم پیش کریں (ان کو ڈیپ فرائی بھی کر سکتے ہیں)



ترکیب | اجزا

اجزاء			
ایک پاؤ	میدہ	ایک پاؤ	قیر
دو کھانے کے چمچ	کوکنگ آئل	ایک کپ	پانی
آدھا چائے کا چمچ	نمک	ادرک، لہسن پیسٹ	دو کھانے کے چمچ
		لال مرچ پاؤ ڈر	ایک چائے کا چمچ
		پیاز	دو کھانے کے چمچ (براؤن اور چورا کی ہوئی)
		نمک	ایک چائے کا چمچ
		ہری مرچ	چار عدد
			ہر ادھنیا (کنا ہوا)
			دو کھانے کے چمچ

ترکیب

میدے کو چھان لیں۔ اس میں کوکنگ آئل اور نمک ڈال دیں۔ اس کے بعد پانی ڈال کر گوندھ لیں تاکہ قدرے سخت ہو جائے۔ ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ قیر میں لہسن، ادرک، مرچ، نمک اور پانی ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ اور بھون لیں اس کے بعد اس میں ہر ادھنیا، براؤن کی ہوئی پیاز ملا دیں۔ میدے کے آٹھ پیڑے بنا لیں۔ انہیں روٹی کی مانند گول بنیل لیں۔ ہر روٹی کو درمیان سے کاٹ لیں۔ ہر ایک ٹکڑے پر ایک ایک کھانے کا چمچ بھنا ہوا قیر رکھ کر اسے موڑ لیں۔ اور کناروں کو دبا دیں۔ اسی طرح تمام سمو سے بنا لیں۔ گرم کوکنگ آئل میں ڈیپ فرائی کریں۔ ناول پیپر پر نکال لیں۔ پھر پلیٹ میں سجا کر چٹنی کیساتھ سرو کریں۔



اجزا

- | | |
|---|------------------------------------|
| مسترڈ آئل چار کھانے کے جمج | انڈر کٹ اسٹیکس ایک کلو (ٹکڑے ہوئے) |
| بلدی پاؤڈر ادھا چائے کا جمج | بیتا بیسٹ تین کھانے کے جمج |
| گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا جمج | پیاز ایک عدد (فرالی اور پسی ہوئی) |
| لال مرچ ایک چائے کا جمج (کئی ہوئی) | دہی ایک سو گرام |
| نمک حسب ذائقہ | لہسن ادھک بیسٹ دو کھانے کے جمج |
| زیرہ ایک چائے کا جمج (بھنا اور پسا ہوا) | |

ترکیب | اجزا

1. اسٹیک پر بیسٹ کا بیسٹ لگا کر کم از کم چار گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔
2. اب اسٹیکس کے ٹکڑوں کو پیاز، دہی، لہسن ادھک بیسٹ، مسٹرڈ آئل، بلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، لال مرچ، نمک اور زیرے کے ساتھ ایک پیالے میں مکس کر لیں۔
3. ایک گھنٹے کے بعد آپ انہیں سینخوں پر لگا کر کونٹوں پر پکا لیں یا دم دے کر فرالی کر لیں۔
4. آپ اگر چاہیں تو اوون میں بھی پکا سکتے ہیں۔
5. لیموں کے سائٹسز، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور پیاز کے سائٹسز کے ساتھ گارنش کریں۔
6. بیہاری بوٹی، روٹی، سالاد، رائتے، املی کی چٹنی یا یونینے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

میدہ آدھا کلو	کاسٹر شوگر ایک سو گرام	پانی حسبِ ضرورت
انڈے دو عدد	انسنگ شوگر دو کپ	انسنگ شوگر چھ کھانے کے چمچ
مکھن ایک سو گرام	پسا ہوا کھوپرا آدھا کپ	کریم دو کھانے کے چمچ
پاؤڈر کا دودھ پچاس گرام	انسنگ کے لئے:	رنگین چینی حسبِ ضرورت
نمک ایک چائے کا چمچ	مکھن ایک کھانے کا چمچ	
خمیر ایک کھانے کا چمچ	کوکو پاؤڈر تین کھانے کے چمچ	

ترکیب

میدہ، انڈے، مکھن، پاؤڈر کا دودھ، نمک، کاسٹر شوگر، انسنگ شوگر، پانی اور خمیر کو باؤل میں ڈال دیں۔

نیم گرم پانی سے آٹا گوندھ لیں۔

آٹا گوندھنے کے بعد گریس ٹرے میں ڈال کر پھولنے کے لئے رکھ دیں۔ جب آٹا پھول جائے تو اس کی ہوا نکال لیں۔

اب چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر دوبارہ سے گریس بیکنگ ٹرے پر پھولنے کے لئے رکھیں۔

جب پیڑے پھول جائیں تو درمیان میں سوراخ نکالیں۔

کڑاہی میں تیل گرم کریں اور ہلکی آنچ پر گولڈن فرائی کر لیں۔

انسنگ کے لئے: مکھن، کوکو پاؤڈر، پانی، انسنگ شوگر اور کریم ڈال کر چولہے پر پگھلا لیں۔



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com

اجزا

چکن آدھا کلو (اسٹریس میں گئی یون)
لیس
کچا بیٹا تین چائے کے چمچ
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (ہسی ہوئی)
ادریک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
نیم گرم تیل ایک چوتھائی کپ
سفید مرچ آدھا چائے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ

ترکیب | اجزا

- 1 . اسٹریس میں گئی یون لیس چکن کو کچا بیٹا، ہسی ہوئی لال مرچ، ادریک لہسن کا پیسٹ، نمک، نیم گرم تیل اور سفید مرچ میں اچھی طرح کوٹ کر لیں۔
- 2 . پھر اسکیورز میں لمبا لمبا لگا کر گرم گرم کونٹے یز بار ہی کنو کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com



اجزا

چھوہارے آٹھ عدد	دودھ ایک لیٹر
پستے پندرہ عدد (چھلے اور باریک کٹے ہوئے)	سویاں ایک پیالی (باریک توڑی ہوئی)
بادام دس سے بارہ عدد (چھلے اور باریک کٹے ہوئے)	چینی دو پیالی
گھی دو کھانے کے چمچ	لونگ دو عدد
کنڈینس ملک آدھا ٹن	الانچی چھ عدد (باریک کچلی چھوٹی)

ترکیب

چھوہاروں کی گٹھلیاں نکال کر چار ٹکڑے کر لیں۔
ایک دیبگی میں گھی ڈال کر الانچیاں اور لونگ ڈال دیں۔
جب خوشبو آنے لگے تو سویاں ڈال کر بلکا سا بھون لیں۔
پھر سویاں نکال کر چھوہارے، پستے اور بادام ڈال دیں اور تیل کر نکال لیں۔
اب دیبگی نیچے اتار کر پانچ منٹ کے لیے ٹھنڈا کریں اور دودھ ڈال دیں۔
اس کے بعد چینی ڈال کر تھوڑی دیر کے لیے پکالیں۔
جب چینی حل ہو جائے تو سویاں ڈال کر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے کنڈینس ملک شامل کریں اور تمام تر میوہ ڈال کر سرو کریں۔

مزید کتب پڑھنے کے لیے آج ہی وزٹ کریں : www.iqbalkalmati.blogspot.com



فرائی ون ٹون

اجزاء

مرغی کا قیر	250 گرام	دون نون (سوسہ پٹی) حسب ضرورت
ہرا پیاز	2 بڑے چمچ	انڈا 1 عدد
باریک کنالہسن	ایک چھوٹا چمچ	سویا ساس 2 بڑے چمچ
دھنیا پاؤڈر	2 چھوٹے چمچ	چلی ساس 2 بڑے چمچ
باریک کنادارک	1 بڑا چمچ	سرکہ 1 بڑا چمچ
زیرہ	ایک چھوٹا چمچ	تل کا تیل 1 بڑا چمچ
لال مرچ	1/4 چھوٹا چمچ	شہد 1 ایک بڑا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	

ترکیب

قیر میں پیاز، لہسن، دارک، دھنیا پاؤڈر، زیرہ اور نمک ڈال کر پکائیں، ہلاتے رہیں۔ تیل نہیں ڈالنا۔ گل جائے تو ٹھنڈا کر لیں، تھوڑا سا انڈا اچھینٹ کر ملا دیں۔ سوسہ پٹی کا چوکور ٹکڑا لیں، چاروں طرف انڈا لگائیں، قیر رکھیں اور سوسے کی طرح بند کر لیں۔ فرائی کریں۔

سویا ساس، چلی ساس، سرکہ، تل کا تیل اور شہد اچھی طرح ملا لیں۔ یہ ساس سوسوں کے ساتھ رکھیں۔



اجزا

چکن تین سو گرام (بون لیس)	چلی سوس ایک کھالے کا جمج
انڈے دو عدد (ہلے ہوئے)	تیل چار کھالے کے جمج
بند گوہی ایک کب	کالی مرچ ایک چالے کا جمج
گاجر ایک کب	چائیز سالٹ آدھا چالے کا جمج
بری پیاز ایک کب	نمک آدھا چالے کا جمج
شملہ مرچ ایک کب	چاٹ مصالحہ دو چالے کے جمج
لہسن دو چالے کے جمج	رول پٹیاں حسب ضرورت
لال مرچ دو چالے کے جمج (پسی ہوئی)	
زیرہ دو چالے کے جمج (بھنا ہوا)	

ترکیب | اجزا

1. پہلے بند گوہی، گاجر، بری پیاز اور شملہ مرچ کو باریک کاٹ لیں۔
2. اب چکن پر لہسن، پسی لال مرچ، بھنا زبرد اور چلی سوس لگا کر دس منٹ کے لیے میری نیٹ کر لیں۔
3. پھر اسے گرم تیل میں فرائی کر کے تیز آنچ پر بھونیں۔
4. جب اس کا پانی خشک ہو جائے تو نکال کر ریشہ ریشہ کریں اور کڑابی میں ڈال کر کٹی سبزیاں شامل کریں اور تیز آنچ پر فرائی کر لیں۔
5. اس کے بعد اسے نکال کر کالی مرچ، چائیز سالٹ، نمک، چاٹ مصالحہ اور انڈے ڈال کر مکس کریں۔
6. آخر میں اسے ایک ایک رول پٹی میں ڈال کر لٹی سے بند کر کے گرم تیل میں فرائی کر لیں اور سرو کریں۔



اجزا

- گوشت ایک کلو
- پیاز ایک کلو (کٹی ہوئی)
- گھی آدھا کلو
- دہی آدھا کلو
- گرم مصالحہ ایک چھٹانگ (ثابت)
- بری مرچ تین عدد
- تمک حسب ضرورت
- ہرا دھنیا حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. گوشت میں گھی، دہی (بھینٹ کر)، پیاز، نمک اور ثابت مصالحہ ملا لیں اور ان کو ایک گھنٹہ تک ایسے ہی بڑا رہنے دیں۔
2. اب ایک برتن میں یہ سب ڈال کر ہلکی آنج پر پکائیں۔
3. گوشت دہی میں ہی گل جائے گا۔
4. اس کو اس وقت تک بھونیں جب تک گھی نہ چھوڑ دے۔
5. تیار ہونے پر ہرا دھنیا اور بری مرچ کاٹ کر اس کے اوپر ڈالیں اور روٹی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



اجزا

- بیار دو عدد
- میدہ پونا کب
- کٹی کالی مرچ ایک چائے کا جمج
- کارن فلور دوکھانے کے جمج
- انڈے کی زردی دو عدد
- بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا جمج
- کلونجی ادھا چائے کا جمج
- ٹھنڈا پانی ادھا کب
- نمک حسب ذائقہ
- تیل حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . میدہ، نمک، کٹی کالی مرچ، کارن فلور، انڈے کی زردی، بیکنگ پاؤڈر اور کلونجی ایک باؤل میں مکس کریں اور ٹھنڈے پانی کے ساتھ گاڑھا آمیزہ گھول لیں.
- 2 . پیاز کے رنگ کاٹ لیں.
- 3 . اور ان کو خشک مینہ میں لپیٹ کے آمیزہ میں ڈب کر کے فرائی کر لیں.
- 4 . جب یہ ادھے تیار ہو جائیں تو تیل میں سے نکال لیں اور کچھ دیر بعد دوبارہ فرائی کریں.
- 5 . اس طرح یہ زیادہ کر سکتے ہیں گے.



نوابی انڈے کی بریانی

اجزا

دہی ایک کب	انڈے چھ عدد (آبلے ہوئے)
جاول آدھا کلو (آبلے ہوئے)	تیل آدھا کب
برا دھنیا دو کھانے کے جمج (کٹا ہوا)	گرم مصالحہ آدھا چائے کا جمج
یودینہ دو کھانے کے جمج (کٹا ہوا)	پیاز آدھا کب (تلی ہوئی)
کیوڑا ایک چائے کا جمج	ادریک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمج
زعفران ایک چوتھائی چائے کا جمج	بلدی آدھا چائے کا جمج
(دودھ میں کھولا ہوا)	لال مرچ دو چائے کے جمج (پسی ہوئی)
	آلو دو عدد (کٹے اور چھوٹے کیوبز میں کٹے ہوئے)
بری مرچ چار عدد (کٹی ہوئی)	مٹر آدھا کب (آبلے ہوئے)

ترکیب | اجزا

1. تیل گرم کر کے اس میں گرم مصالحہ، تلی پیاز، ادرک لہسن کا پیسٹ، بلدی اور پسی لال مرچ ڈال کر اچھی طرح فرانی کر لیں۔
2. اب اس میں آلو، مٹر اور آدھا کب پانی شامل کریں اور ڈھک کر پکائیں، یہاں تک کہ آلو گل جائیں۔
3. پھر اس میں دہی اور انڈے ڈال دیں۔
4. ایک بین میں جاول پھیلا کر ڈالیں۔
5. اب اس پر انڈے کا مکسچر ڈال کر برا دھنیا، بری مرچ اور یودینہ ڈالیں۔
6. پھر باقی بچے جاول ڈال کر کیوڑا شامل کریں۔
7. اوپر سے زعفران ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔
8. نوابی انڈے کی بریانی سرونگ کے لیے تیار ہے۔



اجزا

- میدہ ایک کھالے کا جمج
- بند گوہی آدھی (باریک سلائسز میں کٹی ہوئی)
- چکن کا قیمہ ایک پاؤ
- بری بہار دو ڈنڈیاں (کٹی ہوئی)
- گاجر ایک عدد (بڑی، باریک سلائس میں کٹی ہوئی)
- پیاز ایک عدد (بڑی، باریک سلائس میں کٹی ہوئی)
- لہسن پانچ سے چھ جوئے (کٹی ہوئی)
- نمک حسب ذائقہ
- کالی مرچ ایک چٹالے کا جمج (کٹی ہوئی)
- چائینیز نمک ایک تھالی چٹالے کا جمج
- بری مرچ تین سے چار عدد (کٹی ہوئی)
- رول کی پتیاں ایک ہیٹ
- تیل ڈب فرائنگ کے لئے
- گاجر، ٹماٹر کارنش کے لئے
- بری مرچ، یودینہ کارنش کے لئے

ترکیب | اجزا

1. شنگھائی رولز بنانے کے لئے: سب سے پہلے میدے کی لٹی تیار کر لیں۔
2. اب پیالے میں بند گوہی، چکن کا قیمہ، بری پیاز، گاجر، پیاز، لہسن، نمک، کالی مرچ، چائینیز نمک اور بری مرچ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
3. اب اس مکسچر کو رول پٹی میں شامل کر کے رول کر لیں۔
4. کڑابی میں تیل گرم کر کے اس میں رولز کو ڈب فرائی کر لیں۔
5. گاجر، ٹماٹر، بری مرچ اور یودینہ سے گارنش کر کے سرو کریں۔



قیمہ مٹر پلاؤ

اجزا

ادریک لہسنی کا پیسٹ دو کھانے کے جمج	جاول تین سو گرام (بھنگے ہوئے)
بری مرچ چار عدد	قیمہ تین سو گرام
لال مرچ چھ سے آٹھ عدد (سوکھی، گول)	مٹر دو سو گرام (اُبلے ہوئے)
بادیان کا پھول چار عدد	آلو دو عدد (اُبلے ہوئے)
پیاز ایک عدد	کھڑی مسور کی دال ایک سو گرام
نمک حسب ذائقہ	کھی اُدھا کب
پانی حسب ضرورت	

ترکیب | اجزا

1. پیلے بین میں گھی گرم کر کے ادریک لہسنی کا پیسٹ ڈال کر یکائیں۔
2. جب سنہرا رنگ ہو جائے تو اس میں قیمہ، پیاز، بری مرچ، سوکھی لال مرچ، نمک اور بادیان کے پھول شامل کر کے دو سے تین منٹ تک بھولیں۔
3. پھر اس میں آلو، مٹر اور کھڑی مسور کی دال شامل کر کے دو سے تین منٹ تک بھولیں۔
4. اب اس میں سوا سے ٹیڑھ گلاس پانی شامل کریں۔
5. جب پانی اُبلنے کے قریب ہو تو اس میں بھنگے ہوئے جاولوں کو شامل کر دیں۔
6. جب جاول دم کے لیے تیار ہو جائے تو اسے آٹھ سے دس منٹ کا دم دیں۔
7. مزے دار قیمہ مٹر پلاؤ تیار ہے۔



شعلہ کباب

اجزاء

گوشت۔ بغیر ہڈی کا	نوسوگرام۔ بونیاں	نمک	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ پسی ہوئی	ڈیزھ چائے کا چمچ	سفید مرچ پسی ہوئی	ایک چمکی
میتھی پسی ہوئی	ایک چمکی	چھوٹی الائچی پسی ہوئی	ایک چمکی
گرم مصالحہ	تین چوتھائی چائے کا چمچ	کلونچی۔ کئی ہوئی	تین چوتھائی چائے کا چمچ
رائی۔ کوٹ لیں۔	ایک چمکی	سونف۔ کئی ہوئی	ایک چمکی
زیرہ۔ کوٹ لیں	ایک چمکی	ٹاہت دھنیا۔ کوٹ لیں	ایک چمکی
کچا پیتا۔ کدو کش کیا ہوا	چار کھانے کے چمچ	تل کا تیل	آدھا کپ
سرکہ	چار چائے کے چمچ	دی	آدھا کپ
مکھن	چار چائے کے چمچ۔ پچارادینے کے لئے		
ادرک/لہسن کا پیسٹ	دو تہائی کھانے کے چمچ		

ترکیب

گوشت کو دھو کر صاف اور خشک کر لیں۔ تمام اشیاء کو مکس کر کے میری نیڈ تیار کر لیں۔ تیار شدہ میری نیڈ میں بوٹیوں کو میری نیڈ میں کر لیں اور ڈیزھ گھسنے کے لئے ایک طرف رکھ دیں میری نیڈ کی ہوئی بوٹیوں کو سلاخوں میں پرو کر درمیانی گرم تندور میں دس سے بارہ منٹ تک روست کریں۔ مکھن کا پچارادے کر دو بارہ پانچ منٹ روست کریں سلاخوں سے اتار کر دھنیے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



اجزا

فلنگ کے لئے:	میدہ دو سو پچاس گرام
آلو دو سو پچاس گرام (آبلے اور کچلے ہوئے)	گرم گھی ایک چوتھائی کپ
کھٹائی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ	نمک آدھا چائے کا چمچ
نمک آدھا چائے کا چمچ	اجوائن ایک چوتھائی چائے کا چمچ
لال مرچ آدھا چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)	پانی حسب ضرورت (ٹو بنانے کے لئے)
برا دھنیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)	
بری مرچ دو عدد (باریک کٹی ہوئی)	
تیل فرائنگ کے لئے	

ترکیب | اجزا

1. فلنگ کے لئے: ایک پیالے میں آلو، کھٹائی پاؤڈر، نمک، کٹی لال مرچ، کٹا برا دھنیا اور کٹی بری مرچ ڈال کر مکس کر لیں۔
2. فلنگ تیار ہے۔
3. اب ایک پیالے میں گرم گھی ڈالیں۔
4. اب اس میں میدے کو نمک اور اجوائن کے ساتھ شامل کر کے حسب ضرورت پانی ڈال دیں۔
5. پھر اچھی طرح گوندھ کر سخت ٹو بنائیں۔
6. اب اس کی جھوٹی جھوٹی بالز بنائیں اور اوول شیب میں رول کر لیں۔
7. پھر انہیں درمیان میں سے آدھا کاٹ کر ایک حصے پر پانی لگائیں۔
8. اب انہیں کون کی شکل دے کر ان میں فلنگ بھر دیں اور ایک طرف سے دبا کر دوسری طرف سے فولت کریں اور سموسے بنائیں۔
9. پھر انہیں فرائی کریں، یہاں تک کہ گولڈن ہو جائیں۔



حیدرآبادی کچے گوشت کی بریانی

اجزا

لال مرچ ایک کھانے کا جمج (پسی ہوئی)	چکن ایک کلو
بلدی آدھا چالے کا جمج	جاوول ایک کلو
جھوٹی الائچی دو چالے کے جمج (پسی ہوئی)	دہی ایک کلو
پیاز چار عدد (قرانی، سلائس اور چورا کر لیں)	دار چینی دو عدد
برا دھنیا آدھی کٹھی (باریک کتا ہوا)	لونگ آٹھ عدد
دودھ تھوڑا سا	جھوٹی الائچی چار عدد
زرے کا رنگ تھوڑا سا	کالی مرچ پانچ عدد
	ادریک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمج

ترکیب | اجزا

1. پہلے جاولوں میں دار چینی، لونگ، جھوٹی الائچی اور کالی مرچ ڈال کر اُپال لیں۔
2. ایک پیالے میں چکن، دہی، ادرک لہسن کا پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، بلدی، اور پسی جھوٹی الائچی کو اچھی طرح مکس کر کے میری نیشن کے لئے جھوڑ دیں۔
3. ایک بین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز کو قرانی کر کے نکال لیں اور ایک طرف رکھ لیں۔
4. میری نیٹ کئے ہوئے گوشت کو قرانی بین میں ڈال دیں۔
5. پھر اس میں قرانی کی ہوئی پیاز اور برا دھنیا ڈال دیں۔
6. پھر گوشت کے اوپر قرانی کی ہوئی پیاز کا آدھا تیل ڈال دیں۔
7. پھر اُبلے ہوئے جاولوں کو ڈال کر یکالیں۔
8. دودھ اور زرے کے رنگ کو مکس کر لیں اور جاولوں پر ڈال دیں۔
9. بجے ہوئے تیل کو گرم کر کے اس میں تھوڑا سا زردہ رنگ ڈال کر جاولوں پر ڈال دیں۔
10. اس کو دم پر رکھ دیں اور جب پک جائیں تو ڈش میں ڈال کر سرو کریں۔



ملائی تکه بریانی

اجزا

مرعی آدھا کلو (بغیر ہڈی)	لہسن ادراک دو چائے کے چمچ (پسا ہوا)
جاول آدھا کلو (بھمکے ہوئے)	تازہ کریم ایک پیالی
برے ٹماٹر آدھا کلو (گول کٹے ہوئے)	دہی ایک پیالی (بھینٹی ہوئی)
بری مرچ پچاس گرام	یودینہ دو گڈی (کتا ہوا)
بادیان کے پھول دو عدد	کیوڑہ ایک چائے کا چمچ
چھوٹی الائچیاں چار عدد	زرے کا رنگ آدھا چائے کا چمچ
تیج پتے دو عدد	نمک ایک چائے کا چمچ
ثابت کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	مکھن پچاس گرام
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	تیل آدھی پیالی
ثابت سفید زیرہ دو چائے کے چمچ	

ترکیب | اجزا

1. پیالے میں مرعی، دہی، نمک، کریم، کالی مرچ، زیرہ، بادیان کے پھول، لال مرچ، الائچی اور لہسن ادراک ملا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
2. ایک دیگچی میں تیل گرم کریں۔
3. اس میں ٹماٹر ڈال کر تھوڑی دیر تلیں اور پھر مرعی شامل کر کے درمیانی آنچ پر دس منٹ پکائیں۔
4. علیحدہ دیگچی میں مکھن گرم کر کے بری مرچ، نمک، تیج پتے اور جاول ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔
5. پانی خشک ہو جائے تو درمیان میں جگہ بنا کر تیار مرعی، یودینہ، کیوڑہ اور زرے کا رنگ ڈال کر نم پر رکھیں۔
6. پیتس کرنے سے پہلے کوئلے کا دھواں دے دیں۔



سبزیوں کے کٹلس

اجزاء

چار عدد	گاجر	دو عدد	آلو
ایک پیالی	لوکی	آدھی پیالی۔ باریک کٹی ہوئی	مٹر
حسب ذائقہ	لال مرچیں	دو کھانے کے چمچ۔ پسی ہوئی	نمک
ایک چائے کا چمچ	بیس	ایک پیالی	اٹلی پاؤڈر
حسب ضرورت			گھی

ترکیب

آلو، گاجر، مٹر اور لوکی کو ابا ل کر پیس لیں۔ پھر ان میں لال و ہری مرچیں، نمک اور اٹلی پاؤڈر ملا کر ان کی حسب نشاہت بٹکیاں بنا کر کسی ٹرے میں رکھ دیں۔ بیسن کو گھول لیں۔ اور ان بٹکیوں کو اس آمیزے میں ڈبو کر انہیں تیز آنچ پر گھی میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ مزید اس سبزیوں کے کٹلس تیار ہیں۔



لذیذ کڑاہی گوشت

اجزا

گوشت ڈبڑھ کلو گرام (مٹن یا بھف)	دہی ایک کپ
ادرک ڈبڑھ چھٹانک (باریک کٹا ہوا)	برا دھنیا حسب ذائقہ
لہسن چار چائے کے چمچ (پسا ہوا)	نمک حسب ذائقہ
مکھن چھ اونس	لال مرچ حسب ذائقہ
کوکنگ آئل تین چوتھائی کپ	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر ایک پاؤ	سبز الائچی چار سے چھ عدد (تازہ)
بری مرچ بارہ عدد (کٹی ہوئی)	پانی حسب ضرورت
اخروٹ پچاس گرام (باریک کئے ہوئے)	
بڑی اور چھوٹی الائچی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	

ترکیب | اجزا

1. گوشت کو چھوٹی چھوٹی بوٹیوں میں کاٹ لیں۔
2. گوشت کو لہسن دو گلاس پانی اور ایک چمچ نمک ڈال کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔
3. جب گوشت میں پانی تھوڑا سا رہ جائے تو اس میں مکھن، تیل، ادرک، بری مرچ، نمک، لال مرچ پاؤڈر اور پسا ہوا گرم مصالحہ بھی ڈال دیں۔
4. پانچ منٹ پکنے دیں پھر دہی پھینٹ کر ڈال کر دیں۔
5. دہی خشک ہو جائے تو ٹماٹر کاٹ کر مزید کچھ دیر بھونیں۔
6. کڑاہی گوشت جب تیار ہو جائے تو برا دھنیا اور سبز الائچی ڈال کر پیش کریں۔



اجزاء			
ایک ٹیبل سپون	بیکنگ پاؤڈر	8 اونس	نیر
4 عدد	انڈے	ایک گٹھی	ہرا دھنیا
ایک ٹیبل سپون	کالی مرچ	ایک کلو	آلو
5 عدد	ہری مرچیں	حسب ضرورت	گھی
ایک ٹیبل سپون	نمک	20 اونس	آٹا

ترکیب

آلو ہال کر چھیل لیں اور پیس لیں اس کے بعد نیر کو کدو کش کر لیں۔ ہرا دھنیا کاٹ لیں اور کٹی ہوئی ہری مرچیں کدو کش کیا ہوا نیر، نمک، کالی مرچ، بیکنگ پاؤڈر اور پھینٹے ہوئے انڈوں کو آلو میں اچھی طرح ملائیں اور اس کے گول گول بال بنا لیں اب آٹے میں ملا کر تھل لیں اور گرم گرم شام کی چائے کے ساتھ پیش کریں۔ نہایت لذیذ ترین چیز بال تیار ہیں۔



خشک دودھ کی رس ملائی

اجزا

خشک دودھ 1 کپ
انڈا پھینٹا ہوا 1 عدد
تیل 3-4 کھانے کے چمچ
بیکنگ پاؤڈر ¼ چائے کا چمچ
دودھ 1 لیٹر
چینی 1 کپ
پستہ بادام 10-15 دانے

ترکیب

خشک دودھ، انڈا، بیکنگ پاؤڈر اور تیل ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
جب مکس ہو جائے تو اسکی بالز بنا لیں
ایک دیگچی میں دودھ اُبال لیں۔ اور ساتھ چینی شامل کر دیں
دس سے بارہ منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں
اس کے بعد وہ بالز شامل کر لیں۔
ان رس ملائیوں کے ساتھ مزید 5 منٹ پکائیں اور پھر ٹھنڈا کر لیں۔
اب ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام سے گارنش کر لیں اور سرو کریں۔



اجزا

کائے کا گوشت ایک کلو (بڈیوں کے ساتھ)	خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ (ثابت)
دہی ایک پاؤ	زیرہ ایک کھانے کا چمچ (ثابت)
ٹماٹر آدھا کلو (باریک کٹے ہوئے)	کرم مصالحہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ
پیاز دو عدد (کٹے ہوئے)	کالی مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ
بری مرچ چار عدد	برا دھنیا آدھی گٹھی
بلدی ایک چائے کا چمچ	لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ
دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ	نمک ڈبڑھ چائے کا چمچ
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)	نیل ایک کب
ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	

1. گائے کے گوشت کو ایال لیں اور بخنی کے ساتھ نکال کر ایک طرف رکھ لیں۔
2. ایک بین میں تیل گرم کر کے پیاز کو فرائی کر لیں، یہاں تک کہ سنہری ہو جائے۔
3. اب ادرک لہسن کا پیسٹ، ثابت دھنیا، لال مرچ، زیرہ، دھنیا پاؤڈر، نمک اور بلدی کو ڈال کر پلائیں اور فرائی کر لیں۔
4. پھر ایلا ہوا گوشت بخنی کے ساتھ ڈال کر ایک ایال آنے تک پکائیں۔
5. پھر ٹماٹر اور دہی ڈال کر مکس کریں اور پکنے دین یہاں تک کہ ٹماٹر گل جائیں۔
6. جب پانی خشک ہو جائے تو اس میں لیموں کا رس، کالی مرچ، گرم مصالحہ، بری مرچ اور برا دھنیا شامل کر دیں۔
7. مصالحہ گوشت تیار ہے، ٹٹن میں نکال کر ڈال کے ساتھ سرو کریں۔



کرسپی چکن بروسٹ

اجزا

ادرک لہسن پیسٹ 1 کھالے کا جمج	مرغی 2 عدد
کوٹنگ کے لیے	پانی حسب ضرورت
میدہ 2 کپ	نمک 4 کھالے کے جمج
کارن فلائر ½ کپ	بیکنگ پاؤڈر 2 کھالے کے جمج
نمک 1 کھالے کا جمج	بری مرچ کا پیسٹ 3 کھالے کے جمج
سفید مرچ 1 کھالے کا جمج	

ترکیب | اجزا

1. ایک پیالے میں پانی لیں، اتنا کہ چکن ٹوب جالے اور اس میں نمک بیکنگ پاؤڈر، ادرک لہسن اور بری مرچ کا پیسٹ شامل کر لیں۔
2. مرغی کو اس میں ڈال کر میزینٹ کرنے کے لئے رکھ دیں 4 سے 5 گھنٹے تک۔
3. اب مرغی نکال لیں اور اس میں سے پانی نکل جانے دیں، یعنی خشک کر لیں۔
4. میدہ کارن فلائر، نمک اور سفید مرچ مکس کر کے اسکی کوٹنگ کریں۔
5. اب کوکنگ آئل گرم کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔
6. لنڈ اور کرسپی بروسٹ تیار ہے۔ سرو کیجیے اور انجوائے کیجیے۔
3. اب مرغی نکال لیں اور اس میں سے پانی نکل جانے دیں، یعنی خشک کر لیں۔
4. میدہ کارن فلائر، نمک اور سفید مرچ مکس کر کے اسکی کوٹنگ کریں۔
5. اب کوکنگ آئل گرم کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔



اجزا

- کالے کا گوشت پانچ سو گرام
- دہی آدھا کب
- بیسٹ ایک چوتھائی کب
- لہسن دو چائے کے چمچ
- ادریک ایک کھانے کا چمچ
- لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ
- گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
- بری مرچ کا بیسٹ دو کھانے کے چمچ
- لال مرچ دو کھانے کے چمچ (بسی بوٹی)
- نمک ایک چائے کا چمچ
- کھی دو کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

1. ایک پیالے میں دہی، بیسٹے کا بیسٹ، لہسن، ادریک، لیموں کا رس، گرم مصالحہ، بری مرچ کا بیسٹ، لال مرچ اور نمک ڈال کر مکس کریں۔
2. اس مکسچر میں گوشت کو میری ٹیٹ کر لیں۔
3. پھر ان کو اسکیورز پر لگائیں اور گرل کریں۔
4. آخر میں برش کی مدد سے گھی لگائیں۔
5. مزے دار تکے بوٹی کچومر کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

دودھ ایک لیٹر	کریم ایک کپ	کھویا ایک پاؤ
چینی ایک کپ	ہری جیلی ایک پیکنٹ	رنگین چم چم ایک سو گرام
سویاں آدھا کپ اُبلے رنگین	مکس فروٹ کوکٹیل ایک کپ	بادام، پستے ایک سو گرام
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ	خشک دودھ ایک کپ	

ترکیب

دودھ کو پکنے کے لیے رکھیں اور اس میں چینی اور سویاں ڈال دیں۔
جب ایک سے دو اُبال آجائیں تو کارن فلور تھوڑے پانی میں گھول کر ڈالیں۔
جب وہ گاڑھا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔
پھر اس میں خشک دودھ اور کریم شامل کر کے ٹھنڈا کر لیں۔
اس کے بعد ہری جیلی اور مکس فروٹ کوکٹیل ڈال کر مکس کریں۔
اب اسے دُش میں نکال کر اس پر کھویا، رنگین چم چم بادام اور پستے ڈال دیں۔
آخر میں اسے خوب ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔



اجزاء

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

ترکیب

سب سے پہلے میدہ میں دو کھانے کے چمچ تھی اور چٹکی بھر نمک ڈال کر پانی سے گوندھ لیں۔ جیسے پوریاں کا آنا گوندھتے ہیں کیلے کپڑے سے ڈھانک کر ایک دو گھنٹے رکھ دیں۔ ایک پین کو چولہے پر رکھیں۔ (آجج جیسی 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 نیل کر کسی بھی ڈیزائن میں سمو سے کاٹ کر درمیان میں یہ آمیزہ رکھیں اور جیسی آجج میں گرم تھی میں تل لیں۔ لذیذ میٹھے سمو سے تیار ہیں۔



بنانا ایپل فرایٹرز

اجزا

- کیلے چار عدد
- سیب دو عدد
- میدہ ایک کپ
- بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- نمک ایک چٹکی
- انٹے دو سے تین عدد
- کاسٹلر شوگر ہانچ کھانے چمچ
- تیل ایک کھانے کا چمچ
- دودھ حسب ضرورت (بیٹر بنانے کے لیے)
- تیل ڈب فرائی کے لیے
- انسنگ شوگر حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . میدہ اور بیکنگ پاؤڈر کو جھان لیں۔
- 2 . اب اس میں نمک مکس کر لیں۔
- 3 . پھر انٹے اور کاسٹلر شوگر کو پھینٹ لیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل اور دودھ شامل کر دیں۔
- 4 . اب اس میں جھنکا ہوا میدہ ڈال دیں۔
- 5 . کیلے کاٹ کر بیٹر میں ڈب کریں اور گولڈن ہونے تک فرائی کر لیں۔
- 6 . آخر میں اس پر انسنگ شوگر چھڑکیں اور سیب کو رنگز میں کاٹ کر بیٹر میں ڈب کریں اور گولڈن ہونے تک فرائی کر لیں۔



اجزا

کالے کے پسندے ایک کلو	ثابت لال مرجیں دس عدد
دبی ایک بیالی	ثابت دھنیا ایک کھانے کا جمج
سرسوں کا تیل ایک بیالی	ثابت سفید زیرہ ایک کھانے کا جمج
پودینہ ایک کڈی (جوب کر لیں)	خشخاش ایک کھانے کا جمج
پیار ایک عدد (باریک کاٹ لیں)	پسا ہوا کچا بیٹا تین کھانے کے جمج
ثابت کالی مرچ چھ عدد	پسا ہوا ادراک دو کھانے کے جمج
چھوٹی الائچیاں آٹھ عدد	بھنے ہوئے جتنے دو کھانے کے جمج
بڑی الائچیاں چار عدد	نمک حسب ذائقہ
بڑی مرجیں چار عدد (جوب کر لیں)	
لیموں چار عدد	

ترکیب | اجزا

1. ثابت لال مرچ، سفیدہ زیرہ، ثابت دھنیا، الائچیاں، کالی مرچ، چنے اور خشخاش کو توڑے پر بھون کر باریک پیس لیں۔
2. پسندوں کو ہتھوڑی سے کچل کر ان پر دبی، ادراک، نمک، پسا مصالحہ اور کچا بیٹا لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
3. آدھی بیالی سرسوں کا تیل گرم کر کے اس میں پیاز سلیزی کر لیں۔
4. اس میں مصالحہ لگے پسندے ڈال کر تھوڑا سا بھونیں اور ہلکی آنچ پر پکتے دیں۔
5. پسندوں کا پانی ختمک ہونے لگے تو اس میں باقی سرسوں کا تیل، پودینہ، لیموں کا رس اور بڑی مرچ ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔
6. مزے دار بہاری پسندے گرما گرم پیش کریں۔



ڈیپ فرائیڈ چکن کٹلٹس

اجزاء :

ایک پیالی	اوس دلیا	آدھا کلو۔ (باریک پٹا ہوا)	چکن کا تیرہ
دو ڈلی۔ (پگنی ہسی ہوئی)	پیاز	دو چمچ دھو کر بھگولیں اور چیں لیں	جو (barley)
ایک کھانے کے چمچ	لہسن پٹا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	اورک باریک کٹی ہوئی
ایک کھانے کے چمچ	ہری مرچ ہسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ	گرم مصالحے پٹا ہوا
حسب ذائقہ	نمک	دو عدد	انڈے
دو کھانے کے چمچ	تل پھنے ہوئے	دو کھانے کے چمچ	لیمونس کارس
حسب ضرورت	تلنے کے لئے تیل	آدھا کھانے کے چمچ	کالی مرچ کٹی ہوئی

ترکیب : اوپر دیئے گئے سارے مصالحے جات جیسے میں ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک کڑا ہی میں تیل گرم کریں۔ جب گرم ہو جائے تو آٹھ پگنی کر دیں اور چھوٹے چھوٹے کٹلٹس بنا کر ڈیپ فرائی کر لیں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ایک اخبار پر پھیلا دیں اور فوراً ہی پگنی بھریشن چمڑک دیں۔ گرم گرم مان اور نمائوساس کے ساتھ پیش کریں۔

(چھو افراو کے لئے)



اجزا

- گائے کی بوٹی اُدھا کلو (یوں لیس)
- تمک حسب ذائقہ
- ادرک کا پیسٹ دو کھانے کے جمج
- بہاری مصالحہ تین کھانے کے جمج
- لال مرچ ایک چائے کا جمج (کٹی ہوئی)
- سفید زیرہ ایک چائے کا جمج (بھنا اور بسا ہوا)
- لیموں چار عدد
- دہی ایک پیالی
- تیل اُدھی پیالی
- بودینہ اُدھی گٹھی (باریک کٹا ہوا)
- بری مرچ تین عدد (باریک کٹی ہوئی)
- کھی دو کھانے کے جمج

ترکیب | اجزا

- 1 . پہلے گائے کی بوٹی کو ہلکا ہلکا کچل لیں۔
- 2 . اب اس میں تمک، ادرک کا پیسٹ، بہاری مصالحہ، کٹی لال مرچ، سفید زیرہ، لیموں کا رس اور دہی اچھی طرح ملا کر ادھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- 3 . پھر انہیں کڑابی میں تیل کے ساتھ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔
- 4 . جب مصالحے اور گوشت کا پائی خشک ہونے لگے تو اس میں کھی شامل کر کے دم پر رکھ دیں۔
- 5 . آخر میں کٹا بودینہ اور کٹی بری مرچ ڈال کر سرو کریں۔



اجزاء

بکرے کے چانپ	ایک کلو	ادرک، بہن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ
سفید زیرہ بھنا اور پسا ہوا	ایک چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
لیموں	چار عدد	لال مرچ کئی ہوئی	ایک کھانے کا چمچ
کالی مرچ کئی ہوئی	ایک چائے کا چمچ	کچا پیٹا چمکوں سمیت پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ	
تیل اچھی	حسب ضرورت		

ترکیب

سب سے پہلے چانپیں دھو کر اس پر سارے مصالحے اچھی طرح لگا کر ایک سے دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پھر ایک بھاری بڑا توالے کر بلی آئچ پر رکھ دیں۔ چانپیں پھیلا کر رکھ دیں۔ جب یہ دونوں طرف سے اچھی طرح سینک لی جائیں تو ان پر ایک کھانے کا چمچ تیل ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں۔ پھر کونسلے جلا کر چانپیں ان کے اوپر رکھ کر تھوڑا سا تیل چھڑک کر ڈھکن ڈھا تک دیں۔ پانچ منٹ بعد مزید ار چانپیں تیار ہے۔ گرم گرم نان اٹلی کی چٹنی، دہی کے رائتہ، پیاز کا سلاسا ساتھ رکھ کر سرو کریں۔



چائیز سموسہ

اجزاء

چار عدد	آلو	آدھا کلو	چکن بون لیس
نمک اور کالی مرچ	نمک اور کالی مرچ	پانچ عدد (ابال لیں)	انڈے
ذیپ فرائی کے لئے	سجھی	حسب ضرورت	سموسے کی پنیاں
		ڈیڑھ کپ	دودھ

ترکیب

ایک دہکنی 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 کس کر لیں۔ اب یہ آمیزہ سموسہ پنیاں پر رکھیں۔ اور سموسے بنالیں۔ سجھی ایک کڑا ہی میں گرم کریں۔ اور سموسے ڈال کر گولڈن براؤن ہونے تک تھل لیں۔ اور اٹلی یا پودینے اور دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

قلا قند کا چورہ حسبِ ضرورت
پستے، بادام اور چاندی کا ورق سجاوٹ کے لیے
چھوٹی الائچی حسبِ ضرورت
چینی حسبِ ضرورت

چاول آدھا کپ
دودھ دو لیٹر
کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
پستے حسبِ ضرورت
بادام حسبِ ضرورت

ترکیب

چاولوں کو دھو کر پندرہ منٹ کے لیے بھگو دیں۔
دیگچی میں دودھ ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکائیں۔
اس میں بھیکے چاول، چھوٹی الائچی اور چینی ڈال کر پکاتے رہیں۔
ساتھ ہی چمچ بھی چلاتے رہیں۔
تمام چیزیں اچھی طرح یک جان ہو جائیں تو چولہا بند کر دیں۔
پندرہ منٹ تک ٹھنڈا ہونے کے بعد کنڈینسڈ ملک بھی شامل کر دیں۔
ساتھ ہی تھوڑے سے پستے بادام ڈال کر مکس کریں اور مٹی کے تسلیے میں
ڈال کر جمنے دیں۔
پھر اس پر قلاقند کا چورہ کر کے ڈالیں۔



اجزا

گھی تین چھٹانک
بادام کی گری ایک چھٹانک
پستہ چوتھائی چھٹانک
چھوارے اٹھ، دس

باریک سویاں آدھا پاؤ
دودھ دو کلو
چینی ایک پاؤ یا حسب پسند
الانچی چند دانے
کیورہ کھانے کے چار چمچ

ترکیب

گھی میں الانچی کو کڑکڑائیں اور اس میں سویاں ڈال کر سرخ کر لیں۔

دودھ میں چھوارے ڈال کر پکائیں۔ یہاں تک کہ وہ سوکھ کر ڈیڑھ کلو رہ جائے۔

اب یہ دودھ سوویوں کے اوپر ڈال دیں اور ساتھ ہی چینی ڈال کر پکنے دیں۔

یہاں تک کہ دودھ سوکھ جائے اور کھیر کی طرح ہو جائے تو ڈش میں نکالیں اور اوپر سے بادام اور پستہ باریک کاٹ کر ڈال دیں۔

شیر خرمہ اسی کا نام ہے، فرق صرف یہ ہے کہ اس میں دودھ کو زیادہ خشک نہیں کرنا چاہیے۔



مرغی اور پنیر کے پاکٹس

اجزا

آمنے کے لیے:

(Milk 1 cup) دودھ ایک ہمالی

(Eggs 3 beaten) (انڈے تین عدد) ہمیشہ ہونے

(Refined flour 1 ½ cup) صیدہ ڈبڑھ ہمالی

(Salt ¼ tsp) نمک ایک چوٹھائی چائے کا چمچ

تھوڑے کے لیے:

(Fried chicken mince 2 cup) مرغی کا ٹہا ہوا قلمہ دو ہمالی

(Cottage cheese 1 cup) پنیر ایک ہمالی

(Capsicum 1 finely cut) (شملمہ مرچ ایک عدد) باریک کٹی ہوئی

(Green chillies 3 finely cut) (ہری مرچ تین عدد) باریک کٹی ہوئی

(Fresh coriander 1 tbsp chopped) (ہرا دھنیا ایک کھانے کا چمچ) چوب کما ہوا

(Spring onion 2 tbsp chopped) (ہری پیاز دو کھانے کے چمچ) چوب کما ہوا

(Bread crumbs as required) (بیل روٹی کا جوروہ حسب ضرورت)

(Eggs as required) (انڈے حسب ضرورت)

(Oil for frying) (تیل تھانے کے لیے)

ترکیب | اجزا

1. مینے میں دودھ اور انڈے شامل کر کے بہنٹ (beat) لیں، فرائینگ بین (frying pan) میں تیل گرم کریں۔
2. آمیزے کو چمچ بھر کر اس میں ڈال کر املیٹ (omelette) کی طرح سے پھینٹیں اور سبزی (golden) ہونے پر نکال لیں۔
3. اس عمل کو دہرائیے ہونے لائق مائٹہ پٹیاں بھی تیار کر لیں۔
4. پیدالے میں قلمہ، پنیر، شملہ مرچ، ہری پیاز، ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر مائلن (mix)۔
5. اس آمیزے کو تیار پٹوں کے درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے لپیٹیں، انہیں پہلے انڈے بھر ڈال روٹی کے چورے میں لپیٹ کر رکھ لیں۔
6. فرائینگ بین (frying pan) میں تیل گرم کریں اور انہیں دونوں جانب سے سبزی (golden) رنگ آنے تک تیل کر جانے کاغذ (absorbent paper) پر نکال لیں۔



مرغ دم بریانی

اجزاء

ایک کپ	تھی	ایک کلو	چکن
آدھا کپ	دہی	حسب ذائقہ	نمک
دو عدد	پیاز۔ باریک کٹی ہوئی	ایک پیکٹ	کریم
آدھا کلو	باستی چاول	ایک چوتھائی گٹھی	ہر ادھنیا
ایک کھانے کا چمچ	زیرہ	ایک کھانے کا چمچ	گرم مصالحہ
دو کھانے کے چمچ	لیمن جوس	ایک کھانے کا چمچ	ادرک، لہسن
		ایک چوتھائی گٹھی	پودینہ

ترکیب

تھی گرم کر کے پہلے اس میں گرم مصالحہ اور زیرہ ڈال دیں۔ پھر پیاز ڈال کر فرائی کریں۔ جب پیاز براؤن ہو جائے تو اس میں ادرک، لہسن، اور چکن ڈال کر اسے بھونیں۔ اس کی بعد اس میں دہی اور پانی ڈال کر مرغی کے گوشت کو گلا لیں۔ اور اس میں لیمن جوس شامل کر لیں۔ ایک علیحدہ برتن میں چاول کو ایک کٹی ابال لیں۔ چینی کو ہلکی آٹھ پر رکھ کر اس میں چکن ڈال دیں۔ پھر کریم، پودینہ، ہر ادھنیا، اور زعفران ڈال کر اس پر چاول ڈال کر یہی تہ دو بارہ لگائیں۔ اور دم پر رکھ دیں۔ چاول تیار ہو جائیں تو گرما گرم ڈش مہمانوں کو پیش کریں



اجزا

- گوشت آدھا کلو
- کھی ایک سو اسی گرام
- دبی آدھا پاؤ
- بادام آدھا پاؤ
- کشمش آدھا پاؤ
- دھنیا حسبِ ضرورت
- لہسن حسبِ ضرورت
- پیاز حسبِ ضرورت
- نمک حسبِ ذائقہ
- مرچ حسبِ ذائقہ
- ادرک کا مصالحہ حسبِ ذائقہ

ترکیب | اجزا

1. بادام رات کو پانی میں بھگو دیں۔
2. صبح ان کا چھلکا اتار کر گریاں گھی میں نل لیں۔
3. اسی طرح گھی میں کشمش کو بھی ہلکا ہلکا نل لیں۔
4. اب گھی کڑکڑائیں اور پیاز ڈال کر لال کریں اور میں مصالحہ، گوشت اور دبی ڈال کر بھولیں۔
5. ٹہنے ہوئے گوشت میں میوے ڈالیں اور گلنے کے لئے پانی ڈال دیں۔
6. جب گوشت گل جائے تو ایک بار پھر تھوڑا سا بھولیں اور پھر پتیلی چولہے سے اتار لیں۔
7. میوے اور باداموں کی گریاں ڈال کر گرم گرم بیش کریں۔



نرگسی پلاؤ

انڈے چار عدد (آبلے ہوئے)	چاولوں کے لئے:
دہی ایک کب	چاول آدھا کلو (بھمکے ہوئے)
پیاز ایک کب (براؤن)	ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)	تیز پتہ ایک عدد
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	کالا زبیرہ آدھا چائے کا چمچ
تمک ایک چائے کا چمچ	چکن کے لئے:
دودھ آدھا کب	چکن ایک کلو (بارہ ٹکڑے)
کیوڑا ایک چائے کا چمچ	نیل تین چوتھائی کب
زعفران آدھا چائے کا چمچ	ثابت گرم مصالحہ دو کھانے کا چمچ
	ادرک لہسن دو چائے کے چمچ

1. چاولوں کے لئے: ایک پتیلی میں چاولوں کو ثابت گرم مصالحہ، تیز پتہ اور کالا زبیرہ کے ساتھ تین کئی ابال لیں اور ایک کئی رہنے دیں۔
2. چکن کے لئے: چکن کو دو کپا پانی میں ابال لیں۔
3. پھر ایک پتیلی میں نیل ڈال کر ایک کھانے کا چمچ ثابت گرم مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، تھوڑا سا پانی، چکن اور انڈے ڈال کر پانچ منٹ فرائی کر لیں۔
4. اب چولہے کو بند کر دیں۔
5. پھر ایک پتیلے میں دہی، براؤن پیاز، پسا گرم مصالحہ، کالی مرچ اور تمک ڈال کر پتیلی میں مکس کر لیں۔
6. اب چاولوں کو پتیلی میں ڈال دیں۔
7. اب دودھ میں کیوڑا اور زعفران ڈال کر مکس کر لیں اور اس کو چاولوں کے اوپر ڈال دیں۔
8. اب چولہے کو جلا دیں اور پانچ منٹ کے لئے آنچ کو تیز کر دیں اور اس کے بعد آنچ کو ہلکا کر دیں۔
9. اور جب پکا جائے تو اس کو بیس منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔
10. پھر اس کو مکس کریں اور ڈش آؤٹ کر کے سرو کریں۔



اجزا

- بون لیس مچھلی آدھا کلو
- بڑی مرچ آٹھ عدد
- کٹی پیاز ایک عدد
- نمک ایک چائے کا چمچ
- پسلی لال مرچ ایک چائے کا چمچ
- بھنا اور کٹا سفید زیرہ ڈیڑھ چائے کا چمچ
- بلدی آدھا چائے کا چمچ
- ادرک لپسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
- گھی تین کھانے کے چمچ
- برا دھتیا تین کھانے کے چمچ
- کٹا بودینہ ایک کھانے کا چمچ

ترکیب | اجزا

1. پہلے بون لیس مچھلی، بڑی مرچ، کٹی پیاز، ایک چائے کا چمچ نمک، پسلی لال مرچ، بھنا اور کٹا سفید زیرہ، بلدی، ادرک لپسن کا پیسٹ، گھی، کٹا برا دھتیا اور کٹا بودینہ اچھی طرح مکس کریں اور چوہر میں پیس لیں۔
2. اب ان کے سیخ کباب بنا کر سیخوں پر لگائیں اور باریکی کیو کریں یا اوون میں بیک کر لیں۔
3. اس کے بعد کوئلے کا دم دیں۔ آخر میں لیموں کارس چھڑک کر سرو کریں۔



دہلی والا قورمہ

اجزا

چکن ڈبڑھ کلو	جاوتری دو ٹکڑے
بھینسی بوٹی دہی آدھا کپ	ادرک لہسن کا پیسٹ دو چالے کے چمچ
تیل ایک چوتھائی کپ	نمک ڈبڑھ چالے کا چمچ
باریک کٹی پیاز چار عدد	پسی لال مرچ ڈبڑھ چالے کا چمچ
چھوٹی الائچی آٹھ عدد	پسا دھنیا ڈبڑھ چالے کا چمچ
لونگ پانچ عدد	کیوڑا آدھا چالے کا چمچ
کالی مرچ چھ عدد	زعفران آدھا چالے کا چمچ
جائفل ایک چوتھائی ٹکڑا	

ترکیب | اجزا

1. ایک برتن میں ایک چوتھائی کپ تیل گرم کریں۔
2. اس میں باریک کٹی پیاز ڈال کر گولڈن فرائی کر لیں۔
3. پھر تلی ہوئی پیاز کو بین سے نکال کر پھیلا دیں کہ یہ کرسی ہو جائے۔
4. اس کے بعد تیل میں چھوٹی الائچی، لونگ، کالی مرچ، جائفل کا ٹکڑا، جاوتری کے ٹکڑے اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
5. پھر چکن ڈال کر چند منٹ تک اچھی طرح فرائی کر لیں۔
6. ایک پیالے میں نمک، پسی لال مرچ اور پسا دھنیا مکس کریں اور چکن کے آمیزے میں شامل کر دیں۔
7. ساتھ ہی بھینسی بوٹی دہی اور ایک کپ پانی ڈال کر چکن کے گل جانے تک پکائیں۔
8. اب تلی ہوئی پیاز کو کچل کر شامل کریں اور گریوی کے گاڑھا ہو جانے تک پکائیں۔
9. آخر میں کیوڑا اور زعفران ملا کر فورمہ میں شامل کر دیں۔
10. اب اسے ڈھک کر پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھیں کہ تیل اوپر آجائے۔
11. مریدار دہلی فورمہ تیار ہے۔



اجزاء

مرغی کا گوشت	بارہ عدد (کلے/سینا/چکن بریسٹ)		
ادرک پس ہوئی	چار چائے کے چمچ	لہسن	چھ چائے کے چمچ
سفید مرچ	ایک چائے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
مکھن	ایک پیکٹ	انڈا	ایک عدد
چنڈر چیز (پنیر)	آدھا کپ	ہری مرچ	آٹھ عدد
کریم	ایک پیکٹ	جائفل، جاوتری	آدھا چائے کا چمچ
کارن فلور	تین کھانے کے چمچ		

ترکیب

چکن کو دو حصوں میں کاٹ لیں۔ پھر آئیس ادرک، لہسن، سفید مرچ اور نمک لگا کر پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں انڈا توڑ کر ڈال لیں۔ پھر اس میں چنڈر چیز، ہری مرچ، ہر ادھنیا، اور باقی تمام چیزیں ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں۔ اور تین گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ اس کے بعد سینوں میں لگا کر کونکوں پر یا آون میں بیک کریں۔ آخر میں اس میں تیل ڈالیں۔ اور کونکوں سے ہٹالیں۔



اجزا

- چکن ونگر ہانچ سو گرام
- بیسس ایک کپ
- نمک ایک چائے کا چمچ
- لال مرچ آدھا چائے کا چمچ (بسی بوٹی)
- لال مرچ آدھا چائے کا چمچ (کٹی بوٹی)
- بلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ
- سوکھا دھنیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
- زیرہ ایک چائے کا چمچ (کٹا ہوا)
- بری مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی بوٹی)
- تیل ڈبہ فرائنگ کے لئے

ترکیب | اجزا

1. چکن ونگر کے لولی پوپس بنائیں۔
2. پھر ایک پیالے میں بیسن میں نمک، بسی لال مرچ، کٹی لال مرچ، بلدی، کٹا ہوا زیرہ، کٹا ہوا سوکھا دھنیا اور کٹی ہوئی بری مرچ شامل کر کے بیٹر بنائیں۔
3. اب ونگر کو بیسن والے مکسچر میں ڈب کر کے ڈیب فرائی کر لیں۔
4. گرم گرم ونگر سرو کریں۔



اجزا

سرملی فش آدھا کلو	گھی آدھا کب
جاول تین سو گرام (بھیکے ہوئے)	پیاز دو عدد
ادریک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	گرم مصالحہ حسب ضرورت (ثابت)
گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)	بری مرچ چار سے پانچ عدد
بلدی ایک چائے کا چمچ	کڑی پتے دس سے بارہ عدد
نمک حسب ذائقہ	سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
تیل حسب ضرورت	کالا زیرہ ایک چائے کا چمچ
	ٹماٹر دو عدد (اُبلے چھوٹے کٹے ہوئے)

ترکیب | اجزا

1. پہلے مچھلی کے چھوٹے پیسز کاٹ لیں۔
2. پھر ان میں ادریک لہسن کا پیسٹ، پسا گرم مصالحہ، بلدی اور ٹھوڑا سا نمک لگا کر میزری نیٹ کر لیں۔
3. اب انہیں تھوڑے سے تیل میں تیلو فرائی کر کے ایک طرف رکھ دیں۔
4. پھر ایک بین میں گھی گرم کر کے پیاز، ثابت گرم مصالحہ، بری مرچ، کڑی پتے، سفید زیرہ اور کالا زیرہ شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک بھونیں۔
5. پھر اس میں سوا سے ڈیڑھ گلاس تک پانی شامل کریں۔
6. جب پانی گرم ہو جائے تو بھینگے ہوئے جاول شامل کر دیں۔
7. جب جاول بھول کر اوپر آئے لگیں تو اس میں ٹماٹر اور فرائی کری ہوئی مچھلی شامل کر کے مکس کریں اور آٹھ سے دس منٹ کا دم دے دیں۔
8. تیار ہونے پر گرم گرم نکال کر سرو کریں۔



مکھنا گوشت

اجزا

(گوشت بڑی بوٹیاں ایک کلو (چانب یا پٹھ	(لیموں دو عدد (رس نکال لیں
سونا سوس دو کھانے کے چمچ	مکھن ایک سو گرام
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ	مکھانے آدھا پاؤ
گوشت گلانے کا پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	انڈے تین عدد
نمک اور کالی مرچ حسب ذائقہ	کوکنگ آئل ایک پیالی
دہی ایک پیالی	

ترکیب | اجزا

1. گوشت کی بوٹیوں کو بیلن سے کوٹ کر چٹا کر لیں (اب تمام اجزاء سوائے کوکنگ آئل) ان بوٹیوں پر لگا کر تین سے چار گھنٹے (3 - 4 hour) کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
2. بعد میں سٹیم (steam) دے کر گلانیں یعنی پریشرکوکر (pressure cooker) میں پانی ڈالیں پانی کے اندر تھوڑا سا دہی اور نمک ڈال دیں۔
3. اور کسی سوراخوں والی لوہے یا سلور کی چھلنی کو اس ککر کے اندر اتار رکھ کر اس کے اوپر گوشت رکھ دیں۔
4. پھر تقریباً سات سے دس منٹ (7 - 10 Mins) گلنے دیں۔
5. جب ککر میں بوٹیاں پک جائیں تو انہیں ٹھنڈا کریں پھر ان کے اوپر چھری (knife) سے اچھی طرح مکھن (butter) لگا دیں اور مکھانے لے کر ان کے کالے حصے اتار دیں اور انہیں باریک بیس (grind) لیں۔
6. تینوں انڈے بھینٹ لیں۔
7. اب کڑاہی میں کوکنگ آئل (cooking oil) گرم کریں پھر بوٹیوں پر مکھانے کی تہ لگا کر انڈوں میں ڈب (dip) کر کے فراتی (fry) کرنا شروع کر دیں۔
8. اچھی طرح فراتی (fry) کر نے کے بعد نکال لیں۔ مزیدار مکھانے گوشت تیار ہیں۔



اجزا

- چکن بریسٹ چار عدد (فنگر)
- کٹ
- جلی سوس دو کھالے کے جمج
- سویا سوس ایک کھالے کا جمج
- دبی دو کھالے کے جمج
- گری پاؤڈر ایک چالے کا جمج
- نمک ایک چالے کا جمج
- کالی مرچ ایک چالے کا جمج
- کارن کریمر دو کب (کٹی ہوئی)
- تل دو کھالے کے جمج
- تل حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. پہلے چکن بریسٹ کو جلی سوس، سویا سوس، دبی، گری پاؤڈر، نمک اور کالی مرچ ڈال کر مکس کریں اور دو گھنٹے کے لیے میزری ٹیٹ کر لیں۔
2. اب کارن کریمز اور تل کو مکس کر لیں۔
3. پھر ہر چکن اسٹریپ کو اس میں کوٹ کریں اور گریس کی ہوئی ٹرے پر رکھ کر بچیس منٹ کے لیے ایک سو نوے ڈگری سینٹی گریڈ پر بیک کریں یا فرائی کر لیں۔



اجزاء

بیرف	آدھا کلو	دارچینی	ڈیزھ اسٹک
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	سالم پیپر	ایک چائے کا چمچ
لین	ڈیزھ	لوگ	آدھا چائے کا چمچ۔ لیول
نمک	ایک چائے کا چمچ	قلمی شورہ	ڈیزھ چائے کا چمچ
گڑ	ایک کھانے کا چمچ		

ترکیب

بیرف کو دھو کر خشک کر لیں۔ اوپر بتائے گئے مصالحوں کو گراؤنڈ کر کے باریک کر لیں۔ اور بیرف کو اس میں میری نیٹ کر لیں۔ دونوں جانب اچھی طرح سے گود لیں۔ اور ایک دن کے لئے رکھ دیں۔ پھر ان ٹکڑوں کو پیٹ کر دھاگے سے باندھ دیں۔ ایک پتیلی میں اور اس میں لگ بھگ ڈیزھ کپ پانی ڈال دیں۔ اور روسٹ ٹکڑوں کو اس میں اس کے پانی اور مصالحہ سمیت ڈال دیں اور اس وقت تک پکائیں۔ کہ گل جائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور گوشت گل جائے تو چوبے پر سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور سلائس کاٹ لیں۔



اجزا

کوکونٹ ایک کپ (کٹا ہوا)
سویاں ایک پیکٹ
مکھن دو سو گرام
الانچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
کنڈینسڈ ملک ایک ٹن
روز گرین ایسنس چند قطرے
کوکونٹ حسب ضرورت

ترکیب

ایک پین میں مکھن میں سویاں ڈال کر فرائی کر لیں اور اچھی طرح بھون لیں۔

اب اس میں کوکونٹ ڈال کر پکالیں۔

پھر الانچی پاؤڈر اور کنڈینسڈ ملک اور روز گرین ایسنس ڈال کر پکائیں۔

جب گاڑھا ہو جائے تو اس کو نیم ٹھنڈا کر لیں اور چھوٹے چھوٹے بال شکل بنا لیں اور کوکونٹ میں رول کر لیں اور سرو کریں۔



اجزا

بیف لیک ایک کلو (بڑے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی)	آٹا پانچ کھانے کے جمج
لبسن کا بیسٹ ایک کھانے کا جمج	بری مرچ آٹھ عدد
ادرک کا بیسٹ ایک کھانے کا جمج	برا دھنیا ایک کڈی
سونف پاؤڈر تین کھانے کے جمج	لال مرچ دو کھانے کے جمج (پسی ہوئی)
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک کھانے کا جمج	بلدی ادھا جانے کا جمج
زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا جمج	ادرک پانچ کھانے کے جمج (کٹی ہوئی)
نمک ڈیڑھ کھانے کا جمج	آئل ادھا کب
	پانی حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. تیل گرم کر کے اس میں ادرک لبسن بیسٹ اور گانے کے گوشت کو دس منٹ فرائی کریں۔
2. پھر پسی لال مرچ، بلدی اور نمک شامل کر کے پانچ منٹ فرائی کریں۔
3. اس کے بعد ڈیڑھ لیٹر پانی ڈال کر ابال آنے پر ڈھک کر ڈیڑھ گھنٹے تک پکنے دیں، یہاں تک کہ گوشت گل جائے۔
4. اب گوشت نکال کر شوربے میں پسا سونف، زیرہ پاؤڈر اور گرم مصالحہ شامل کریں۔
5. پھر آٹے کو پانی میں ملا کر اس میں شامل کریں اور ہلاتے جائیں۔
6. گاڑھا ہو جائے تو اس میں دوبارہ گوشت ڈال کر ہلکی آنچ پر بیس منٹ تک پکائیں اور برے مصالحے (بری مرچ، برا دھنیا، ادرک) کے ساتھ سرو کریں۔



خوش ذائقہ سویاں

اجزا

تازہ دُودھ تین کپ
چینی ڈبڑھ کپ
گھی ادھا کپ
سویاں ایک پیکٹ
بادام اور پستے دو کھانے کے چمچ

بری الائچی ایک چائے کا چمچ
کھویا ادھا کپ
زعفران ادھا چائے کا چمچ
کیوڑا ایک چائے کا چمچ

ترکیب

ایک پین میں تازہ دُودھ اور چینی ڈال کر اُبال آ جانے تک پکائیں۔

دوسرے برتن میں گھی گرم کریں۔

اس میں سویاں ڈال کر گولڈن فرائی کرلیں۔

پھر اس میں دُودھ اور چینی کا آمیزہ ڈال کر اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے۔

آخر میں سلائس میں کٹے بادام اور پستے، کٹی ہری الائچی، کھویا، زعفران اور کیوڑا ڈال کر دس منٹ دم پر رکھیں۔



اجزا

گوشت (ثابت ٹکڑا) 2 کلو	بھنا ہوا زیرہ 1 چائے کا چمچ
تلی ہوئی پیاز 1 کپ	کالی مرچ 1 چائے کا چمچ
برق مرچ 6 عدد	پسی ہوئی لال مرچ 1 چائے کا چمچ
بودینہ 2/1 کڈی	بینا 2 چائے کے چمچ
گندھا ہوا آٹا 2 کپ	تیل 4 کھانے کے چمچ
سرکہ 2/1 کپ	نمک حسب ذائقہ
کچی پیاز 250 گرام	
دہی 250 گرام	

ترکیب | اجزا

1. گوشت کو بیٹا لگا کر رکھ دیں گچھ دیر، اب مٹی کی بانڈی لے کر اس میں گوشت کا ٹکڑا ڈال لیں اور تیل، سرکہ، برآون پیاز، زیرہ، کالی مرچ، لال مرچ سب ڈال دیں۔
2. اب بیٹا ہو دھی شامل کر دیں، اور تھوڑا سا چمچ چلا کر ڈھکن سے ڈھک دیں۔
3. آٹا لگا کر ایئر ٹائٹ سیل کر دیں تاکہ سٹیم انڈر ہی رہے (لازمی نہیں ہے)۔
4. آج دھمی رکھ کر چھوڑ دیں تاکہ گوشت گل جائے۔
5. جب گوشت گل جائے تو کچی پیاز لے کر اس کو ایک بین لے کر فرائی کر لیں اور تمام مکسچر کو اس میں آٹا دیں اور گچھ دیر بیٹوں لیں یعنی تڑکا لگا لیں۔
6. اب ڈس آوٹ کر لیں ہر دھنیا وغیرہ سے گارنش کر کے پیش کریں، مزیدار دم کا گوشت تیار ہے۔



چکن دو سو پچاس گرام (باریک کٹی) بوئی

بیس چار کھانے کے جمج

بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا جمج

لال مرچ ایک چائے کا جمج (پسی ہوئی)

بلدی ایک چوتھائی چائے کا جمج

نمک ایک چائے کا جمج

بری مرچ دو عدد (کٹی ہوئی)

برا دھنیا دو کھانے کے جمج (کٹا ہوا)

انڈے تین عدد (بھیتے ہوئے)

چاٹ مصالحہ آدھا چائے کا جمج

بری پیاز آدھا کب (باریک کٹی ہوئی)

1. ایک نیپالے میں بیسن، بیکنگ پاؤڈر، پسی لال مرچ، بلدی، نمک، انڈے، چاٹ مصالحہ، ایک چوتھائی کب پانی، باریک کٹی چکن، بری مرچ اور کٹا برا دھنیا ڈال کر مکس کریں اور تیس منٹ کے لیے الگ رکھ دیں۔

2. اب بین میں ٹیل گرم کر لیں۔

3. پھر تیار بیٹر کے پکوڑے بنائیں اور گرم ٹیل میں خستہ اور گولڈن ہونے تک فرائی کر لیں۔

4. اب اسے چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

تیل دو کھانے کے جمج	کاخر ایک عدد (کٹی ہوئی)
لیسن ایک چالے کا جمج (کٹا ہوا)	بند گوہی تھوڑی سی
چکن آدھا کلو (یوں لیس، اسٹریس، مہی کٹی)	شملمہ مرچ آدھی (کٹی ہوئی)
یونی	بری ہمار حسب ضرورت
نمک ایک چالے کا جمج	رول پٹی حسب ضرورت
سفید مرچ پاؤڈر ایک چالے کا جمج	میدہ تھوڑا سا
چینی ایک چالے کا جمج	پانی تھوڑا سا
سرکہ دو کھانے کے جمج	تیل ڈب فرالنگ کے لئے
سویا ساس ایک کھانے کا جمج	

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں تیل گرم کر کے اس میں لیسن ڈال کر براؤن کر لیں۔
2. اب اس میں چکن ڈال کر پکائیں یہاں تک کہ چکن کا رنگ تبدیل ہو جائے۔
3. پھر اس میں نمک، سفید مرچ پاؤڈر، چینی، سرکہ اور سویا ساس ڈال کر پکائیں۔
4. اب اس میں گاجر، بند گوہی، شملمہ مرچ اور پیاز ڈال کر ہلکا سا بھون لیں ڈاکہ کر لگی ہو جائیں۔
5. اب اس آمیزے کو جالی والے برتن میں رکھ کر اس کا پانی خشک کر لیں۔
6. ایک پیالی میں میدہ اور پانی مکس کر کے اس کا مگسجر بنالیں۔
7. اب اس آمیزے کو رول پٹی میں ڈال کر رول کے کنارے پر میدے کا مگسجر لگا کر رولز کو بند کر لیں۔
8. تیل گرم کر کے اس میں رولز کو ڈب فرالی کر لیں۔
9. مزیدار چائٹنیز رول تیار ہے۔



اجزاء

چکن	ایک عدد سالم	ادرک/بہن	ایک چائے کا چمچ
نمک	ڈیڑھ چائے کا چمچ	کس مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
لال مرچ پسی ہوئی	دو چائے کے چمچ	پیلا رنگ	ایک چمکی
جائفل	ایک چوتھائی کلو	لیمن جوس	چار کھانے کے چمچ
جاوتری	چار کلو	سفید الائچی	چار عدد
تیل	ایک کپ		

ترکیب

مرخی کو اچھی طرح سے دھولیں۔ اس کو کانٹے کی مدد سے گود لیں۔ مندرجہ بالا تمام مصالحوں (ادرک، بہن، کس مصالحہ، نمک، زردے کا رنگ، سرخ مرچ پسی ہوئی، لیمن جوس، جائفل، جاوتری اور پسی ہوئی الائچی) کو مکس کر لیں۔ چکن کو اس لپٹی سے میری نیڈ کر کے دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پھر ایک ڈبل بواکس میں تیس منٹ تک بھاپ میں پکائیں۔ پھر چکن کو اس وقت تک فرائی کریں۔ جب تک دونوں اطراف گولڈن نہ ہو جائیں۔ فرائی کرنے کے دوران بقیہ سوپ بھی شامل کر دیں۔ نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

براؤن شکر ایک کپ	دودھ ایک لیٹر
چھوٹی الائچی ایک کھانے کا چمچ	چاول ایک کپ
بادام ایک چوتھائی کپ	زعفران ایک چوتھائی کھانے کا چمچ
پستے ایک تہائی کپ	گھی ایک کھانے کا چمچ
چاندی کے ورق سجانے کے لئے	دار چینی ایک ٹکڑا

ترکیب

ایک پین میں گھی کو اچھی طرح گرم کریں۔

پھر اس میں دار چینی، شکر اور چھوٹی الائچی ڈال کر فرائی کریں۔

پھر اس میں دودھ ملائیں۔

پھر اس میں چاول اور زعفران ڈال کر پکائیں۔

چولہا بند کر کے آدھی مقدار پستے اور بادام کی شامل کر دیں۔

پھر دوبارہ ہلکی آنچ پر پکائیں اور پلیٹر میں نکال کر چاندی کے ورق، باقی

پستے اور بادام سے سجانیں اور سرو کریں۔



دم پخت بريانی

چکن آدھا کلو (بون لیس)	کا جو دو کھانے کے جمج (پسے ہوئے)
دہی ایک کپ	خشخاش ایک کھانے کا جمج
بری مرچ چار عدد (کٹی ہوئی)	کھویرا ایک کھانے کا جمج (پسا ہوا)
نمک ایک چائے کا جمج	ٹماٹر چار عدد (بلینڈ کے ہوئے)
گرم مصالحہ ایک چائے کا جمج	جاوڑ آدھا کلو (ايلے ہوئے)
بلدی ایک چوتھائی چائے کا جمج	جانفل ایک چوتھائی چائے کا جمج
برا دھنیا دو کھانے کے جمج (کٹا ہوا)	جاوتری ایک چوتھائی چائے کا جمج
لال مرچ ڈیڑھ چائے کا جمج (پسی ہوئی)	پیاز آدھا کپ (ٹلی ہوئی)
تیل ایک چوتھائی کپ	دودھ حسب ضرورت
ادرک لیسن کا پیسٹ دو کھانے کے جمج	زعفران ایک چوتھائی چائے کا جمج

1. بون لیس چکن کے ٹکڑوں پر دہی، کٹی بڑی مرچ، نمک، گرم مصالحہ، بلدی، کٹا برا دھنیا اور پسی لال مرچ لگا کر رکھ دیں۔
2. ایک برتن میں تیل گرم کریں۔
3. اس میں ادرک لیسن کا پیسٹ، پسے کا جو، خشخاش اور پسا کھویرا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
4. پھر اس میں بلینڈ کیے ہوئے ٹماٹر ڈال کر بھون لیں۔
5. اس کے بعد مصالحہ لگی چکن شامل کریں اور ڈھک کر چکن گل جانے تک پکائیں۔
6. ایک پیالی میں دودھ اور زعفران ڈال کر مکس کر لیں۔
7. اب ایک برتن میں پہلے ایلے جاوڑوں کی آدھی مقدار بھینا دیں۔
8. اس پر چکن کا آمیزہ ڈال دیں۔
9. پھر اس پر جانفل اور جاوتری چھڑک دیں۔
10. اس پر نقہ جاوڑ بھینا دیں۔
11. پھر اس پر ٹلی ہوئی پیاز اور دودھ میں بھینگی ہوئی زعفران ڈال دیں۔
12. آخر میں ڈھکن سے ڈھانپ کر لیس منٹ کے لیے دم پر رکھیں۔



اجزا

کالی الائچی ایک عدد	جاول اُدھا کٹو (بھیکے ہوئے)
ادرک لمبن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ	مٹر ایک کپ (اُبلے ہوئے)
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	تیل ایک چوتھائی کپ
نمک ڈبڑھ چائے کا چمچ	پیاز اُدھا کپ (تلی ہوئی)
دہی ایک کپ	کالی مرچ دس عدد
انٹے دو عدد (اُبلے اور گارنش کے لیے)	لونگ چھ عدد
کاجو بارہ عدد (تلیے اور گارنش کے لیے)	دار چینی ایک انچ کا ٹکڑا
	بری الائچی دو عدد

ترکیب | اجزا

1. تیل گرم کر کے اس میں تلی پیاز، کالی مرچ، لونگ، دار چینی، بری الائچی، کالی الائچی، ادرک لمبن کا پیسٹ اور ایک چوتھائی کپ پانی ڈالیں۔
2. ساتھ ہی اس میں نمک، پسی لال مرچ، دہی اور مٹر شامل کر کے اچھی طرح فرائی کر لیں۔
3. پھر اس میں چاولوں کو دو کپ پانی کے ساتھ ڈال کر ڈھکیں اور اتنا پکائیں کہ چاول تیار ہو جائیں۔
4. اب اسے دس منٹ کے لیے دم پر چھوڑ دیں۔
5. سرو کرنے سے پہلے انٹے اور کاجو سے گارنش کریں۔



کالے کا گوشت ایک کلو	برق مرچ آٹھ عدد (کٹی ہوئی)
گیہوں دو سو پچاس گرام	لیموں چار عدد
جو دو سو پچاس گرام	لال مرچ دو کھانے کے جمج (پسی ہوئی)
ماش کی دال پچھتر گرام	بلدی آدھا جائے کا جمج (پسی ہوئی)
مسور کی دال پچھتر گرام	دھنیا دو کھانے کے جمج (پسا ہوا)
چنے کی دال پچھتر گرام	بادیان کا پھول ایک کھانے کا جمج
کرم مصالحہ دو کھانے کے جمج (پسا ہوا)	تلہار مرچ تین کھانے کے جمج (پسی ہوئی)
زیرہ دو کھانے کے جمج (پسا ہوا)	نمک حسب ذائقہ
چکن اسٹاک تین کپ	آئل آٹھ کھانے کے جمج
پیار ایک عدد (بڑی، کٹی ہوئی)	پانی حسب ضرورت
ادرک چار کھانے کے جمج (باریک کٹی)	برا دھنیا ایک کڈی

1. ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ٹال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔
2. گلنے کے بعد انہیں بلینڈ کریں۔
3. اب پسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گلنے کے گوشت کو ملا کر آدھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھوٹے چلائیں۔
4. پھر گرم تیل میں پیاز کو فرانی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔
5. اس کے بعد پسا گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، پسی بلدی، پسا زیرہ، پسا دھنیا، پسی تلہار مرچ، پسا بادیان کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔
6. اب پیاز کے بچے ہوئے تیل سے حلیم کو بگھار دیں۔
7. تلہار مرچ اور باریک کٹی ادرک، کٹی بری مرچ اور اوپر تلی ہوئی پیاز ڈالیں۔
8. پھر لیموں کے ساتھ پیش کریں۔



اجزاء			
میدہ	آدھا پاؤ	ادرک	حسب ذائقہ
قیمہ	ایک پاؤ	نمک	حسب ذائقہ
پیاز	2 عدد	گھی	4 کھانے کے چمچ
لہسن	6 جوئے		

ترکیب

سب سے پہلے پیاز ہار یک کاٹ کر رکھ لیں۔ ادرک پیس لیں۔ اب میدے میں ایک بڑا چمچ گھی ڈال کر اسے سخت گوندھ میں۔ اب دہیگی میں بڑا چمچ گھی ڈال کر گرم کریں اور اس میں آدھی کئی ہوئی پیاز بادامی کر لیں پھر قیمہ اور تمام مصالحے شامل کر کے اندازاً اتنا پانی ڈالیں کہ قیمہ گل جائے۔ باقی ماندہ پیاز ڈال کر پکائیے۔ اب گوندھے ہوئے آنے کے آٹھ پیڑے بنائیے ہر ایک کو چوکور اور پتلا تیل کر آدھے حصے میں قیمہ رکھیں اور باقی حصے سے بند کر دیں۔ کناروں پر ذرا سا پانی لگا کر بند کرتے وقت اسے چٹکی سے دبا دیں اور ایک گھنٹے بعد اسے ہلکی آنج میں تلیں۔ براؤن ہونے پر نکال لیں اور اسے جیلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔



باربی کیو چکن پلاؤ

بری مرچ آٹھ سے دس عدد (ثابت)	باسمندی چاول سات سو پچاس گرام
چکن کی بخنی چار کب	تیل تین چوتھائی کب
برا دھنیا آدھی کٹھی (کٹا ہوا)	پیاز ایک کب (تلی ہوئی)
رائتہ سرونگ کے لیے	زیرہ ایک چائے کا چمچ (ثابت)
سلاد سرونگ کے لیے	زعفرانی گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
باربی کیو چکن کے لیے:	کالی مرچ چھ سے سات عدد
چکن ایک کلو (سولہ ٹکڑے)	دار چینی ایک ٹکڑا
ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	کالی الائچی ایک عدد
لیموں کا رس چار کھانے کے چمچ	تیز پتہ دو عدد
دہی چار کھانے کے چمچ	ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
تیل دو کھانے کے چمچ	دہی آدھا کب
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)	ٹماٹر ایک کب
فوڈنگر ایک چٹکی (پھلا)	نمک حسب ذوق

1. چکن کو تمام مصالحے لگا کر ایک گھنٹہ چھوڑ دیں۔
2. اب اسے ہلکی آنچ پر پکائیں، یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔
3. آخر میں کونلے کا دھواں لگائیں۔
4. پلاؤ کے لیے:
5. چاولوں کو آدھا گھنٹہ بیگوئیں۔
6. ایک بین میں تیل گرم کر کے پیاز، ثابت گرم مصالحہ، کالی مرچ، دار چینی، کالی الائچی، تیز پتہ اور زیرہ فرائی کر لیں۔
7. پھر اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ شامل کر دیں۔
8. ساتھ ہی دہی، ٹماٹر، بری مرچ اور نمک ملا کر اتنا پکائیں کہ تیل الگ ہو جائے۔
9. اب اس میں تیار تھے پیس شامل کر کے پانچ منٹ تک فرائی کریں۔
10. اس کے بعد چکن کی بخنی ڈالیں۔
11. جب اُبال آجائے تو بھیگے ہوئے چاول اور کٹا ہوا دھنیا شامل کر کے پانی خشک ہونے تک پکائیں۔
12. آخر میں آٹھ سے دس منٹ کے لیے دم پر چھوڑ دیں۔



اجزا

چکن قیمہ دو سو پچاس گرام
تازہ بریڈ کرمیز ایک کب
نمک تین چوتھائی چائے کا چمچ
کالی مرچ تین چوتھائی چائے کا چمچ
ادرک ایک چائے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)
لہسن ایک چائے کا چمچ (باریک کٹا ہوا)
پیاز دو کھالے کے چمچ (باریک کٹی ہوئی)
سرکہ ایک کھالے کا چمچ
برا دھنیا دو کھالے کے چمچ
بری مرچ دو عدد (باریک کٹی ہوئی)
انڈا ایک عدد
بریڈ کرمیز کوئنگ کے لیے
تیل فرائنگ کرنے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. سب سے پہلے ایک پیالے میں چکن قیمہ، بریڈ کرمیز، نمک، کالی مرچ، ادرک، لہسن، پیاز، سرکہ، برا دھنیا، بری مرچ اور انڈے کو اچھی طرح مکس کر لیں۔
2. اب اس آمیزے کے ٹائٹ بنا کر بریڈ کرمیز سے کوٹ کریں اور فرائنگ بین میں ڈیب فرائی کر لیں۔



نمک ڈبڑھ جالے کا جمج	چکن ایک کلو (آٹھ پیس)
بری مرچ دو عدد (باریک کٹی ہوئی)	زیرہ ایک جالے کا جمج
ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے	کالی مرچ چھ عدد
سرکہ ایک جالے کا جمج	پیاز ایک عدد (کٹا ہوا)
دودھ آدھا کب	لہسن پیسٹ ایک جالے کا جمج
جینی ایک جالے کا جمج	کھی ایک کھانے کا جمج
کارن فلور ایک کھانے کا جمج	ادریک پیسٹ ایک جالے کا جمج
(ہانی میں گھلا ہوا)	خشک دھنیا ایک کھانے کا جمج (کٹا ہوا)
برا دھنیا تین سے چار کھانے کے جمج (کٹا ہوا)	ٹماٹر بیوری دو کھانے کے جمج

ترکیب | اجزا

1. چکن کو دو کب پانی میں اُبال کر چکن کو بخنی سے باہر نکال لیں۔
2. پھر بخنی میں آدھا کب دودھ شامل کر کے مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔
3. ایک پٹیلی میں گھی گرم کر کے پیاز کو فرائی کر لیں یہاں تک کہ رنگ تبدیل ہو جائے۔
4. پھر زیرہ، ادریک اور لہسن کا پیسٹ ڈال کر فرائی کر کے مرچ اور خشک دھنیا شامل کریں۔
5. پھر کٹا ہوا ٹماٹر اور ٹماٹر بیوری شامل کر کے کچھ دیر کے لیے فرائی کریں۔
6. اب ابلے ہوا چکن شامل کر کے اچھی طرح فرائی کر لیں۔
7. پھر بری مرچ، نمک، جینی اور سرکہ ڈال دیں۔
8. پھر بخنی ڈال کر ایک اُبال آنے تک پکائیں اور پانی میں گھلا ہوا کارن فلور ڈال دیں۔
9. آدھا برا دھنیا ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
10. ڈش میں نکال کر باقی برے دھنیا سے گارنش کر کے سرو کریں۔



اجزا

بکرے کی ران ڈبڑھ کلو (بغیر ہڈی)	لہسن آٹھ سے دس عدد (باریک کٹا ہوا)
سرکہ آدھا کپ	زیرہ ایک چائے کا چمچ (ٹھنڈا ہوا)
دہی تین سو گرام	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (پستی ہوئی)
پیاز ایک عدد	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
بڑی مرچ چار عدد	زعفران ایک چمکی
لاٹ مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)	سرسوں کا تیل حسب ضرورت
ادریک درمیانہ ٹکڑا (باریک کٹی ہوئی)	نمک حسب ذائقہ

ترکیب | اجزا

1. زعفران کو سرکے میں بیگو دیں۔
2. ران پر چھری سے کٹ لگائیں۔ اب اس پر نمک لگائیں۔
3. پھر اس پر کالی مرچ اور گرم مصالحہ لگا کر دو گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔
4. ایک مکسنگ باؤل میں دہی، کٹی ہوئی ادریک، کٹا ہوا لہسن، سرسوں کا تیل، کٹی ہوئی لاٹ مرچ، زیرہ اور زعفران سرکے کے ساتھ ملا ہوا شامل کر کے آمیزہ تیار کر لیں۔
5. پھر اسے ران پر لگا دیں اور ران کو رات بھر کھیلنے رکھ دیں۔
6. اوون کو ایک سو اسی ڈگری پر گرم کریں۔
7. بیکنگ ٹریے کو گریس کر لیں اور اس پر ران رکھ دیں۔
8. ساتھ ہی پیاز اور بڑی مرچ رکھ کر اوون میں پختے رکھ دیں۔
9. جب اچھی طرح پک جائے تو اسے سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

- فیش فلیے دو عدد
- سویا سوس دو کھالے کے جمج
- سفید سرکہ دو کھالے کے جمج
- مسٹرڈ پاؤڈر ایک چالے کا جمج
- لیموں دو عدد
- نمک حسب ذائقہ
- کٹی کالی مرچ ایک چالے کا جمج
- جاٹ مصالحہ تھوڑا سا
- تیل دو سے تین کھالے کے جمج

ترکیب | اجزا

1. مچھلی کے فلیے اچھی طرح دھو کر سویا سوس، سفید سرکہ، حسب ذائقہ نمک، مسٹرڈ پاؤڈر، کٹی کالی مرچ اور لیموں کا رس لگا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
2. اب گرلر گرم کر کے ذرا سا تیل لگائیں اور فلیے کو گرل کر کے دونوں طرف سے سینک لیں۔
3. آخر میں انہیں اتار کر تھوڑا سا جاٹ مصالحہ چھڑک کر براؤن بریڈ کے ساتھ سرو کریں۔



سملا جاوے آدھا کلو (اُبلے ہوئے)	گوشت آدھا کلو
بادیاں کے پھول چار عدد	دہی ایک پاؤ
آلو تین عدد	لال مرچ دو چائے کے جمج (کٹی ہوئی)
زرے کا رنگ آدھا چائے کا جمج	بلدی آدھا چائے کا جمج
پیاز ایک چائے کا جمج (قرانی کی ہوئی)	لال مرچ ایک چائے کا جمج (پسی ہوئی)
ٹماٹر ایک پاؤ	نمک دو چائے کے جمج
آلو بخارے پچاس گرام	تیل ایک کپ
برا دھنیا آدھی کٹھی	مکس گرم مصالحہ ایک کھانے کا جمج
بودینہ آدھی کٹھی	ادرک لپسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمج
جاٹ مصالحہ دو چائے کے جمج	چائیز سالٹ آدھا چائے کا جمج
کڑی پتے چھ عدد	چائفل آدھا چائے کا جمج (پسی ہوئی)
ادرک ایک کھانے کا جمج (باریک کٹی ہوئی)	جاوتری آدھا چائے کا جمج (پسی ہوئی)
تیل آدھا کپ	

1. ایک پاؤ دہی میں سے تھوڑے سے تیلی میں زرد رنگ ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔
2. ایک بین میں ایک کپ پانی، باقی دہی، کٹی لال مرچ، بلدی، پسی لال مرچ، نمک، ایک کپ تیل، مکس گرم مصالحہ، ادرک لپسن کا پیسٹ، چائیز سالٹ، پسی چائفل، پسی جاوتری اور بادیاں کے پھول ڈال کر مکس کریں۔
3. پھر گوشت شامل کر کے دس منٹ پکائیں۔
4. پھر آلو ڈال کر بھونیں، جب آلو آدھے گل جائیں تو اوپر سے زردے رنگ والا دہی پھلائیں۔
5. پھر قرانی پیاز، ٹماٹر، آلو بخارے، برا دھنیا، بودینہ، جاٹ مصالحہ، کڑی پتے اور ادرک ڈال کر اُبلے جاوے ڈالیں۔
6. اب جاوے پر آدھا کپ تیل ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے دم پر رکھ دیں اور چولہا بند کر دیں۔
7. مزیدار دیگی بریانی تیار ہے۔



اجزا

نمک حسب ضرورت	باسمندی جاول ادھا کلو (بھیکے ہوئے)
پانی حسب ضرورت	جھینگے جھوٹے ادھا کلو
بری مرچ چھ سے آٹھ عدد	تیل حسب ضرورت
سیز مٹر ایک کب (اہلے ہوئے)	ہیار ایک کب (کٹی ہوئی)
مشرومز دو کب (کٹے ہوئے)	ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
لیموں کارنش کے لئے	ٹماٹر چار عدد (باریک کٹے ہوئے)
برا دھنیا کارنش کے لئے	سیخ کیاب مصالحہ دو کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز کو دو منٹ کے لئے فرائی کر لیں۔
2. پھر اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ، ٹماٹر، سیخ کیاب مصالحہ اور نمک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
3. اب اس میں حسب ضرورت پانی ڈال کر ڈھالپ کر ابال آنے تک پکنے دیں۔
4. جب پانی میں ابال آجائے تو اس میں جاول شامل کر کے ایک بار مکین کر کے ڈھالپ کر پکنے کے لئے چھوڑ دیں۔
5. پھر اس میں بڑی مرچ، مٹر اور مشرومز شامل کر دیں۔
6. اب ایک فرائنگ بین میں تیل گرم کر کے اس میں جھینگوں کو فرائی کر لیں۔
7. پھر جاولوں کو ٹش میں نکال لیں اور اوپر جھینگے پھیلا دیں۔
8. بڑے دھننے اور لیموں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



اجزا

- چکن بریسٹ آدھا کلو
- چاول آدھا کب (ابلیے بولے)
- لہسن پیسٹ ایک کھانے کا جمج
- پیاز کا پیسٹ دو کھانے کے جمج
- لال مرچ ایک چائے کا جمج (پسی ہوئی)
- نمک ایک چائے کا جمج
- بری مرچ دو عدد
- انڈے دو عدد
- بریڈ کریمز ایک کب
- تیل تلیے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. ہلینڈر مشین میں چکن بریسٹ، چاول، لہسن پیسٹ، پیاز پیسٹ، پسی لال مرچ، نمک اور بری مرچیں ڈال کر اچھی طرح پیس لیں۔
2. اب اس مکسچر کے ہاٹ شائٹس تیار کر لیں۔
3. اب ان ہاٹ شائٹس کو انڈے اور بریڈ کریمز میں کوٹ کر کے گرم تیل میں قرانی کریں۔
4. مزیدار ہاٹ شائٹس تیار ہیں۔



اجزا

بڑی مرج چم سے آٹھ عدد	مغر چار عدد
تیل حسب ضرورت	دہی آدھا کلو
نمک حسب ذائقہ	پیاز ایک کپ
پانی حسب ضرورت	لہسن پیسٹ ایک کھالے کا جمج
برا دھنیا حسب ضرورت	لال مرج پاؤڈر ایک چائے کا جمج
	مینھی دانہ آدھا چائے کا جمج
	بلدی دو چائے کا جمج

ترکیب | اجزا

1. ایک بڑے پیں میں مغز، پانی اور ایک چائے کا جمج بلدی ڈال کر اُبان لیں۔
2. اب ایک باؤل میں مغز پر دہی لگا کر میزینٹیٹ کر لیں۔
3. پھر ایک پیں میں تیل ڈال کر میٹھی دانہ، لہسن پیسٹ، نمک، پیاز، لال مرج پاؤڈر اور ایک کھالے کا جمج بلدی ڈال کر بھون لیں۔
4. جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مغز ڈال دیں اور بھون لیں۔
5. اب بڑی مرج ڈال کر دم پر رکھ دیں اور آٹھ دھیمی کر لیں۔
6. جب تیل اوپر آجائے تو ڈس آوٹ کر لیں۔
7. برا دھنیا سے گارنش کر کے گرما گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

دودھ ایک کلو
لیموں کا رس تین کھانے کے چمچ
میدہ دو کھانے کے چمچ
چینی دو کپ
پانی تین کپ

ترکیب

دودھ گرم کریں جب اُبال آنے لگے تو لیموں کا رس ڈال کر ہلائیں۔ پانچ منٹ پکے دیں کہ دودھ اچھی طرح پھٹ جائے۔ اسے دس منٹ ٹھنڈا ہونے دیں۔

اس دوران چینی اور پانی پین میں ڈال کر پکا لیں کہ شیرہ تیار ہو جائے۔

اب پھٹے دودھ کو مملے کے کپڑے میں ڈال کر اوپر پانی ڈالیں کہ لیموں کا کھٹا پن نکل جائے اور پھر اچھی طرح نچوڑ لیں۔

پنیر کو بانول میں ڈال کر اس میں میدہ مکس کر کے ہاتھ سے سات آٹھ منٹ مسلیں۔

اب چھوٹے بالز بنا لیں، بالز میں کوئی کریک نا ہو ورنہ رس گلے پھٹ جائیں گے۔ اور ان کو شیرے میں ڈال کر ڈھک کر دس منٹ تیز آنچ پر پکائیں اور پھر پانچ منٹ ہلکی آنچ پر پکے دیں۔

شیرے سے نکال کر ٹھنڈا کر کے پیش کریں



اجزا

- گالے کا گوشت پسندوں کی طرح کا ایک کلو
- سرخ مرچ دو چائے کے جمج (بسی بوٹی)
- کرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا جمج
- ادرک لہسن پیسٹ چار چائے کے جمج
- برا دھنیا ایک گٹھی
- دہی ایک پاؤ
- نمک حسب ذائقہ
- کوکنگ آئل دو پیالی
- جائفل جاوتری ادھا کھانے کا جمج
- تل کھوپرا تین چائے کے جمج
- بڑی مرچ چھ عدد
- الانچی چار عدد
- لونگ چار عدد

ترکیب | اجزا

- 1 . سب مصالحے پیس کر پسندوں میں ملا کر چار گھنٹے کے لیے رکھ لیں۔
- 2 . کوکنگ آئل گرم کر کے الانچی اور لونگ براؤن کر لیں اور پھر اس میں پسندے ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔
- 3 . جب پسندے گل جائیں تو بہوں لیں۔
- 4 . دگنی پسندے تیار ہیں۔ تندوری نان کے ساتھ کھائیں۔



چیزی بریڈ فنگز

اجزا

جینڈر جیر آدھا کب (کدوکش کیا)
بوا
بریڈ سلٹس آٹھ عدد
بری ہیار دو عدد (کتی ہوئی)
کالی مرچ آدھا جانے کا جمج
چکن پاؤڈر آدھا جانے کا جمج
نمک حسب ذائقہ
انڈا ایک عدد
تیل تیلے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. پیلے بریڈ سلٹس کے کنارے کاٹ کر کناروں کو بریڈ کر میز بنالیں۔
2. اب ایک پیالے میں جینڈر چیز، بری ہیار، کالی مرچ، چکن پاؤڈر اور نمک ڈال کر مکس کریں۔
3. پھر بریڈ سلٹس کو دبا کر اس میں تیار فلنگ ڈالیں اور رول کر لیں۔
4. اب ان بریڈ رولز کو انڈے میں ڈب کر کے کر میز میں فولڈ کریں اور گرم تیل میں ڈیب فرائی کر لیں۔



بیف باربی کیو بوٹی

اجزاء

دو کھانے کے تچے	پھنٹا (پہا ہوا)	ایک کلو	بیف بوٹی (انڈر کٹ)
حسب ذائقہ	نمک	(ایک انچ کے ککڑے کروالیں)	
ایک چائے کا چمچ	لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ	ادرک پیسٹ
کباب چینی (پسی ہوئی) آدھا کپ		دو چائے کے تچے	لال مرچ پاؤڈر
		دو کھانے کے تچے	تھی

ترکیب

گوشت کو اچھی طرح دھو لیں۔ اس پر نمک اور ادرک لگالیں۔ اس کے بعد دہی، پھنٹا، لہسن، لال مرچ پاؤڈر، کباب چینی اور تھی لگا کر ایک گھنٹے میرینیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔ سینوں پر یونیاں لگائیں اور اوون میں بیک کریں۔ (چاہیں تو کونکھ پر بھی سینک سکتے ہیں)۔ مزیدار بابی کیو بوٹی تیار ہے۔ سینوں سے اتار کر پلیٹ میں رکھیں اور سلاڈ کے ساتھ سرو کریں۔



گوشت دو پیازہ

اجزاء

گوشت	ایک کلوگرام	چھوٹی پیاز	ڈیڑھ کپ
مکھن	1 1/3 کھانے کے چمچ	تیل	ایک کپ
بلدی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	تیز پتہ	تین عدد
لوگ	دس عدد	دارچینی اسٹکس	پانچ عدد
ثابت لال مرچ	آٹھ عدد	چھوٹی الائچی	دس عدد
پیاز	ایک کپ - چوپ کی ہوئی	ادرک پیسٹ	چار کھانے کے چمچ
لبسن پیسٹ	چار کھانے کے چمچ	نمائز - ڈیڑھ کپ	چھلکا اتار کر چوپ کر لیں۔
دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	زیرہ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کے چمچ
جاوتری	دو تہائی چائے کے چمچ	جانفل	آدھا چمچ لیں۔
کالی مرچ	دو چائے کے چمچ کر لیں	نمک	حسب ضرورت
ہر ادھنیا	ایک چائے کا چمچ - چوپ کر لیں۔		
ادرک	ایک چائے کا چمچ - باریک تاشیں کاٹ لیں۔		

ترکیب

پیاز کو گرم پانی میں بھگو کر اس کا گودا الگ کر لیں اور مکھن میں بٹکا سا فرانی کریں۔ ایک چین میں تیل گرم کریں۔ اس میں بلدی، تیز پتہ، لوگ، دارچینی، لال مرچ، اور چھوٹی الائچی ڈال کر درمیانی آگ پر کڑکرائیں۔ اس میں پیاز ڈال کر گولڈن کر لیں۔ اس کے بعد ادرک، لبسن پیسٹ اور چوپ کئے ہوئے نمائز ڈال کر پانچ سے منٹ تک مزید پکائیں۔ اس میں گوشت ڈال کر ملائیں۔ اور دس سے پندرہ منٹ تک درمیانی آگ پر پکائیں۔ آگ بجلی کر دیں۔ اور گوشت گھٹنے تک پکائیں۔ اوپر سے گرم مصالحہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، جاوتری، جانفل پاؤڈر، کالی مرچ، اور نمک چھڑک دیں۔ اس کے بعد پیاز ڈال کر ملا لیں۔ ڈھک کر 23 منٹ تک کے لئے پکائیں۔ آخر میں ہر ادھنیا اور ادرک سے سجا کر گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

سوجی تین کھانے کے چمچ
گھی تیلے کے لئے + دو کھانے کے چمچ
شیرے کے لئے: چینی آدھا کلو
پسی ہوئی الائچی آدھا چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
چاندی کے ورق
بادام اور پسنے سجانے کے لئے

کھویا آدھا کلو
انڈہ ایک عدد
چینی ایک کھانے کا چمچ
میدہ تین کھانے کے چمچ
پانی دو پیالی

ترکیب

ایک پیالے میں گلاب جامن کے تمام اجزاء ملا کر آٹا کی طرح گوندھ لیں اور اس کی چھوٹی چھوٹی بالز بنالیں۔

کڑاہی میں گھی گرم کر کے اس میں گلاب جامن سنہری رنگ آنے تک تلیں۔

دیگچی میں شیرے کے اجزاء ڈال کر گاڑھا شیرہ تیار کریں اور چولہا بند کر کے کے لئے چھوڑ (Mins) تلی ہوئی گلاب جامن شیرے میں ڈال کر تیس منٹ (30) دیں۔

جب گلاب جامن شیرہ جذب کر لیں تو دُش میں نکال لیں۔

انہیں چاندی کے ورق، بادام اور پسنے سے سجا کر پیش کریں۔



اجزا

بیف انڈر کٹ تین سو گرام	لال شملہ مرچ ایک عدد
تیل تین سے چار کھانے کے چمچ	اویسٹر سوس دو کھانے کے چمچ
لہسن کے جوئے چار عدد	کالی مرچ ایک چوتھائی چالے کا چمچ
لال مرچ پانچ سے چھ کھانے کے چمچ (ثابت)	نمک حسب ذائقہ
پیاز ایک عدد	کارن فلور ایک کھانے کا چمچ
بری پیاز ایک عدد	

ترکیب | اجزا

1. پہلے بیف انڈر کٹ کو سلٹس میں کاٹ لیں۔
2. اب ایک کڑابی میں تیل گرم کر کے لہسن کے جوئے اور ثابت لال مرچ شامل کر کے تھوڑا سا فرانی کریں۔
3. جب لہسن پر تھوڑا سا رنگ آجائے تو بیف شامل کر کے اتنا بھونیں کہ اس کا پانی خشک ہو جائے اور رنگ تبدیل ہو جائے۔
4. پھر اس میں پیاز، بری پیاز اور لال شملہ مرچ شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک مکس کریں۔
5. پھر اس میں اویسٹر سوس، کالی مرچ اور نمک شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک مزید پکائیں۔
6. پھر اس میں ایک چوتھائی کپ پانی شامل کریں۔
7. کارن فلور کو تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے سوس کو گاڑھا کریں۔
8. پیاز بولے پر گرم گرم جاولوں کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

چھوٹی ڈبل روٹی ایک عدد (جو بیس سلائس)
تیل ڈب فرائنگ کے لئے
فلنگ کے لئے:
آلو دو عدد (اُبلے اور کچلے ہوئے)
مٹر آدھا کب
برا دھنیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
برک مرچ دو عدد (کٹی ہوئی)
زیرہ آدھا چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا)
کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ
نمک آدھا چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ آدھا چائے کا چمچ
جیر ایک چوتھائی کب (کدو کش کی ہوئی)

ترکیب | اجزا

1. فلینگ کے لیے: ایک پیالے میں آلو، مٹر، برا دھنیا، کٹی ہری مرچ، زیرہ، کالی مرچ، نمک، چاٹ مصالحہ اور جیر کو مکس کر لیں۔
2. کچوری کے لیے: ڈبل روٹی کے سلائسز کے کنارے ہٹا کر تین تین انچ کے ٹکڑے کاٹ لیں۔
3. اب ہر ٹکڑے کو پائی میں بھگو کر نچوڑ لیں۔
4. پھر اس میں تیار فلینگ بھر کر ڈبل روٹی کا دوسرا سلائس رکھیں اور کچوری کی طرز دبا دیں۔
5. اب اسے تیل میں ڈیب فرائی کریں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔
6. آخر میں کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔



مکس فروٹ ڈیزرٹ

اجزا

آم کا گودا ایک کپ
کنڈینسڈ ملک ایک کپ
کریم ایک کپ
اورنج جوس ایک کپ
چیز ایک سو گرام
پلین کیک ایک عدد (سلائس کیے ہوئے)
پائن اپیل ایک ٹن
لیچی دو عدد
چیری آٹھ عدد
آم ایک عدد

ترکیب

ایک پیالے میں آم کا گودا، کنڈینسڈ ملک، کریم اور اورنج جوس ڈال کر پھینٹ لیں۔

اب اس میں چیز ڈال کر مکس کر لیں۔

ایک ڈش میں پلین کیک رکھ دیں۔

اب اس کے اوپر مسکچر کو ڈال دیں۔

لیچی، چیری، پائن اپیل اور آم سے گارنش کر کے سرو کریں۔



اجزاء			
آدھی پیالی	ماش کی دال	ایک پیالی	آنا چاول
آدھا چائے کا چمچ	کھانے کا سوڈا	حسب ذائقہ	نمک
آدھا پاؤ	نماڑ	ایک کلو	چکن
آدھی پیالی	سجھی	تین یا چار عدد	ہری مرچ

ترکیب

چکن اہال کر گوشت الگ کر لیں اور چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ نماڑ کاٹ لیں اور ہری مرچیں بھی باریک کاٹ لیں اور دو کھانے کے چمچ سجھی میں چکن، نماڑ اور ہری مرچیں ڈال کر بھون لیں۔ دال اور چاول کو رات بھر کے لئے بھگو دیں اور صبح سوڈا ملا کر باریک پیس لیں تھوڑا سا پانی ملا کر پکڑوں کے مین کی طرح پیسٹ بنا لیں۔ اب توے میں تھوڑا سا سجھی ڈالیں اور ایک ساٹن نکالنے والے چمچ کے برابر پیسٹ ڈالیں اور پھیلا کر پرائے کی طرح بنا لیں اب چکن والا پیسٹ پرائے پر ڈال کر رول کر لیں۔

ڈوسے کی چٹنی

اٹلی کا پانی آدھی پیالی اس میں تھریبیا چار کھانے کے چمچ ہرا دھنیا، حسب پسند نمک، پسا ہوا ناریل دو کھانے کے چمچ ڈال کر باریک پیس لیں اور رول پر ڈال کر نوش کریں۔



دھواں گوشت

اجزا

- بکرے کا گوشت ایک کلو
- بیاز آدھا کلو
- (بودینہ ایک کٹھی (باریک کٹا ہوا
- (کاڑھی دہی آدھا کلو (بہشتی ہوئی
- (ادریک ایک انچ کا ٹکڑا (باریک کٹی ہوا
- (لبسن چار جوئے (باریک کٹا ہوا
- (بری مرجس چھ عدد (باریک کٹی ہوئی
- (لال مرچ ایک چالے کا جمج (پسی ہوئی
- (دھنیا ایک چالے کا جمج (پسا ہوا
- نمک ایک چالے کا جمج
- تیل حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. آدھے بیاز کو باریک کاٹ لیں اور باقی بیاز کے گول لچھے کاٹ لیں۔
2. ایک پیالے میں بیاز کے لچھے، بودینہ اور بری مرجس ملا لیں۔
3. دیگچی میں گوشت، لال مرچ، نمک، دھنیا، باریک کٹی ہوئی بیاز، لبسن، ادریک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گوشت گلنے اور پانی خشک ہونے تک پکائیں۔
4. اس میں تیل ڈال کر اچھی طرح سے بھون (Roast) لیں۔
5. جب تیل اوپر آجائے تو اس پر دہی، بیاز اور بودینے کی تہ لگائیں۔
6. کونلے کا ایک ٹکڑا گرم کر لیں۔ دیگچی کے درمیان میں روٹی کا ٹکڑا رکھیں۔
7. اس پر گرم کونلہ رکھ کر چند قطرے تیل ڈال کر ڈھکن ڈھانک دیں۔ ہانچ منٹ دم پر رکھ کر دھواں گوشت دس میں نکالیں اور کرما گرم پیش کریں۔



تکھ اسپرنگ رول

اجزا

چکن دو سو پچاس گرام (بون لیس)	زیرہ آدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)
لاٹ مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	میدہ دو کھانے کے چمچ
لیسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ	شائٹلک اسٹیکس حسب ضرورت
ادریک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ	تیل حسب ضرورت
گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ	انڈہ ایک عدد
نمک حسب ذوق	جیز اسٹیکس حسب ضرورت
لیمون کا رس چار کھانے کے چمچ	پیاز ایک عدد
بلدی ایک چٹکی (پسی ہوئی)	کونلمہ ایک ٹکڑا

ترکیب | اجزا

1. ایک پیالے میں چکن کو لال مرچ، لیسن کا پیسٹ، ادرک کا پیسٹ، گرم مصالحہ، نمک، لیموں کا رس، بلدی اور زیرہ لگا کر میری ٹیٹ کر لیں۔
2. اب چکن کو شائٹلک اسٹیکس میں یروئیں اور گرل بین میں تھوڑا نیل لگا کر گرل کر لیں۔
3. اس کے بعد چکن کو کونلمے کا دھواں لگائیں۔
4. میدے میں انڈہ شامل کر کے گوندھیں اور رول پٹی تیار کر لیں۔
5. اب اس میں تیار چکن، جیز اسٹیکس اور پیاز بھر کر اچھی طرح بند کر لیں۔
6. گرم تیل میں ڈیب فرائی کر کے سرو کریں۔



مٹن بریانی

مٹن ایک کلو	پیاز آدھی (چھوٹی)
لہسن ادراک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	ادراک آدھا انچ کا ٹکڑا
نمک حسب ضرورت	لہسن کے جولے چار سے پانچ عدد
لال مرچ دو کھانے کے چمچ (کٹی ہوئی)	دھنیا دو کھانے کے چمچ
بری مرچ چار سے پانچ عدد (تازہ)	سونف چار کھانے کے چمچ
دہی ایک کپ	دار چینی تین سے چار ٹکڑے
آلو ایک عدد (باریک کٹا ہوا)	بادیاں کے بھول دو سے تین عدد
شاہ زبرہ ڈیڑھ چالے کا چمچ	کالی مرچ آٹھ سے دس عدد
چاول ایک کلو (بھیکے ہوئے)	لونگ پانچ سے چھ عدد
لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ	کھی ایک کپ
زرے کا رنگ تھوڑا سا	پیاز چار سے پانچ عدد (کٹی ہوئی)
ٹماٹر گارنش کے لیے	

1. ایک بین میں دو لیٹر پانی گرم کر کے اس میں مٹن کو ابلنے کے لئے رکھ دیں اور بخنی تیار کر لیں۔
2. ایک چالی والے کیڑے میں پیاز، ادراک، لہسن، دھنیا، سونف، دار چینی، بادیاں کے بھول، کالی مرچ اور لونگ رکھ کر بوٹلی بنا لیں۔
3. اب اس بوٹلی کو گوشت والے بین میں رکھ دیں تاکہ خوشبو آجائے۔
4. ایک الگ بین میں گھی ڈال کر اس میں پیاز کو ہلکا سنہرا فرائی کر لیں۔
5. جب پیاز فرائی ہو جائے تو اس میں سے تھوڑی سی پیاز نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔
6. اب پیاز والے بین میں گوشت، لہسن ادراک پیسٹ، نمک، لال مرچ اور بری مرچ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
7. پھر اس میں دہی اور آلو ڈال کر دوبارہ بھون لیں۔
8. اب شاہ زبرہ، چاول، بخنی اور لیموں کا رس شامل کر کے ڈھانپ کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔
9. جب پانی خشک ہو جائے تو ڈھکن ہٹا دیں اور زرے کا رنگ ڈال کر پکنے دیں۔
10. پھر تیز آنج پر دم پر رکھ دیں۔
11. کچھ دیر بعد آنج ہلکی کر دیں اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے دم پر رہنے دیں۔
12. مزیدار مٹن بریانی تیار ہے۔
13. فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر ٹماٹر سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔



پشاوری چرغہ

اجزاء

چکن سالم	ڈیڑھ کلو۔ بغیر کھال کے (چھری کی مدد سے کس لگائیں)
دہی	آدھا کپ
بھدی	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
ہری مرچ کا پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
پیاز کے لہجے، ٹماٹر کے قتلے اور لیموں کے قتلے (گارفش کے لئے)	
لیموں کارس	ایک چائے کا چمچ
	کوکنگ آئل
	ڈھائی کھانے کے چمچ

ترکیب

دہی، دھنیا پاؤڈر، بھدی، سفید زیرہ، لال مرچ، گرم مصالحہ، ہری مرچ کا پیسٹ، اورک ولسن کا پیسٹ، اور نمک ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ اور چکن پر میرینیٹ کر کے بیس منٹ کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ ایک ایسی دہی میں چکن کو مصالحے سمیت ڈالیں۔ جس میں سے بھاپ باہر نہ نکلے اور تقریباً آٹھ سے دس منٹ تک پکائیں۔ پانی وغیرہ کچھ نہیں ڈالنا ہے کیونکہ چکن، دہی اپنے پانی میں گل جائے گی۔ اب ایک کڑا ہی میں کوکنگ آئل اور مکھن گرم کریں۔ اور چکن ڈال کر فرائی کر لیں۔ فرائی کرتے وقت اوپر لیموں کارس بھی چھڑک دیں۔ زیادہ تیل یا مکھن نہ ڈالیں۔ اس سے چکن کا مصالحہ اتر جانے کا احتمال ہے۔ چکن سنبری ہو جائے تو ایک خوبصورت سی سرورنگ ڈش کے اطراف میں پیاز کے لہجے، لیموں اور ٹماٹر کے قتلے رکھیں۔ اور درمیان میں چکن رکھ کر تندوری روٹی کے ساتھ پیش کریں۔



چکن بائٹس

اجزا

تیل دو کھانے کے جمج	کاجر ایک عدد (کٹی ہوئی)
لیپس ایک جانیے کا جمج (کٹا ہوا)	بند گوہی تھوڑی سی
چکن آدھا کلو (یوں لیس، اسٹریس میں کٹی ہوئی)	شملمہ مرچ آدھی (کٹی ہوئی)
نمک ایک جالیے کا جمج	برق پیار حسب ضرورت
سفید مرچ پاؤڈر ایک جالیے کا جمج	رول پٹی حسب ضرورت
جینی ایک جالیے کا جمج	میدہ تھوڑا سا
سرکہ دو کھانے کے جمج	پانی تھوڑا سا
سویا ساس ایک کھانے کا جمج	تیل ڈب فرائنک کے لیے

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں تیل گرم کر کے اس میں لپس ڈال کر براؤن کر لیں۔
2. اب اس میں چکن ڈال کر یکائیں یہاں تک کہ چکن کا رنگ تبدیل ہو جائے۔
3. پھر اس میں نمک، سفید مرچ پاؤڈر، جینی، سرکہ اور سویا ساس ڈال کر پکائیں۔
4. اب اس میں کاجر، بند گوہی، شملمہ مرچ اور پیاز ڈال کر ہلکا سا بھون لیں تاکہ کرجی ہو جائیں۔
5. اب اس آمیزے کو جالی والے برتن میں رکھ کر اس کا پانی خشک کر لیں۔
6. ایک پیالی میں میدہ اور پانی مکس کر کے اس کا مکسچر بنالیں۔
7. اب اس آمیزے کو رول پٹی میں ڈال کر رول کے کنارے پر میدے کا مکسچر لگا کر رولز کو بند کر دیں۔
8. تیل گرم کر کے اس میں رولز کو ڈب فرائی کر لیں۔
9. مزیدار چائٹیز رول تیار ہے۔



دہلی بریانی

اجزاء

بکرے کا گوشت	ایک کلو	پیاز	آدھا کلو
نماز	ایک پاؤ	لبسن پیسٹ	دو چائے کے چمچ
ادرک پیسٹ	دو چائے کے چمچ	دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
مرچ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ	دو چائے کے چمچ	ہرا دھنیا، ہری مرچ	ایک کپ۔ کٹے ہوئے
آلو بخارہ	تیس عدد یا	لبسن جوس	ایک چوتھائی کپ
تیل	ایک کپ	زر درنگ	تھوڑا سا
براؤن پیاز	آدھا کپ	گرم مصالحہ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
چاول باستی	ایک کلو	دہی	ایک کپ۔ پھینٹا ہوا

ترکیب

تیل گرم کریں۔ پیاز ڈالیں۔ دس منٹ بعد گرم مصالحہ ڈالیں۔ تھوڑی پیاز لال ہونے لگے تو گوشت، نماز، لبسن، ادرک، دھنیا، مرچ اور نمک ڈال کر ڈھک کر پکائیں۔ کہ گوشت گل جائے۔ پھینٹا ہوا دہی، آلو بخارہ یا لبسن جوس اور ہرا مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ ایک چمچ گرم مصالحہ ڈالیں۔ چاول کو باقی ثابت گرم مصالحے کیساتھ تھوڑا سخت بواہل کریں۔ ایک دہیکہ میں پہلے چاول پھر گوشت کی تہ لگائیں۔ تھوڑا گرم مصالحہ بھی چھڑک دیں اور چاول کے بعد زر درنگ پھر پیاز ڈال کر ہلکی آگ پر آدھا گھنٹہ دم دیں۔



باربی کیو بیف چلی

اجزا

انڈر کٹ آدھا کلو (بوٹی)	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ	باربی کیو سوس دو کھانے کے چمچ
سویا سوس دو کھانے کے چمچ	بری مرچ دس عدد (نمہی باریک کٹی ہوئی)
نمک حسب ذائقہ	تیل حسب ضرورت
جینی ایک چائے کا چمچ	تل کا تیل ایک چائے کا چمچ
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ	

ترکیب | اجزا

1. پہلے انڈر کٹ بوٹی کو اچھی طرح دھو کر ایک کھانے کا چمچ سفید سرکہ، ایک کھانے کا چمچ سویا سوس، نمک، جینی، کارن فلور، کالی مرچ اور باربی کیو سوس ملا کر دس سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔
2. اب فرائننگ بین میں ذرا سی چکنائی لگا کر مصالحہ لگی بوٹیاں الگ الگ کر کے رکھیں اور ان کا اپنا پانی خشک کر لیں۔
3. پھر گزل بین گرم کر کے اس پر بھی ذرا سی چکنائی لگا کر خشک کی ہوئی بوٹیاں پھیلا کر رکھ لیں۔
4. جب وہ دونوں طرف سے اچھی طرح سک جائیں تو انہیں سرونگ ڈش میں ڈالیں۔
5. اب فرائننگ بین میں ایک کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے بری مرچ، سویا سوس، سفید سرکہ اور نمک ڈال کر اسٹر فرائی کریں۔
6. پھر تیار بوٹیوں پر ڈال دیں۔
7. ساتھ ہی تل کا تیل ڈال کر گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

- آلو ایک کلو (اُبلے ہوئے)
- چکن کا قیمہ آدھا کلو
- بودینہ آدھی کٹھی
- زبرہ آدھی کٹھی
- سبز مرچ پانچ عدد
- پیاز ایک عدد
- انٹے دو عدد
- کارن فلور چار کھانے کے چمچ
- میدہ چھ کھانے کے چمچ
- ثابت سرخ مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)
- ادریک لپسن بیسٹ ایک کھانے کا چمچ
- کریم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
- بلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
- نمک حسب ذائقہ
- تیل تلتے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. پلیٹنر میں تمام اجزاء شامل کریں اور اچھی طرح ہلینڈ کر لیں۔
2. اب اس مکسچر کو گول کیاب کی شکل میں تیار کر لیں۔
3. انگوٹھے کی مدد سے چکن ننگس کے درمیان سوراخ نکالیں۔
4. اب چکن پیس کو انٹے میں گھوٹ کر کے بریڈ کر میز میں رول کریں۔
5. چکن ڈونٹس کو اب تیل میں فرائی کر لیں۔
6. مزیدار ڈونٹس تیار ہونے کے بعد کچھ پیاز یا ساس کے ساتھ سرو کریں۔



فرائیڈ ڈرم اسٹکس

اجزاء			
سرخی کی لیگ	آدھا کلو (چار سے چھ عدد)	نمک	حسب ذائقہ
لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	1/8 چائے کا چمچ	دسی	ایک چوتھائی کپ
لیسن جوس	دو کھانے کے چمچ	زردہ کارنگ	چنگلی بھر
تیل	فرائی کرنے کے لئے		

ترکیب

پکن لیگ میں جیکے کٹ لگا کر نمک اور لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، دسی، لیسن جوس اور زردہ کارنگ لگا کر دو گھنٹے رکھ دیں پھر ہلکی آگ میں پندرہ بیس منٹ گھالیں۔

اجزاء برائے کوئنگ

میدہ	چار کھانے کے چمچ	انڈے	دو عدد (بھینٹے ہوئے)
بریڈ کرمز	آدھا کپ		

ترکیب

اب سرخی کو ٹھنڈا کر کے میدہ میں رول کریں انڈے میں رول کریں۔ پھر بریڈ کرمز میں رول کر کے ہلکی آگ میں جیکے گرم تیل میں دس سے پندرہ منٹ فرائی کر کے اتار لیں۔ گرم گرم پنشنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

چکن ایک کلو (ثابت)	لال مرچ ڈبڑھ جانے کا جمج (پسی ہوئی)
بادام دس عدد (جھلے اور پسے ہوئے)	زیرہ دو جانے کے جمج (بھنا اور پسا ہوا)
خخشخاش ایک کھانے کا جمج	نمک ڈبڑھ جانے کا جمج
تل ایک جانے کا جمج	ادرنک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمج
دھنیا ایک کھانے کا جمج	تیل آدھا کب
دسی ایک کب	فرائز سرو کرنے کے لیے
گرم مصالحہ ایک جانے کا جمج	

ترکیب | اجزا

1. پہلے بادام، خشخاش، تل اور دھنیا کو دسی میں مکس کر لیں۔
2. ساتھ ہی اس میں گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، زیرہ، نمک اور ادرنک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور اس مکسچر سے چکن کو دو گھنٹے کے لیے میری نیٹ کر لیں۔
3. پھر لگن میں تیل گرم کر کے اس میں چکن کو ہلکی آنچ پر پکائیں، یہاں تک کہ وہ گل جائے اور مصالحہ گاڑھا ہو جائے۔
4. آخر میں اسے فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



رائل چکن روسٹ

اجزاء

ایک عدد۔ ڈیزھ کلو	ادرک، بہن	ڈیزھ چائے کا چمچ	مرغی
ایک کھانے کا چمچ	مکھن	دو کھانے کے چمچ	لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	چائیز نمک	ایک چائے کا چمچ	وارسٹرسوس
ایک چائے کا چمچ	کچپ	دو کھانے کے چمچ	پسی ہوئی رائی
ڈیزھ چائے کا چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ
حسب ضرورت			گھی

ترکیب

تمام اشیاء کو آپس میں اچھی طرح مکس کر لیں۔ مرغی پر چھری سے کٹ لگا کر اس پر مکس مصالحوں کا لپ کر کے دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ گھی گرم کریں۔ اور اس میں مرغی ڈال کر پکائیں۔ تیار ہونے پر سلا دیکر ساتھ سرو کریں۔



اجزا

- آلو آدھا کلو
بری مرچ چار عدد (باریک کٹی ہوئی)
اندک ایک چائے کا جمج (باریک کٹی ہوئی)
بیار آدھا کب (باریک کٹی ہوئی)
لال مرچ آدھا چائے کا جمج (پسی ہوئی)
برا دھنیا چار کھانے کے جمج (باریک کٹا ہوا)
لیموں کا رس دو کھانے کے جمج
نمک ایک چائے کا جمج
بیٹر کے لیے:
بیسن ایک کب
نمک آدھا چائے کا جمج
لال مرچ آدھا چائے کا جمج (پسی ہوئی)
تیل تلنے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. پیلے آلوؤں کو ابال کر ان کے چھلکے اُتاریں اور میس کر لیں۔
2. اب ایک پیالے میں بری مرچ، اندک، بیاز، پسی لال مرچ، برا دھنیا اور لیموں کا رس ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور اس کی جھوٹی جھوٹی بالز بنائیں اور رکھ دیں۔
3. بیٹر کے لئے: ایک پیالے میں بیسن، پالی، نمک اور پسی لال مرچ ڈال کر بیٹر بنائیں اور تیار بالز کو اس میں ڈب کر لیں اور ٹیب فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائیں۔
4. اب انہیں تیل سے نکال کر املی اور یونینے کی چٹی کے ساتھ گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

- آلو ایک کب (اہلے اور کچلے ہوئے)
- میدہ اڑھائی کب
- نمک حسب ذائقہ
- باریک جینی ایک کب
- ونیلا ایسٹنس چند قطرے
- دودھ حسب ذائقہ (میدہ کو گوندھنے کے لیے)
- بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- انٹا ایک عدد
- مارجرین دو چائے کے چمچ
- کوکنگ آئل تلیے کے لیے

ترکیب | اجزا

1. انٹا اور جینی ملا کر اچھی طرح پھیلتے ہیں۔
2. پھر میدے کو جہاں لیں اور بیکنگ پاؤڈر کو میدے میں مکین کر دیں۔
3. یہاں تک کہ جھاگ کی طرح بن جائے اور پھر مارجرین ملا کر اچھی طرح مکین کر لیں۔
4. پھر میدے والا مکسچر، نمک، آلو اور ونیلا ایسٹنس ملا کر دودھ سے سخت گوندھ لیں۔
5. پندرہ منٹ رکھنے کے بعد (ایک جوٹھائی انچ موٹا) بیل لیں اور ڈونٹس کی طرح کاٹ لیں۔
6. کڑابی میں اٹل گرم کر کے ہلکی آنج پر ڈونٹس تل لیں۔
7. گوٹن براؤن ہونے پر ٹشو پیپر پر ڈونٹس نکال کر رکھ لیں اور گرم گرم پیش کریں۔



سیخ کری ہانڈی مصالحہ

اجزاء

تیرہ	آدھا کلو۔ مشین کا باریک	ادرک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ	دھنیا۔ کٹا ہوا	ایک چائے کا چمچ۔ بھون کر
زیرہ	ایک چائے کا چمچ	بھنا اور پسا ہوا انڈا	ایک عدد۔ پھینٹ کر

ذیل روٹی کے سلائس دو عدد۔ دودھ یا پانی میں بھگو کر

تیرہ میں ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر لگا کر آدھا گھنٹہ رکھ دیں۔ اس کے بعد پھر سینوں پر لگا کر کوسٹے پر سٹیک لیں یا پھر اوون میں بیس پچیس منٹ ڈگری پر بیک کریں۔

برائے گریوی

پیاز	ایک کپ موٹی کاٹ کر	پانی	ایک چوتھائی کپ
بلدی پاؤڈر	آدھا کچھل۔ (پیاز میں پانی اور بلدی ڈال کر بال لیں۔ پھر بلینڈ کر لیں۔)		
تیل	آدھا کپ	لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ	ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	دہی	آدھا کپ
ٹماٹر	تین سے چار عدد۔ کاٹ کر	کھوپڑا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ۔ بلینڈ کر لیں۔
ہری مرچ	دو سے تین عدد	ادرک	دو کھانے کے چمچ۔ باریک کاٹ کر
کھن	دو سے تین کھانے کے چمچ	ہرا دھنیا	دو سے تین عدد۔ کاٹ کر

ترکیب

ہانڈی میں کھن اور تیل گرم کریں۔ پیاز کا آمیزہ ادرک لہسن اور ٹماٹر ڈال کر بھونیں۔ اس کے بعد لال مرچ پاؤڈر، نمک، گرم مصالحہ پاؤڈر، دہی اور کھوپڑا پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ جب تیل اوپر آنے لگے تو سیخ کباب مصالحے میں ڈال کر ادرک، ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر دم پر رکھ دیں۔



شاہی گوشت

اجزاء

گوشت	آدھا کلو۔ ابال کر	تیل	ایک چوتھائی کپ
لیموں کارس	تین یا چار کھانے کے چمچ	ہری مرچ	اوپر چھڑکنے کے لئے
ادرک	دو کھانے کے چمچ	زیرہ	ایک چائے کا چمچ۔ بھنا اور پسا ہوا
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ہری مرچ	چھتا آٹھ عدد
نمک	آدھا چائے کا چمچ	کھوپرا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ

ترکیب

تیل گرم کریں۔ اس میں گوشت، اور زیرہ (بھنا اور پسا ہوا)، گرم مصالحہ پاؤڈر، ہری مرچ، نمک، کھوپرا پاؤڈر ڈال کر پکائیں۔ پھر مصالحہ بھون لیں۔ پھر ادرک اور لیموں کارس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ ہر ادھنیا اور ہری مرچ چھڑک کر نان کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

دودھ دو لیٹر
ہری الائچی چھ سے آٹھ عدد
چینی ڈیڑھ کپ
ڈرائی ملک پاؤڈر دو کپ
بیکنگ پاؤڈر دو چائے کے چمچ
میدہ ایک چائے کا چمچ
گھی دو کھانے کے چمچ
انڈے دو عدد
پستے حسب ضرورت

ترکیب

دودھ کو اُبالیں جب اُبال آجائے تو چینی اور ہری الائچی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکنے دیں کہ دودھ تھوڑا سا گاڑھا ہو جائے۔

ایک بڑے بانول میں ڈرائی ملک پاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر اور میدہ ہاتھ سے مکس کریں پھر اس میں گھی ڈال کر کچھ دیر ہاتھ سے مسلیں۔

اب انڈے ڈال کر گوندھیں کہ ایسی ڈو بن جائے جو نہ زیادہ سخت اور خشک ہو اور نہ نرم۔ اگر ڈو خشک ہو تو ایک چمچ دودھ شامل کریں۔

اب ڈو کے چھوٹے سائز کے بالز بنا لیں اور ان کو اُبلتے ہوئے دودھ میں ڈال کر ڈھانپ کر آنچ تھوڑی تیز کریں جب اُبال آنے لگے تو ڈھکن ہٹا کر آنچ ہلکی کر دیں۔ جب دودھ نیچے ہو جائے تو دوبارہ آنچ تیز کر کے وہی عمل دوہرائیں۔ جب تیسری بار اُبال آنے لگے تو ڈھکن ہٹائے بغیر آنچ ہلکی کر کے دو سے تین منٹ دم پر رکھ کے ڈش آئوٹ کر دیں۔

اسے پستے سے گارنش کر کے ٹھنڈا سرو کریں۔



دُم پخت چکن تگہ

اجزا

چکن ایک کلو (چار تگہ بیس)	لال مرچ دو چالے کے جمج (بیس بونی)
سفید سرکہ ایک چوتھائی کپ	گرم مصالحہ ایک چالے کا جمج
نمک حسب ضرورت	دھنیا ایک چالے کا جمج (بسا بوا)
دہی ایک کپ	زیرہ ایک چالے کا جمج
ادرک لبسن کا پیسٹ ایک کھالے کا جمج	آلو بخارے دس عدد
بری مرچ چھ عدد (کرائینڈ کی بونی)	تیل آدھا کپ

ترکیب | اجزا

1. چکن کے بیسز پر کٹ لگائیں۔
2. اب انہیں سفید سرکہ اور نمک سے چار گھنٹے کے لیے میزری ٹیٹ کر لیں۔
3. اب اس کا پانی نکال کر چکن کے بیسز کو دس منٹ کے لیے ڈیب فرائی کر لیں۔
4. اس کے بعد دہی میں ادرک لبسن کا پیسٹ، بری مرچ، نمک، پسی لال مرچ، گرم مصالحہ، پسا دھنیا اور زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں۔
5. اب اس مکسچر کو ایک بین میں آدھا کپ تیل کے ساتھ ڈالیں اور فرائی کی ہوئی چکن میں شامل کر کے ہلکی آنچ پر ڈھک کر بیس منٹ پکائیں۔
6. جب چکن گل جائے اور تیل اوپر اچالے تو اس میں آلو بخارے شامل کر کے کولنے کا دم دیں۔



اجزا

آلو ایک کلو (سخت بوائل)
ادرک لمسن کا پیسٹ دو کھانے کے جمج
لال مرچ دو کھانے کے جمج (کٹی ہوئی)
زیرہ ایک چائے کا جمج (بھنا اور کٹا ہوا)
کالی مرچ ایک چائے کا جمج (کٹی ہوئی)
بری مرچ چھ سے آٹھ عدد
نمک حسب ذائقہ
انڈے دو سے تین عدد
بریڈ کریمز دو کب
تیل چار سے پانچ کھانے کے جمج
ٹوٹہ پکس حسب ضرورت
جاٹ مصالحہ کارنش کے لیے
برا دھنیا کارنش کے لیے

ترکیب | اجزا

1. انٹوں کو پیہنٹ لیں اور بریڈ کریمز کو پلیٹ پر پھیلا دیں۔
2. اب ایک پیالیے میں آلو، ادرک لمسن کا پیسٹ، کٹی لال مرچ، زیرہ، کٹی کالی مرچ، بری مرچ اور نمک ڈال کر مکس کریں اور بالز بنالیں۔
3. پھر انڈے میں ڈب کر کے بریڈ کریمز سے کوٹ کر لیں۔
4. اب ٹوٹہ پکس لگا کر تیل میں فرائی کر لیں۔
5. اس کے بعد نکال کر اوپر سے برا دھنیا اور جاٹ مصالحہ چھڑک کر سرو کریں۔



اجزا

- مرغی (کھال سمیت) 1
- لیموں 4
- چاٹ مصالحہ پاؤڈر 2 کھانے کے جمج
- نمک حسبِ ذائقہ

ترکیب | اجزا

1. پیالے میں چکن اور نمک ملا ہوا پانی ڈال کر چکن کو 35 منٹ تک رکھ لیں۔
2. چکن کو نکال کر اوون میں 45 منٹ تک 180 ڈگری پر بیگ کریں۔
3. اب نکال کر چاٹ مصالحہ چھڑک کر پیش کریں چکن ساجی تیار ہے۔



اسٹرابری ڈیزرٹ

اجزا

اسٹرابری فلیور ایک پیکٹ
برف حسب ضرورت
ونیلا آئس کریم ایک پیکٹ
مکس میوہ دو سو گرام
کلر کینڈیز حسب ضرورت
کریم ایک پیکٹ
اسٹرابری ساس حسب ضرورت

ترکیب

ایک جگ میں اسٹرابری فلیور نکال لیں۔
اب گلاس میں برف، ونیلا آئس کریم، تھوڑے مکس میوے، کریم، کینڈیز
اور اسٹرابری فلیور ڈالیں۔
اس کے بعد دوبارہ مکس میوے اور کریم شامل کریں۔
ساتھ ہی سائیڈوں میں اسٹرابری ساس ڈالیں۔
کلر کینڈیز سے گارنش کر کے سرو کریں۔



بہاری دم گوشت

اجزا

بیف فلیے آدھا کلو	جنا دال پاؤڈر چار کھانے کے جمج
دہی ایک سو گرام	سفید زیرہ ایک چائے کا جمج
بیٹا بیسٹ دو سے تین کھانے کے جمج	نمک حسب ذائقہ
بہار ایک عدد (کٹی اور تلی ہوئی)	تیل تلیے کے لئے
ادریک لہسن بیسٹ دو کھانے کے جمج	
مسٹرڈ آئل چار کھانے کے جمج	
بلدی پاؤڈر آدھا چائے کا جمج	
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا جمج	
لال مرچ ایک کھانے کا جمج (کٹی ہوئی)	

ترکیب | اجزا

1. پیالے میں بیف، دہی، بیٹا بیسٹ، تلی ہوئی پیاز، ادرک لہسن بیسٹ، مسٹرڈ آئل، بلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، پس ہوئی چنے کی دال، سفید زیرہ اور نمک شامل کر کے ملا لیں۔
2. اچھی طرح ملا کر پندرہ منٹ کے لئے ایک طرف رکھ دیں۔
3. بیف کو گل جائے تک اسٹیم کر لیں اور کونلے کا دھواں دیں۔
4. تیل گرم کر کے گوشت کو فرائنگ بین میں دو سے تین منٹ کے لئے فرائی کر لیں۔
5. اب اسے ٹٹس میں نکال کر لیموں، سالاد کے پتوں اور پیاز کے رنگز کے ساتھ گارنش کر کے سرو کریں۔



گوشت درباری

اجزاء

گوشت	آدھا کلو	ادرک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
سرکہ	ایک چائے کا چمچ	پیاز سلائسز کاٹ لیں	دو عدد
نمائز کا پیسٹ	دو کھانے کے چمچ	تل	ایک کھانے کا چمچ
خشخاش	ایک کھانے کا چمچ	(خشخاش اور تل کو توڑے پر بھون کر پیس لیں)	
کالی مرچ	پانچ سے چھ عدد	گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک کھانے کے چمچ
رائی	ایک چائے کا چمچ	تیل	آدھا کپ
ہلدی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	نمک	آدھا چائے کا چمچ
ثابت لال مرچ	چھ سے آٹھ عدد		

ترکیب

گوشت میں سرکہ اور نمائز کا پیسٹ ملا کر رکھ دیں۔ تیل گرم کریں۔ اس میں پیاز فرائی کریں۔ اس کے بعد ادرک لہسن اور گوشت ڈال کر فرائی کریں۔ اس میں نمک، ہلدی، گرم مصالحہ، ثابت لال مرچ، رائی ڈال کر پانی ڈال دیں۔ اور گوشت گلائیں۔ جب گوشت گل جائے تو اس میں تل اور پسی ہوئی خشخاش ڈال کر فرائی کریں اور اتار لیں۔ سرو کرتے وقت پیاز گول گول کاٹ کر اوپر رکھ دیں۔ اور کونے کا دھواں دیں۔



اجزا

تیل جار کھانے کے جمج	چکن ایک کلو
لیموں کا رس جار کھانے کے جمج	سویا سوس دو کھانے کے جمج
نمک ڈیڑھ چائے کا جمج	کالی مرچ تین چوتھائی چائے کا جمج
پیریکا ڈیڑھ کھانے کا جمج	لہسن کا پیسٹ دو چائے کے جمج
بیری بیری سوس تین کھانے کے جمج	وویشنر سوس دو کھانے کے جمج
میٹ ٹینڈرائزر ایک چائے کا جمج	

ترکیب | اجزا

1. چکن کو سویا سوس، کالی مرچ، لہسن کا پیسٹ، وویشنر سوس، تیل، لیموں کا رس، نمک، پیریکا، بیری بیری سوس اور میٹ ٹینڈرائزر سے دو گھنٹے کے لیے ماری نیٹ کر لیں۔
2. پھر پہلے سے گرم اوون میں چکن کو بیس منٹ کے لیے گرل کر لیں۔
3. اب اسے فرانتنگ پین میں ڈال کر آٹھ سے دس منٹ کے لیے فرانی کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ گرلڈ ہو جائے۔
4. پھر اسے فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

- میدہ ایک سو پچیس گرام
- کھی حسب ضرورت
- پانی حسب ضرورت
- نمک حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. میدے میں نمک گھی اور پانی ملا کر سخت گوندھ لیں۔
2. اس گوندھے بولے میدے کے بیڑے بنا کر ایک بیڑے کی بیلن پر پوری بیل لیں۔
3. اب چھری یا جافو سے اس پوری پر ایک ایک آنچ کے فاصلے پر برابر کٹ لگائیں۔
4. جب ساری پوری کٹ جائے تو لیٹر اٹھانے ساٹھ ٹنگری کے زاویے سے دوبارہ برابر کٹ لگائیں۔
5. اسی طرح نمک پاروں کی شکل بن جائے گی۔
6. تمام پوریوں کے اسی طرح نمک پارے بنائیں اور گھی میں تل لیں۔
7. ہلکی آنچ رکھیں اور بادامی رنگ پر تل لیں۔



اجزا

ہینا بریڈ ایک عدد	بون لیس چکن آدھا کلو
پیاز تھوڑی سی	لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
سلاد پتے حسب ضرورت	سفید مرچ ایک چائے کا چمچ
ٹائینی سوس	نمک ایک چائے کا چمچ
ٹائینی دو کھانے کے چمچ	سویا سوس ایک کھانے کا چمچ
دبی آدھا کب	سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
لہسن کا پیسٹ آدھا چائے کا چمچ	دار چینی دو کھانے کے چمچ (ہسی بوئی)
نمک آدھا چائے کا چمچ	تیل دو کھانے کے چمچ
سفید مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ	جلی سوس تین کھانے کے چمچ
	دبی تین کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

1. بون لیس چکن کو اسٹریس میں کاٹ لیں۔
2. پھر چکن اسٹریس کو ایک چائے کے چمچ لہسن کا پیسٹ، سفید مرچ، نمک، سویا سوس، سفید سرکہ، ہسی دار چینی، جلی سوس اور دبی سے ایک گھنٹے کے لیے میری نیٹ کر دیں۔
3. ایک فرائنگ بین میں دو کھانے کے چمچ تیل گرم کریں۔ اس میں میری نیٹ کی بوئی چکن ڈال کر دس منٹ تک فرائی کریں کہ گل جائے۔
4. اب ایک ہینا بریڈ پر فرائی کی بوئی چکن ڈالیں۔
5. ساتھ ہی ٹائینی سوس، پیاز اور سلاد پتے ڈال کر فولڈ کر لیں۔
6. ایک نیالے میں ٹائینی سوس یا جلی گارلک سوس کے ساتھ گرم گرم پیتھ کریں۔
7. ٹائینی سوس: لینڈر میں ٹائینی، دبی، آدھا چائے کا چمچ لہسن کا پیسٹ، آدھا چائے کا چمچ نمک اور سفید مرچ ڈال کر اچھی طرح تلیتھ کر لیں۔



بہاری پلاٹو

اجزا

دار چینی ایک ٹکڑا	(چکن ایک کلو (سو لہ ٹکڑے
لونگ چم عدد	ادرنک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ
تیز پات ایک عدد	پسی بڑی مرجیں بیس عدد
زیرہ ایک چائے کا چمچ	(پیاز دو عدد (پسے بولے
(جاوڑ اڈھا کلو (تیس منٹ کے لئے بھگو دیں	خشخاش ایک کھانے کا چمچ
تیل اڈھا کپ	دہی ایک کپ
تمک حسب ذائقہ	گٹی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
	بڑی الائچی چار عدد

ترکیب | اجزا

1. چکن کو ادرنک لہسن پیسٹ، پسی بڑی مرچ، پسی پیاز، خشخاش اور دہی کے ساتھ ایک گھنٹہ میرینیٹ کریں۔
2. تیل گرم کر کے اُس میں پسی پیاز، گٹی کالی مرچ، بڑی الائچی، لونگ، تیز پات، اور زیرہ ڈال کر پانچ سے سات منٹ پکائیں کہ پیاز کا کچا پن ختم ہو جائے۔
3. پھر میرینیٹ چکن ڈال کر دو سے تین منٹ پکا کر ڈھک دیں اور بیس منٹ کے لئے پکائیں کہ چکن گل جائے اور تیل اوپر آجائے۔
4. اب دو کپ پانی ڈالیں جب اُبال آنے لگے تو جاوڑ ڈال دیں تمک ڈالیں (تمک چکھ لیں) اگر ضرورت ہو۔ اسے پکنے دیں یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے اور جاوڑ تین چوتھائی پک جائیں۔ ہلکی آنچ پر دس منٹ دم دیں کہ جاوڑ مکمل تیار ہو جائیں۔
5. راتھ کے ساتھ پیش کریں۔



ریشمی ہانڈی

اجزا

مرغی اڈھا کلو (بغیر ہڈی کے بوٹیاں)	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ (ٹھنکا اور ہسا ہوا)	شملمہ مرچ ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
لبسن ادراک ایک کھانے کا چمچ (ہسا ہوا)	بیاز ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (ہسا ہوا)	نمک حسب ذائقہ
لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ	مکھن ایک کھانے کا چمچ
تارہ کریم تین سو گرام	تیل اڈھی پیالی

ترکیب | اجزا

1. دیگچی میں تیل گرم کر کے مرغی اور لبسن ادراک رنگ تبدیل ہونے تک پھونیں۔
2. اس میں دھنیا، زیرہ، کالی مرچ اور گرم مصالحہ ڈال کر چند منٹ تک پکائیں۔
3. پھر شملہ مرچ اور بیاز ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔
4. اس میں مکھن اور لیموں کا رس ملا کر چولہا بند کر دیں۔
5. ایک روٹی کا ٹکڑا دیگچی میں رکھیں اور جلتا ہوا کولہہ رکھ کر چند قطرے تیل ٹیکائیں اور فوراً ڈھانپ دیں۔
6. کولہہ بٹا کر اس میں کریم ملائیں اور گرما گرم پیش کریں۔



اجزاء

پلٹ (یا پلیٹ) سرخی یا سنگھاڑا مچھلی ایک بڑی (تیلے تراش لیں)	تازہ لیمن جوس	ایک کھانے کا چمچ	نمک	ایک کھانے کا چمچ
(مچھلی پر لپ کرنے کے لئے ان اشیاء کو گرائنڈ کر کے پیسٹ بنالیں)	دیگی مرچ	ڈیڑھ چائے کا چمچ	ثابت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
	لیمن	آٹھ جوے	سرکہ	پندرہ ملی لیٹر
	نمک	آدھا چائے کا چمچ	اچھور پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
	بیٹیسی دانہ	ایک چمکی	لیمن جوس	دو کھانے کے چمچ
	ادرک	آٹھ گرام		

بگھار کے لئے

سیاہ زیرہ	آدھا چائے کا چمچ	اچھور پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ
نمک	ایک چائے کا چمچ	گھی	ایک چائے کا چمچ

ترکیب

مچھلی کو دھو کر خشک کر لیں۔ اس پر دونوں جانب کٹ لگا دیں۔ پھر اس پر لیمنوں کا جوس اور نمک مل دیں۔ ایک گھنٹے کے لئے ایک طرف رکھ دیں۔ مچھلی کے ٹکڑوں میں گرائنڈ کئے ہوئے پیسٹ کا لپ کر دیں۔ اور اسے دو گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ آون میں دس سے پندرہ منٹ تک گرل کر لیں۔ بگھار کی اشیاء کو مچھلی پر چھڑک دیں۔ اور اسے واپس پانچ سے چھ منٹ کے لئے آون میں رکھ دیں۔ کئی ہوئی پیاز، کئی ہوئی ہری مرچ، نگلی یا کھیرے کے سلائس اور لیمن جوس کے ساتھ گرم سرور کریں۔



سندھی بریانی

اجزاء

گوشت	آدھا کلو	چاول	آدھا کلو
تیل	ایک کپ	پیاز	دو
بہسن	ایک چائے کا چمچ	ادرک	ایک چائے کا چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ	لال مرچ	ڈیڑھ چائے کا چمچ
ہر ادھیا	ایک گٹھی۔ مونا مونا کوٹ لیں۔	ٹماٹر	دو عدد۔ کاٹ لیں۔
ہری مرچ	دس یا بارہ عدد۔ کاٹ لیں	پودینہ	آدھی گٹھی۔ کوٹ لیں
آلو بخارے	چھتا آٹھ عدد	لال مرچ	آٹھ تا دس عدد۔ ثابت کوٹ لیں
آلو	آدھا کلو۔ کاٹ لیں	نمک	ایک کھانے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ (دارچینی ایک عدد ککڑا، زیرہ ایک کھانے کا چمچ۔ بڑی الائچی، ایک عدد۔ چھوٹی الائچی			
تمبن یا چار عدد)			

دہی
دہی اور پیاز کو بلینڈ کر لیں
بریانی ایسنس
ایک کپ
پیاز
زردے کارنگ + تیل اور ڈالنے کے لئے
دو عدد۔ سل لیں۔
چند قطرے

ترکیب: تیل گرم کریں اور پیاز سل لیں۔ پھر گوشت، ادرک، بہسن ڈال کر فرائی کریں۔ پھر تمام مصالحہ اور پانی ڈال کر گوشت گھنے چھوڑ دیں۔ جب گوشت آدھا گل جائے تو آلو ڈال کر پکائیں۔ جب آلو گل جائیں تو نکال لیں۔ گوشت بھون لیں۔ پھر دہی اور بلینڈ کی ہوئی پیاز ڈال دیں۔ اور دو سے تین منٹ دم پر رکھ دیں۔ چاول کا پانی گرم کریں۔ ثابت گرم مصالحہ ڈال کر ایک کئی چھان لیں پھر تیلے میں چاول ڈالیں۔ پھر قورمہ، پھر چاول ڈالیں۔ تیل چمک لیں۔ زردے کارنگ، بریانی ایسنس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔



مصالحہ بنانے کے لیے:	چکن ایک کلو
دہی ایک کپ	سرکہ چار کھانے کے چمچ
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)
بلدی آدھا چائے کا چمچ	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ (پسا ہوا)	ادریک لیسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
ہیاز دو عدد (کٹی ہوئی)	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
ٹماٹر چار عدد (باریک کٹے ہوئے)	اورنج رنگ ایک چوتھائی چائے کا چمچ
برا دھنیا دو کھانے کے چمچ (باریک کٹا ہوا)	نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ
پودینہ کے پتے ہندسہ عدد	تیل ایک چوتھائی کپ
بڑی مرچ چار عدد (باریک کٹی ہوئی)	
تیل ایک کپ	
چاول آدھا کلو (آبلے ہوئے)	
ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ	
نمک دو چائے کے چمچ	

- 1 . چکن کو سرکہ، پسی لال مرچ، پسا گرم مصالحہ، ادرک لیسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اورنج رنگ اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
- 2 . پھر فرائنگ بین میں تیل ڈال کر چکن کو تیس منٹ کے لیے پکائیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔
- 3 . آخر میں کونلے سے دم دیں۔
- 4 . مصالحہ بنانے کے لیے:
- 5 . تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن بوجائیں۔
- 6 . اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔
- 7 . ساتھ ہی پسی لال مرچ، بلدی، پسا دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔
- 8 . اب اس میں ایک کپ دہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ برا مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔
- 9 . پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحے کے ساتھ تین چوتھائی آبل لیں۔
- 10 . آخر میں مصالحے پر چاولوں کی تہ بنائیں اور دم پر رکھیں۔



فرائیڈ چکن وان ٹون

اجزا

6 (Rolls pati) رول پتی جے	ڈب سوس کے لئے
چکن کا فیملہ اڈھا کب	(Garlic 1 tbsp) لیسس ایک کھانے کا جمج
(Salt ½ tsp) نمک اڈھا چائے کا جمج	(Oil 3 tbsp) تیل تین کھانے کے جمج
(Green onion 3) بری ہمار نیں عدد	اوسٹر سوس اڈھا کب
(Cabbage half) بند گوہی اڈھی	چینی ایک کھانے کا جمج
(Garlic as required) لیسس حسب ضرورت	ہانی ڈبڑھ کب
(Oil for fry) تیل فرائی کے لئے	کارن فلور ڈبڑھ کھانے کا جمج
(Egg 1) انڈا ایک عدد	نمک ایک چٹکی
(White flour ½ cup) میدہ اڈھا کب	

ترکیب | اجزا

1. ایک پین (pan) میں تیل گرم (heat) کریں اور لیسس کو ہلکا سا فرائی (fry) کرلیں۔
2. پھر اس میں چکن (chicken) کو شامل کر کے تیر اوج (direct heat) پر پانچ منٹ (5 mins) فرائی (fry) کرلیں۔
3. پھر اس میں نمک، بندگوہی اور ہمار شامل کر کے دو سے تین منٹ (2-3 mins) کے لئے مزید بگائے (cook) کے بعد اتار لیں۔
4. اب ایک برتن میں میدہ اور انڈا ڈال کر اچھی طرح مکس (mix) کرکے لئی (paste) بنا لیں۔
5. پھر اس لئی (paste) کو رول (roll) کی بیٹیوں کے کناروں پر اچھی طرح لگا لیں۔
6. اب رول (roll) کی بیٹیوں میں اس چکن وان ٹون مکسچر (mixture) کو فیل (fill) کر لیں۔
7. اب اس کو ڈب فرائی (deep fry) کر لیں۔ مزے دار فرائیڈ چکن وان ٹون (fried chicken wonton) تیار ہیں۔
8. ڈب سوس کے لئے: ایک پین (pan) میں تیل گرم (heat) کریں اور لیسس کو تھوڑا سا فرائی (fry) کرلیں۔
9. اب اس میں اوسٹر سوس (oyster sauce)، نمک، چینی اور ہانی ڈال کر تین منٹ (3 mins) کے لئے ابال (boiled) لیں۔
10. پھر اس میں کارن فلور (corn flour) کو ڈال کر تھوڑا سا گاڑھا (thick) کرکے اتار لیں۔ سوس (sauce) تیار ہے۔



اجزا

کالی مرچ ایک چالے کا جمج	بونگ کا گوشت آدھا کلو
لال مرچ ایک چالے کا جمج (پسی ہوئی)	آلو ایک عدد
ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا جمج	گاجر ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
کرم مصالحہ آدھا چالے کا جمج (پسا ہوا)	چکن کیوب ایک عدد
تیل چار کھانے کے جمج	ٹماٹر دو عدد (باریک کٹے ہوئے)
بری مرچ گارنش کے لیے	لونگ بین سے چار عدد
نمک حسب ذائقہ	چھوٹی الائچی تین سے چار عدد
	ثابت لال مرچ چھ سے آٹھ عدد
	براؤن پیاز آدھا کب
	دار چینی دو سے تین ٹکڑے

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں حسب ذائقہ پانی، بونگ کا گوشت، چھوٹی الائچی، دار چینی، ادرک لہسن کا پیسٹ، لونگ، ثابت لال مرچ اور تیل ڈال کر گوشت گلے تک پکائیں۔
2. جب گوشت گل جائے تو اس میں کالی مرچ، پسا گرم مصالحہ، نمک اور پسی لال مرچ، ڈال کر بھون لیں۔
3. پھر اس میں براؤن پیاز، باریک کٹا ٹماٹر، آلو، باریک کٹی گاجر، چکن کیوب اور حسب ضرورت پانی ڈال کر مکین کر لیں اور اتنا پکائیں کہ گوشت اور سبزیاں گل جائیں۔
4. جب گریوی گاڑھی ہو جائے تو ڈش میں نکالیں اور بری مرچ سے گارنش کر کے سرو کریں۔