



MARCH 2016



# کھانسی کی بیماری





کرن کتاب

# گھر میں بیکری



ماہنامہ کرن  
۳۲ اردو بازار کراچی۔

## گھر میں بیکری

کھن 4اونس  
چاکلیٹ ہٹو آئسنگ حسب ضرورت  
بیکنگ پاؤڈر 1/2 اونس  
کیسٹر شوگر 1 اونس  
انڈے 10 عدد (صرف زردی)  
ترکیب :

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ملا لیں۔ اب اس میں کھن ڈال کر اچھی طرح مکس کریں پھر اس میں کیسٹر شوگر اور انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردیاں ملا کر میدہ کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر میدہ گوندھ لیں میدہ کو تیل کر اس کے ٹکڑے کر لیں اور انہیں بیکنگ سائچوں میں رکھ کر 25 سے 30 منٹ تک اوون میں بیک کریں۔

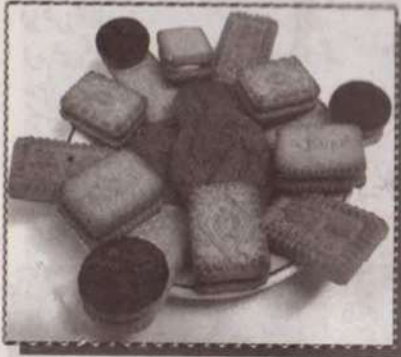


جب بسکٹ تیار ہو جائیں تو نکال لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں جب بسکٹ ٹھنڈے ہو جائیں تو ان کو درمیان میں سے کاٹ کر چاکلیٹ ہٹو آئسنگ بھر دیں۔

### چاکلیٹ کوکیز

اشیاء :  
میدہ  
کھن  
ایک پیالی  
آومی پیالی

پہلے سے انڈے گاڑیں اور بیکنگ ٹرے میں رکھ کر 150 پر بیک کر لیں۔



### بسکٹ

اشیاء :  
میدہ 8 اونس  
کھن 4 اونس  
دودھ حسب ضرورت  
انڈے 1 عدد  
وینلا ایسنس چند قطرے  
نمک چٹلی بھر  
ترکیب :

میدے میں کھن، چینی اور نمک ملا کر اچھی طرح مکس کریں، پھر اس میں انڈے ڈال کر خوب پھینٹیں۔ اب میدہ میں دودھ ملا کر پھینٹیں اور ساتھ ہی ایسنس بھی ڈال دیں اس آمیزہ کو تیل کر بسکٹ کاٹ لیں اب کھی گلی بیکنگ ڈش میں بسکٹ رکھیں اور پندرہ منٹ کے لیے اسے اوون میں بیک کریں۔

### چاکلیٹ ہٹو بسکٹ

اشیاء :  
میدہ  
8 اونس

## گھر میں بیکری

### نان خطائی

اشیاء :  
چینی  
الٹا پیوڈر  
بیسن (بھنا ہوا)  
سوجی  
میدہ  
نمک  
بیکنگ پاؤڈر  
کھانے کا سوڈا  
ایک کپ  
ایک کپ  
آدھا چائے کا چمچ  
2 کھانے کے چمچے  
2 کھانے کے چمچے  
2 کپ  
ایک چٹلی  
2 چائے کے چمچے  
1/4 چائے کا چمچ



### ایک بسکٹ

ضروری اشیاء :  
چینی  
کھی (بھنا ہوا)  
یونی یف  
میدہ  
لیسوں کارس  
انڈے  
بیسن ایسنس  
اورنج کلر  
بیکنگ پاؤڈر  
ترکیب :  
100 گرام  
50 گرام  
50 گرام  
150 گرام  
2 کھانے کے چمچے  
دو عدد  
1/2 کھانے کا چمچ  
چٹلی  
1 کھانے کا چمچ



وینلا ایسنس  
سوکھا دودھ  
بادام (کٹے ہوئے)  
پستہ (کٹے ہوئے)  
انڈے  
ایک عدد  
1 کھانے کا چمچ  
2 کھانے کے چمچے  
ایک کھانے کا چمچ  
ایک کھانے کا چمچ  
ایک عدد

ترکیب :  
میدے کو چھان لیں اور بادام، پستہ اور میدہ کے علاوہ تمام اشیاء کو اچھی طرح پھینٹ لیں پھر آہستہ آہستہ میدہ ملا لیں اور نرم سا آٹے کی طرح گوندھ لیں۔ چھوٹے چھوٹے چمچے سے بڑے بنا میں اور اس

میدہ میں بیکنگ پاؤڈر ڈال کر چھان لیں کھی اور چینی کو پھینٹیں اور پھر اس میں یونی یف ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس کے بعد لیسوں کارس انڈے اور نجان کلر ڈال کر پھینٹ لیں۔ میدہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر چمچے سے مکس کریں اور اس مرکب کو تھیلی میں ڈال کر ایک سائڈ سے سوراخ کر کے بیکنگ ٹرے میں چھوٹے چھوٹے بسکٹ بنائیں اور 150 پر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔ تیار ہونے پر نکال لیں۔



## گھر میں بیکری



**ایڈس:**  
 انڈے 2  
 مکھن 1  
 سوگرام 100  
 چینی (پسی ہوئی) 100  
 میڈہ 100  
 ہیکنگ پاؤڈر 100  
 زردے کارنگ 100  
 لیوول کارس یا لہنگ 100  
 اورنج پیل 100  
 لال اشرفی 100  
 گرین اشرفی 100  
 سٹش 100  
 ونیلا ایسنس 100  
 ایک اسپاگس (پسا گرم مسالا پسی) 100  
 دار چینی سفید (لاچنی) آدھا چائے کا چمچ

**ترکیب:**  
 اورنج پیل بنانے کے لیے اورنج کے چھلکے باریک باریک کاٹ لیں اور ان کو دو کھانے کے چمچ چینی اور پانی ڈال کر پکالیں پانی خشک کر لیں۔  
 لال اشرفی، گرین اشرفی، کشمش ایک چائے کا چمچ میڈہ کے ساتھ مکس کر لیں۔  
 اب پہلے چینی اور مکھن کو اچھی طرح چینٹ لیں اور میڈہ اور ہیکنگ پاؤڈر چینی میں چھائیں ایک اینڈا اور ایک چائے کا چمچ میڈہ ڈالیں۔ اس طرح دونوں اینڈے مکس کر لیں اور آخر میں سارا میڈہ ڈال کر کٹڑی کے چمچ سے آہستہ آہستہ مکس کریں پھر اس میں لیوول یا لہنگ مکس کریں آخر میں ایک اسپاگس مکس کر کے اشرفیاں ڈال دیں اور ایک کے ساتھ کو چکنا کر کے اس میں یہ مرکب ڈال دیں اور c 150 پر پہلے سے گرم اوون میں بیک کریں۔

**کیب:**  
 تازہ اپھی طرح پس لیں پھر ایک برتن میں مکھن اور تازہ اپھی طرح مکس کر لیں۔ اب اینڈے توڑ کر ان کی سفیدی اور زردی علیحدہ علیحدہ کر لیں۔ سفیدی کو ٹوب پیسٹیں کہ اس کی جھاگ سی بن جائے۔ اینڈوں کی زردی کو مکھن میں شامل کر کے خوب مکس کریں یہاں تک کہ بچان ہو جائے۔ اب میڈہ میں ہیکنگ پاؤڈر ملا کر اسے اچھی طرح مکس کریں، پھر مکھن اور اینڈوں کی زردی کا آمیزہ اس میں شامل کر دیں پھر اینڈوں کی سفیدی کو بھی اس میں ملا دیں۔ پھر اس آمیزہ کو ایک کے ساتھ میں ڈال کر اوون c 150 میں ایک گھنٹہ تک بیک کریں۔



### کیک رسک

**ترکیب:**

سادہ کیک بنا کر ٹھنڈا کر لیں۔ ایک رسک کی شہب میں ایک کے سلائس کاٹ لیں c 50 پر اوون میں ایک گھنٹہ بیک کریں۔  
 اسپاگسی فروٹ کیک  
 ضروری اجزا:

## گھر میں بیکری



**ناریل (پسا ہوا) نمک**  
 تین چائے کے چمچ  
 حسب ضرورت

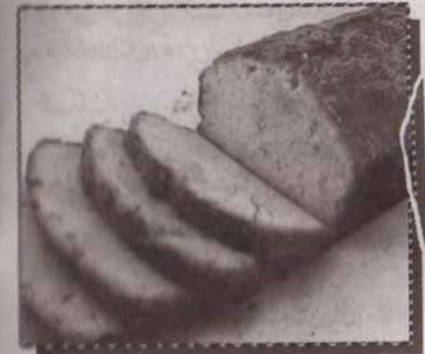
**ترکیب:**  
 میڈہ میں چینی اور نمک ڈال کر اچھی طرح مکس کریں، پھر اسے چھان لیں اب ان میں مکھن اور پیسے ہوئے ناریل کی نصف مقدار ملا کر اسے ٹھنڈے پانی سے گوندھ لیں۔ اسے تیل کر اس کے بسکٹ کی شکل کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کاٹ لیں۔  
 ہیکنگ ٹرے میں ہلکا سا گھی لگا کر اس میں بسکٹ رکھ دیں۔ اب اینڈہ چینٹ کر تھوڑا تھوڑا ان بسکٹ پر لگا دیں اور پانی بچا ہوا ناریل اوپر چھڑک کر پندرہ سے بیس منٹ تک اوون میں بیک کریں۔  
 لذیذ کوکوٹ بسکٹ تیار ہیں۔



### کوکوٹ بسکٹ

**اشیاء:**  
 اینڈوں کی سفیدی 2  
 چینی 1  
 پسا ہوا کھوپرا 1  
 سو اگپ 1

**ترکیب:**



### سادہ کیک

**اشیاء:**

انڈے 2  
 ہیکنگ پاؤڈر 100  
 چینی 100  
 میڈہ 100  
 مکھن 100

انڈوں کی سفیدی، چینی اور پیسے ہوئے کھوپرے کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ اتنا مکس کریں کہ یہ کریم کی شکل اختیار کر جائے اگر آپ کے پاس مکسچر مشین ہے تو اسے استعمال کریں۔ پھر سارے آمیزے کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنا کر ہیکنگ ٹرے میں رکھ لیں۔ اوون کو c 180 پر گرم کر کے پندرہ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔ خستہ کرارے بسکٹ تیار ہیں۔ چائے کے ساتھ بچوں بھولوں کو پیش کریں، خوش ہو جائیں گے۔

### کوکوٹ بسکٹ

**اشیاء:**  
 میڈہ 100  
 مکھن 100  
 چینی (پاؤڈر) 100  
 انڈے 2  
 ایک کپ آدھا کپ تین چائے کے چمچ ایک عدد

## گھر میں بیکری

5 اونس میہ  
ایک چائے کا چمچ  
1/4 چائے کا چمچ  
دودھ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
آدھا کپ  
حسب ضرورت

ہیکنگ پاؤڈر  
چاکلیٹ ایسنس  
انڈے  
ٹائپنگ کے لیے  
کھن  
کوکیا پاؤڈر  
آئسنگ شوگر  
پانی

ترکیب :

انڈے کی سفیدی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ جھاگ جیسی ہو جائے دوسرے پیالے میں چینی، انڈوں کی زردی، ایسنس ڈالیں پھر اس میں کھن کو ایک برتن میں رکھ کر گرم پانی میں پھلایں اور اس میں کوکیا پاؤڈر ڈالیں۔ اس پھلایے ہوئے کھن کو چینی اور انڈوں کی زردی والے میں مکسچو میں ڈال دیں اور پھینٹ لیں بعد میں میہ کو آہستہ آہستہ ڈال کر ٹکڑی کے پتے سے کس کریں اور پھر انڈوں کی سفیدی کو بھی کس کر لیں۔ اس مرکب کو ایک کے ساچے میں ڈال کر 150 c پر بیک کر لیں۔

ٹائپنگ کے لیے :

ایک برتن میں پانی ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ پھر دوسرے برتن میں کھن ڈال کر برتن کو گرم پانی میں رکھ دیں اور پھلایں۔ اس میں کوکیا پاؤڈر اور آئسنگ شوگر ڈال کر کس کریں اور ٹھنڈی کی ہوئی براؤنیز پر اچھی طرح لگا دیں۔

اخروٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :  
دودھ  
کھن  
کوکیا پاؤڈر  
پسی ہوئی چینی

آدھا کپ (کٹے ہوئے)

ترکیب :  
کوئنگ چاکلیٹ کو ڈبل بوائس پر رکھ کر پھلایں۔  
کھن میں آئسنگ شوگر ڈال کر خوب اچھی طرح  
پھینٹیں۔ میہ، ہیکنگ پاؤڈر اور کارن فلور کو چھان کر  
تیلے میں ڈالیں۔ ایک پیالے میں انڈے جو خوب  
جھاگ دار ہونے تک پھینٹیں اس کے بعد اس میں  
کھن اور آئسنگ شوگر کا مکسچو چھنے ہوئے میہ،  
کارن فلور، ہیکنگ پاؤڈر، اخروٹ کا پاؤڈر، وینلا  
ایسنس اور نمک میں ڈال کر خوب اچھی طرح کس  
کریں۔ پیپر کپ میں کھن لگا کر اسے خوب چکنا کر  
لیں۔ تیار کیے ہوئے آمیزے کو پیپر کپ میں ڈال کر  
اس پر چاکلیٹ پیس ڈال کر پیپر کپ کو ہیکنگ ٹرے  
میں رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں 180 c پر رکھ کر  
30-25 تک بیک کریں۔ مزیدار چاکلیٹ اینڈ  
آئسنگ کیک تیار ہے۔



فج براؤنیز

اشیاء :  
دودھ  
کھن  
کوکیا پاؤڈر  
پسی ہوئی چینی

1/4 کپ

4 اونس

ایک اونس

6 اونس

## گھر میں بیکری

جب کیک 160 چھول جائے تو اوپر والی راڈ بھی آن  
کر دیں اور درجہ حرارت 160 c پر کر کے تقریباً  
30 منٹ تک بکا کر ٹھنڈا کر لیں۔ اب آئسنگ  
کریں یا کوکیا پاؤڈر چھڑک، ایک وچیری یا اسٹرابیری بھی  
جاسکتے ہیں۔

چاکلیٹ اینڈ المنڈ کپ کیک

اشیاء :

دینلا ایسنس  
نمک  
میہ  
کارن فلور  
آئسنگ شوگر  
ہیکنگ پاؤڈر  
کوئنگ چاکلیٹ  
کھن  
انڈے  
اخروٹ  
چاکلیٹ پیس  
پیپر کپ

ایک چائے کا چمچ

چوتھائی چائے کا چمچ

آدھا کپ

ایک کھانے کا چمچ

چار کھانے کے چمچ

ایک چائے کا چمچ

ایک کپ

ایک کپ

دودھ

آدھا کپ

(پس کر پاؤڈر بنالیں)

دو کھانے کے چمچ

حسب ضرورت



ماربل کیک

اشیاء :

میہ  
چینی  
کھن یا تیل  
ہیکنگ پاؤڈر  
دینلا ایسنس  
کوکیا پاؤڈر

ایک سوگرام

ایک سوگرام

ایک سوگرام

ایک چائے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ترکیب :

انڈوں کی سفیدیاں علیحدہ کر کے اتنا پھینٹیں کہ  
جھاگ بن جائے پھر زردیاں، چینی اور کس (گرم کر  
کے) یا تیل ملا کر پھینٹ لیں اب میہ اور ہیکنگ  
پاؤڈر چھان کر آہستہ آہستہ ملاتے جائیں۔ جب  
مرکب تیار ہو جائے تو اس کا تیسرا حصہ علیحدہ کر کے  
اس میں کوکیا پاؤڈر ایک کھانے والا چمچ دودھ میں گھول  
کر ملا دیں۔ باقی ماندہ مرکب میں وینلا ایسنس ملا  
دیں۔ اب اب ایک کے ساچے کو چکنا کر کے اس میں  
دینلا والا مرکب ڈال کر کوکیا پاؤڈر ڈال دیں، چھری  
کی نوک سے اس مرکب کو زنگ زنگ کریں اوون کو  
180 c پر رکھ کر صرف نیچے کی راڈ آن کر کے پکائیں



## گھر میں بیکری

جیلٹن پاؤڈر  
2 ٹیمبل سپون

بسکٹ کو کرش کر کے SPRING FOAM  
پین میں بیس بنا دیں اسے فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں  
1/2 کلو دی کو مکمل کے کپڑے میں لٹکا کر پین تیار کر  
لیں یہ تقریباً 1 کپ ہو گا۔ انڈے کی زردی اور  
سفیدی کو علیحدہ کر لیں سفیدی کو اچھی طرح پھیٹ کر  
ایک طرف رکھ دیں۔ اب زردی میں چینی ڈال کر  
پھینٹیں اس میں پیئر، کریم اور سفیدی کو بھی ملا لیں  
جیلٹن پاؤڈر 1/4 کپ گرم پانی میں حل کر کے وہ بھی  
اس میں شامل کر دیں۔ چاب کی ہوئی اسٹریبری بھی  
ڈالیں آخر میں جیلٹن ڈال کر بسکٹ والے پین میں  
تمام مکسچر ڈال دیں سائڈ بر اسٹریبری لگا دیں سیٹ  
ہونے کے لیے فریج میں رکھیں۔ اسٹریبری سے  
گارنش کر لیں مزہ دار ایک تیار ہے۔

بادام کیک

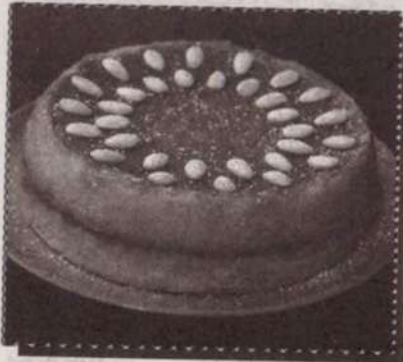
اشیاء :  
انڈے

دو عدد

بادام

تین اونس  
تین چائے والے چمچے

بیکنگ پاؤڈر



13



دیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں۔  
اب آئسنگ شوگر میں باقی مکھن اور نچ اہسنس  
اور تھوڑا سا پانی ملا کر خوب مکس کریں۔ اب اسے  
کیک کے درمیان والے حصے پر پھیلا کر اوپر ٹریک کا  
اوپری حصہ رک کر ہلکا سا دبائیں باقی چینی ہوئی  
آئسنگ شوگر کیک کے اوپر چھادیں، پھر سگتروہ کے  
باریک کٹے ہوئے چھلکے اس کے اوپر پھیلا دیں۔



### اسٹریبری چیئر کیک

اشیاء :  
بیس بنانے کے لیے  
بسکٹ ماری  
مکھن

ایک پیکٹ  
2 اونس

فلنگ کے لیے

انڈے  
اسٹریبری  
چینی (پسی ہوئی)  
دی کا پیئر  
اسٹریبری اہسنس  
دی  
کریم

2 عدد (سفیدی زردی علیحدہ کر لیں)  
1 کپ (چاب کر لیں)  
4 ٹیمبل سپون  
1 کپ  
1 ٹیمبل سپون  
آدھا کلو گرام  
1 کپ

## گھر میں بیکری

آئسنگ شوگر 1/3 کپ  
کو کواؤڈر ایک چمچ کھانے والا  
اخروٹ کی گریاں سجاوٹ کے لیے  
اور نچ کریم کیک

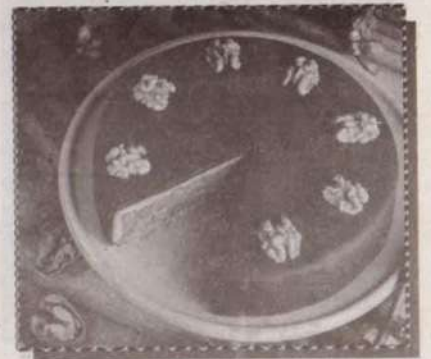
اشیاء :  
سگتروہ کے چھلکے  
چینی  
مکھن  
میدہ  
اور نچ اہسنس  
آئسنگ شوگر  
انڈے  
اور نچ کلر

ترکیب :

انڈوں کی زردی اور سفیدی علیحدہ کر لیں، پھر  
انڈوں کی زردی میں نصف مکھن اور چینی ملا کر خوب  
پھینٹیں کہ چینی اس میں اچھی طرح حل ہو جائے۔  
سگتروہ کے چھلکے باریک کٹ لیں، پون کپ چھلکے اور  
اور نچ کلر ملا کر خوب پھینٹیں اب اس میں میڈہ تھوڑا  
تھوڑا کر کے انڈوں کی سفیدی اور سگتروہ کا گودا ملا



12



بیکنگ پاؤڈر  
کو کواؤڈر  
دینا اہسنس  
انڈے  
چینی  
مکھن  
میدہ  
ترکیب :

مکھن میں چینی اور دودھ ملا کر اچھی طرح پھیٹ  
لیں اب اس میں انڈے بھی شامل کرتے جائیں اور  
پھینتے جائیں۔ اب دوسری تمام اشیاء بھی ملا کر اچھی  
طرح مکس کر لیں۔ ایک 8 انچ کا سائچ لیں اسے چکنا  
کر کے کیک کا مرکب اس میں ڈال دیں۔ اب اوون کو  
180 c پر گرم کر کے 30 منٹ تک بیک کریں۔  
پکنے پر تھکا ڈال کر چیک کر لیں اگر تیار ہے تو دس منٹ  
تک سانچے میں ہی رہنے دیں اور ٹھنڈا ہونے پر  
آئسنگ کریں۔

آئسنگ کے لیے :

مکھن 50 گرام

## گھر میں بیکری

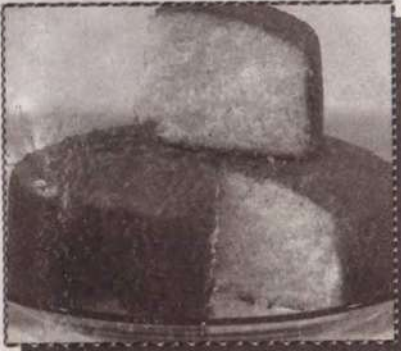
آئسنگ کرلیں۔ آئسنگ کے لیے شہد کو دو تھپے گرم پانی، آدھا کپ آئسنگ شوگر اور ایک تھپے کو کو پاؤڈر ملا لیں اور ایک کے اوپر پھیلا دیں۔ شاندار چاکلیٹ ہنی ماربل کیک تیار ہے۔

### اسہنج کیک

چار ہانچ عدد  
95 گرام یا 3/4 کپ  
ایک کھانے کا چمچ  
138 گرام یا ایک کپ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
چار کھانے والے چمچ  
ایک چائے کا چمچ

اشیاء :  
انڈے  
چینی  
کارن فلور

میدہ  
ہیکنگ پاؤڈر  
مکھن (جنا ہوا)  
گرم تیز پانی  
دھیلا اہسنس



### ترکیب :

انڈوں کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملاتے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں میڈہ کارن فلور، ہیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور کلڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں



ایک کھانے والا چمچ (پکھلی ہوئی)  
تقریباً ۱۰۰ گرام کپ  
چوتھائی کپ  
ایک چمچ کھانے والا  
ایک چمچ کھانے والا  
180 گرام  
ڈیڑھ کپ  
ایک چمچ چائے والا

چاکلیٹ  
دودھ  
سفید چینی  
شہد  
کو کو پاؤڈر  
مکھن  
میدہ  
دھیلا اہسنس

### ترکیب :

مکھن گرم کر لیں اس میں چینی ملا کر پھینٹ لیں اب ایک ایک کر کے انڈے ملا کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اب میڈہ اور ہیکنگ پاؤڈر چھان کر ملائیں۔ ساتھ ساتھ تھوڑا تھوڑا دودھ بھی ملا کر مناسب گاڑھا کر لیں، اس مرکب کو دو حصوں میں تقسیم کریں ایک حصے میں شہد اور دوسرے حصے میں کو کو اور چاکلیٹ پاؤڈر ملا دیں۔ ایک سانچے کو چھتائی لگائیں اور دونوں مرکبات میں سے چمچ بھر بھر کر ڈالتے جائیں ساتھ ساتھ ایک تنگے کو گول گول دائرےں گھمائیں۔

اون کو 180 گرم گرم کریں اور اس مرکب کو تقریباً 35 منٹ تک پکائیں۔ پک جانے کے تقریباً 15 منٹ بعد سانچے سے نکالیں اور ٹھنڈا کر کے

## گھر میں بیکری



دو کپ  
ایک کپ  
ایک کپ  
ڈیڑھ کپ  
چند قطرے

چاکلیٹ  
چینی (سفوف)  
مکھن  
میدہ  
دھیلا اہسنس

### ترکیب :

ایک کپ مکھن میں پس ہوئی چینی ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اب ایک انڈہ اور ایک چائے والا چمچ میڈہ ملا کر مزید پھینٹیں اسی طرح دوسرا انڈہ اور ایک چمچ میڈہ ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب جوس اور دھیلا اہسنس ملاتے ہوئے میڈہ اور ہیکنگ پاؤڈر جو دو بارہ چھان کر رکھا ہو ملا دیں اور مزید نہ پھینٹیں ورنہ کیک پھولے گا نہیں۔

ایک 8 انچ کاساٹچے میں چھتائی لگائیں اور اس میں میڈہ چھڑک کر مرکب اس کے اندر ڈال دیں۔ اب ایک کھانے والا چمچ میڈہ چھتائی میں ڈال کر کیک کی سطح پر چھڑک دیں۔ ایک چمچ دودھ اور چھلکا اترے شوگر، چار چمچے مکھن، ایک چمچ دودھ اور چھلکا اترے بادام ڈال کر گرم کریں جب چینی پکھل جائے تو یہ مرکب کیک کے اوپر پھیلا لیں۔ اون کو 170 پر رکھ کر 35 منٹ تک بیک کریں۔ کیک پھول جائے اور سطح براؤن تو چیک کر کے نکال لیں۔ مزید ار بادام کیک تیار ہے۔

### چاکلیٹ، ہنی ماربل کیک

اشیاء :  
انڈے  
براؤن شوگر  
ہیکنگ پاؤڈر  
دو عدد  
آدھا کپ  
تین چمچے چائے والے

دودھ  
مکھن نرم شدہ  
دھیلا اہسنس  
اورن جوس  
براؤن شوگر  
چینی  
مکھن  
میدہ  
ترکیب :

ایک پیالے میں مکھن اور چینی ڈال کر اتنا پھینٹیں کہ جھاگ بن جائے اب ایک انڈہ اور ایک چائے والا چمچ میڈہ ملا کر مزید پھینٹیں اسی طرح دوسرا انڈہ اور ایک چمچ میڈہ ملا کر خوب پھینٹیں۔ اب جوس اور دھیلا اہسنس ملاتے ہوئے میڈہ اور ہیکنگ پاؤڈر جو دو بارہ چھان کر رکھا ہو ملا دیں اور مزید نہ پھینٹیں ورنہ کیک پھولے گا نہیں۔

### چاکلیٹ لیٹر کیک

اشیاء :  
انڈے  
آئسنگ شوگر  
ہیکنگ پاؤڈر  
4 عدد  
350 گرام  
ایک چائے کا چمچ



## گھر میں بیکری

پائن اہیل جوس 200 گرام  
 قریش کریم 300 گرام (ٹھنڈی کی ہوئی)  
 آئسنگ شوگر 100 گرام  
 پائن اہیل ایسنس چند قطرے

ترکیب :

امہنج کیک کو درمیان سے ایک بڑی چھری کی مدد سے دو حصوں میں کاٹ لیں۔ ایک حصہ کو کیک ایلوش پر لگا دیں۔ پائن جوس کو برش کی مدد سے امہنج پر لگائیں۔ کریم اور آئسنگ شوگر کو ایلوش سے خوب



پھینٹ لیں اور فلوور ڈال دیں تیار کریم امہنج پر پھیلا دیں اور دوسرے حصے کو اس پر رکھ دیں۔ دوسرے حصے کی اوپر والی سطح پر برش کی مدد سے پائن اہیل کا جوس لگائیں باقی کریم ٹاپ پر لگائیں اور انٹیل ٹائف سے صفائی سے پھیلا دیں۔ پیپر کو ان کی مدد سے پھول والے نوزل کے ذریعے کیک کے اوپر خوب صورت پھول بنائیں۔

پھول کے اوپر پائن اہیل پیس سے گارنش کریں۔  
 لہجے پائن اہیل کیک تیار ہے۔  
 نوٹ : پائن اہیل کی جگہ آپ اورنج بھی لے سکتے ہیں۔



ترکیب :

انڈول کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملائے ہوئے دس منٹ تک پھینٹیں، میدہ، کارن فلور، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں۔ اب 7x11 کی ٹرے میں ہنڈ پیپر بچھا کر مرکب کو اس میں ڈال دیں 15 سے 20 منٹ تک 200° c پر بیک کریں۔ تیار ہونے پر ٹرے کو اوون سے نکالیں اور گرم گرم چینی تھوڑی سی پوری ٹرے پر چھڑک دیں اور ہنڈ پیپر کو کیک سمیت رول کریں پھر دو منٹ کے بعد کھولیں اور تین رٹوں کے جیم ایک ایک کر کے لائن سے بیکڈ آئیم پر لگادیں۔ کم از کم 4 انچ کی چوڑائی میں ایک ٹرے کا جیم لگائیں اور دوبارہ رول کریں اب ہنڈ پیپر نکال کر 2 انچ کی چوڑائی میں سلائس کی طرح کاٹ لیں اوپر کی سطح پر ایک کوئی سے بھی رنگ کا جام لگا کر کھوپرا چھڑک دیں۔

پائن اہیل کیک

اشیاء :

امہنج کیک  
 پائن اہیل

چار یا پانچ عدد انڈول کا  
 200 گرام

## گھر میں بیکری

ہاتھ سے ملا دیں۔ مکھن کو گرم پانی میں ملا کر مرکب میں شامل کر دیں c 160 پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں اور پھر تیار ہونے کے بعد ٹھنڈا کر لیں اور تین حصوں میں کاٹ لیں۔

شامل کر دیں۔ اب کیک کے سانچے کو چھنا کر کے مرکب کو ڈالیں اور پہلے سے گرم اوون کو c 160 پر 35 سے 40 منٹ تک بیک کریں۔  
**بلیک فارسٹ کیک**

کو کوفلنگ :

ایک کھانے کا چمچ کو کویاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچ شوگر، ایک اونس مکھن اور ایک کپ پانی میں ملا کر ہلکی آج پر لگائیں حتیٰ کہ گاڑھا ہو جائے۔  
 نصاب ڈبے کی چیری کو باریک کاٹ کر ایک چمچ آئسنگ شوگر ملا کر ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔  
 ایک بیکٹ تازہ کریم کو خوب پھینٹ کر آواکاپ آئسنگ شوگر ملا دیں اور اس میں کئی ہوئی چیری ملا دیں۔



اشیاء :

انڈول  
 چار یا پانچ (بڑے بڑے ہوں تو چار اور نہ پانچ)  
 چینی (پسی ہوئی) 95 گرام  
 کارن فلور ایک کھانے کا چمچ  
 میدہ 138 گرام  
 بیکنگ پاؤڈر ایک چمچ کا چمچ  
 مکھن (جما ہوا) ایک چمچ کا چمچ  
 پانی (تیز گرم) چار کھانے کے چمچ  
 کو کویاؤڈر ایک کھانے کا چمچ  
 چیری یا مکس فروٹ آواکاپ

ترکیب :

اب کیک کو ٹھنڈا ہونے کے بعد تین حصوں میں کاٹ لیں۔ پہلے میں فلنگ، پھر کریم اور پھر رکھ دیں دوسرے حصے میں فلنگ پھر کریم اور پھر رکھ دیں اور اس پر کو کوفلنگ کی تہ لگا کر چیری سے سجادیں۔

رہنڈو سوس رول

اشیاء :

انڈول 4 عدد  
 چینی 95 گرام  
 کارن فلور ایک کھانے کا چمچ  
 میدہ 138 گرام  
 بیکنگ پاؤڈر ایک چمچ کا چمچ  
 مکھن (جما ہوا) ایک چمچ کا چمچ  
 گرم تیز پانی چار کھانے والے چمچ  
 ونیلا ایسنس ایک چمچ کا چمچ  
 جیم مختلف رنگوں کے (گرین، ریڈ، یلو) حسب ضرورت

انڈول کو خوب پھینٹ کر آہستگی سے چینی ملائے ہوئے دس منٹ پھینٹیں میدہ، کارن فلور، کو کویاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر کو ملا کر تین بار چھان لیں اور لکڑی کے چمچے کے ساتھ آہستہ آہستہ کر کے مرکب میں ہلکے

## گھر میں بیکری

ایک پین میں آئل گرم کریں۔ لسن اور کک کا پیسٹ شامل کریں اب چکن، نمک، ہلدی، لال مرچ، گرم مسالا اور زیرہ پاؤڈر ڈال کر کس کریں۔ اب وہی شامل کر کے چکن کو درمیانی آئج پر ہون کر لائیں۔

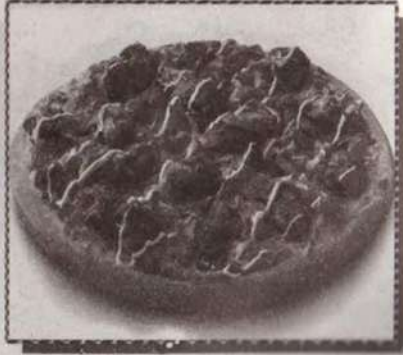
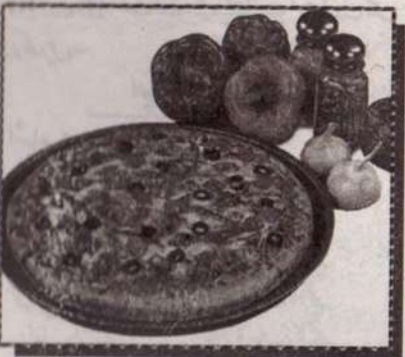
پھنڈا میں فلنگ اور ٹائپنگ کا طریقہ :

ٹرسے میں ڈور کہ کر اس پر ٹمائو ساس اچھی طرح ڈور کے اوپر پھیلا دیں۔ پھر اس کے اوپر چکن تندوری جو تیار کی گئی وہ پھیلا دیں۔ شملہ مرچ، پیاز، ہرے زیتون اور کالے زیتون بھی اس کے اوپر پھیلا دیں۔ سب سے آخر میں گرائنڈ چیلڈر چیرا اچھی طرح پھیلا دیں۔ مزید اسپاؤسی کرنے کے لیے اوپر کئی لال مرچ بھی شامل کر سکتے ہیں۔ اسے پہلے سے گرم اوون میں دس سے بارہ منٹ کے لیے بیک کریں۔ جب چیز پمسل جائے اور پھنڈا سائڈز سے لائٹ براؤن ہو جائے تو اوون سے نکال لیں۔ اور گرم گرم سرو کریں۔

نوٹ : ہر گرم کے پھنڈا کے لیے اوون کا اوپر والا برز جلائیں۔

### چکن فلیجیٹا پھنڈا

اشیاء :  
چکن، یون لیس، کیورز میں کئی، ہوئی، آوا کلو



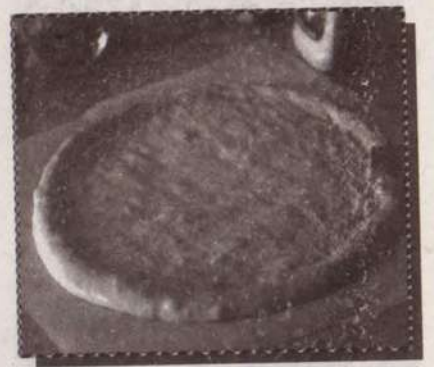
پیاز  
نمٹاؤ  
سیاہ زیتون  
ہرے زیتون  
پھنڈا ساس  
موڈر پلاچر  
ایک عدد  
ایک عدد  
چھ سے آٹھ عدد  
چھ سے آٹھ عدد  
آوا کاپ  
ایک پیکٹ  
پھنڈا کے لیے :

مرچی  
اور ک لسن پیسٹ  
دہی  
پسی ہوئی لال مرچ  
ہلدی پاؤڈر  
گرم مسالا  
زیرہ پاؤڈر  
نمک  
تیل  
ترکیب :  
200 گرام  
ایک کھانے کا چمچ  
100 گرام  
ایک کھانے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
حسب ذائقہ  
حسب ضرورت

چکن کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ شملہ مرچ، پیاز اور نمٹاؤ کو چھوٹے کیورز کی شکل میں کاٹ لیں۔

## گھر میں بیکری

ایک دو میاے سائز کا  
نمٹاؤ  
2 کھانے کے چمچ  
ایک عدد  
آوا چائے کا چمچ  
3 چائے کے چمچ  
آوا چائے کا چمچ  
پیاز  
نمٹاؤ  
لسن  
کئی لال مرچ  
تیل  
اور پگانو  
ترکیب :



ایک دیکھی میں تیل کو گرم کریں اور باریک کٹے ہوئے پیاز اور لسن ڈال کر فرانی کریں جب پیاز نرم ہو جائے تو کٹے ہوئے نمٹاؤ، کئی لال مرچ، نمک اور نمٹاؤ کچھ ڈال کر اچھی طرح کس کریں، اب اور پگانو ڈال دیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں۔ اگر گتے کہ پانی کی ضرورت ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال کر درمیانی آئج پر اتنا پکائیں کہ نمٹاؤ بالکل کس ہو کر چٹنی کی شکل میں تیار ہو جائے۔ ٹھنڈی ہو جائے تو پھنڈا کے اوپر لگانے کے لیے تیار ہے۔

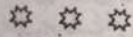
چکن تندوری پھنڈا  
اشیاء :  
پھنڈا  
پھنڈا ٹائپنگ کے لیے :  
ایک عدد  
شملہ مرچ

پھنڈا  
اشیاء :  
میدہ  
چٹنی (پسی ہوئی)  
سوکھا دوڑھ  
نمک  
ایڑے  
سبھی  
پانی  
خیر  
ایک کلو  
100 گرام  
50 گرام  
ایک گرام  
4 عدد  
100 گرام  
ایک پاؤ  
35 گرام  
ترکیب :  
خیر کو 15 منٹ کے لیے پانی میں پھولنے کے لیے رکھ دیں۔  
میدہ، نمک، سوکھا دوڑھ، سبھی، چٹنی اور خیر ملا کر پانی سے گوندھ لیں پھر اسے 3 سے 4 گھنٹے کے لیے کسی گرم جگہ پر کپڑے سے ڈھانپ کر رکھ دیں۔ اتنا کہ یہ پھول کر گوندھنا ہو جائے۔ پھر ڈو کو تیل کر پرائزے میں رکھ دیں اور دس منٹ کے لیے 180 پر اوون میں بیک کریں۔ یہ پھنڈا کے لیے کافی ہو گا۔

پھنڈا ساس  
اشیاء :  
پھنڈا

## گھر میں بیکری

چیز سیٹ کرنے کے بعد اڈ کو ڈال کر لیں اور کناروں پر چھوٹے چھوٹے سے کٹ لگا دیں انکھیل کی مدد سے تمام کٹس کو الٹ دیں۔ اب ہینڈ اساس کی مدد سے ہینڈ پریٹس لیں۔ اب اس پر روز میری اور اور کٹ لگا دیں اور پھر یہاں ہینڈ اساس پر چھڑک دیں۔ اب ٹائن اور سبز یوں کو ہینڈ اڈ پر سیٹ کریں۔ پھر موزریلا چیز سے ٹائپنگ کر کے اسے سات سے دس منٹ کے لیے اپنے اوون کے درجہ حرارت کے مطابق بیک کریں۔



### چکن تکہ ہینڈ

ضروری اشیاء :

- ہینڈ اڈو
- مرنی (یون لیس)
- شملہ مرچ
- موزریلا چیدر
- پانڈل چوپ کر لیں
- گرم مسالا (اڈو)
- زیرہ (اڈو)
- لال مرچ یا اڈو
- ایک عدد
- ایک کپ
- 1 عدد (جو کور کنولوں میں کٹی ہوئی)
- 1/2 کپ
- ایک عدد
- آدھا چائے کا چمچ
- ایک چائے کا چمچ
- آدھا چائے کا چمچ



اور پہلے سے گرم اوون میں 10 سے 15 منٹ تک بیک کریں۔

### چیزی باشہینڈ

اشیاء :

- ہینڈ اڈو
- چکن یون لیس
- سویا ساس
- چلی ساس
- سفید سرکہ
- لسن جوے
- زیتون کاتیل
- چلی فلیکس
- ٹمک
- کالی مرچ
- روز میری
- اوریکانو
- ایک عدد
- آدھا کلو
- دو کھانے کے چمچ
- دو کھانے کے چمچ
- ایک کھانے کا چمچ
- دو سے تین عدد (ٹٹے ہوئے)
- تین کھانے کے چمچ
- حسب ضرورت
- حسب ذائقہ
- ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
- چوتھائی چائے کا چمچ
- چوتھائی چائے کا چمچ

ترکیب :

چکن کو تمام اجزاء کے ساتھ مینونٹ کریں اور زیتون کے تیل میں اچھی طرح پکالیں۔ اب موزریلا چیز کی سلائسز کو ہینڈ اپین کے کارڈ میں سیٹ کریں۔

## گھر میں بیکری



- چلی ساس
- کالی مرچ (پسی ہوئی)
- ٹمک
- سرکہ
- سویا ساس
- لسن پیسٹ
- ہینڈ اڈو
- دو کھانے کے چمچ
- ایک چائے کا چمچ
- آدھا چائے کا چمچ
- ایک کھانے کا چمچ
- ایک چائے کا چمچ
- ایک عدد

ٹائپنگ کے لیے :

- ہینڈ اساس
- موزریلا چیدر چیز
- ٹمائز (کیوز میں کٹے ہوئے) ایک عدد
- شملہ مرچ (کیوز میں کٹی ہوئی) ایک عدد
- ایک کپ
- ایک کپ
- ایک عدد
- ثابت سیاہ مرچ
- چار عدد

ٹائپنگ کے لیے

- ہینڈ اساس
- موزریلا چیدر چیز
- ٹمائز (کیوز میں کٹے ہوئے) ایک عدد
- شملہ مرچ (کیوز میں کٹی ہوئی) ایک عدد
- ایک کپ
- ایک کپ
- ایک عدد

ترکیب :

چکن کی تمام اشیاء کو پیس کر ہمون لیں اور قیے میں لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں اور اس میں چار کھانے کے چمچ سرکہ ڈال دیں۔ دینیج میں تیل ڈال کر قیہ ڈال دیں ٹڑی پتا اور لسن اور ک پیسٹ ڈال دیں پھر اس کو دس منٹ تک بھونیں۔ پسی لال مرچ، ٹمک، ہلدی ڈال کر پھر اس میں تھوڑا پانی ڈال دیں اور گھنٹے کے لیے رکھ دیں جب گل جائے تو ہمون کرنا مار لیں۔ اب ہینڈ اڈو کو چکنا کر کے اس پر ڈور رکھ دیں۔ ہینڈ اساس ڈو پر لگا کر اچاری قیہ پھیلا دیں ٹمائز اور شملہ مرچ ڈال کر آخر میں چیکو کوش کر کے پھیلا دیں

## گھر میں بیکری

چار اونس (آدھا کپ)  
چھ اونس  
چار اونس  
ایک چائے کا چمچ  
تین عدد  
تھوڑا سا

بجینی  
چکن کے ریشے  
کریم  
کس شدہ پیاز  
بریڈ سلانسیسز  
کھن

ترکیب :

کھن گرم کر کے میدہ بھونیں (ایک کھانے کا چمچ  
میدہ) پھر آج سے ہٹا کر بجینی ملا دیں اور خوب چمچ  
چلاتے ہوئے ملائم کر لیں اور پھر کریم ملا دیں۔



آج بر رکھیں قدرے گاڑھا ہونے پر چکن کے  
ریشے، نمک، سیاہ مرچ پاؤڈر اور ہلکا سا ملائیز کو  
ٹوسٹ کر کے کھن لگائیں اور پھر کھن دلی سائیز پر یہ  
مرکب لگادیں۔

ہر سینڈویچ پر کھیرے کا قتلہ اور پودینے کی پتی سجا  
دیں۔ ٹرکس سینڈویچ تیار ہیں۔ اپنے ملک میں بیٹھ کر  
ترکی کی ڈش کا مزہ لیں۔

کچھ کیک

2 عدد

اشیاء :  
ایٹے

ایک اونس  
ایک اونس



دو سلانسیسز پر پودینے کی چٹنی لگا کر رکھ دیں۔ دو  
سلانسیسز ٹماٹو کچھ لگا کر رکھ دیں۔ پودینے والے  
سلانسیسز پر ٹماٹو پیسٹ والی سلانسیسز اس طرح رکھیں  
کہ ٹماٹو پیسٹ والی سائز اوپر کو رہے اس پر پیئر  
سلائس رکھیں اور تیسرا سلائس بھی رکھ کر ہاتھ سے دبا  
دیں۔ ان سینڈویچز کو اس طرح کاٹیں کہ چار حصوں  
میں تقسیم ہو جائیں۔

ایک کپ میدے میں نمک اور آدھا چائے کا چمچ  
سفید زیرہ پاؤڈر ڈال کر دودھ ملاتے ہوئے پھینٹ لیں  
اور ساتھ ہی ایک عدد پھینٹا ہوا انڈہ بھی ملا دیں۔

اس آمیزے میں سینڈویچز کو ڈبو ڈبو کر فلیپ فرمائی  
کر لیں۔ گولڈن ہونے پر نکال کر ٹشو پیپر پر رکھیں اور  
ٹماٹو کچھ کے ساتھ چیش کریں۔ سینڈویچز کو کٹنے  
پر اندر سبز اور سرخ دھاریاں دھلائی دیں گی جو خوب  
صورت لگتی ہیں۔ بچوں کو چاہے باکس میں سکول کے لیے  
دے سکتے ہیں۔ اور شام کو جب کھیل کود کر گھر آئیں تو  
بھی کھانے کے لیے دیں۔

ٹرکس سینڈویچ

اشیاء :

میدہ  
کھن

## گھر میں بیکری

ترکیب :  
انڈوں کو نمک ملے پانی میں آٹھ دس منٹ ابال کر  
سخت کر کے نکال لیں اور فوراً ہی ٹھنڈا پانی یا ٹکے کے  
نیچے رکھ دیں تاکہ زردیوں کی رنگت برقرار رہے۔  
انڈوں کو کس کر لیں یا Masher سے دانے دار کر  
لیں۔

پارسلے یا دھنیا دھو کر کپڑے سے خشک کر کے  
باریک کٹ کر انڈوں کے فیے میں شامل کر دیں۔  
نمک اور تازہ پیسی سیاہ مرچ بھی حسب ذائقہ شامل  
کر دیں۔

سلانسیسز کو درمیان سے کٹ کر آٹھ مستطیل  
سلانسیسز بنائیں اور ہر ایک پر کھن لگا دیں۔ ہر  
سلائس کی کھن گلی سائز پر انڈوں کا مرکب دیا جا کر  
رکھ دیں اور ان پر شملہ مرچ یا گاجر کی باریک کٹی  
Strips سے ڈیزائن بنا کر دیا دیں۔

اودان ٹرے پر کھن لگا کر یہ سارے سلانسیسز رکھ  
دیں اور گرم اودان میں پانچ سے دس منٹ تک رکھ کر  
نکال لیں۔ چائے کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔ لچ  
پاکس کے لیے مناسب نہیں ہیں کیونکہ ہٹنے سے  
انڈوں کا مرکب علیحدہ ہو سکتا ہے۔

دندان فرمائیز سینڈویچز

اشیاء :

بریڈ سلانسیسز  
پودینے کی چٹنی  
چمچ عدد  
1/4 کپ  
دو سلانسیسز  
1/4 کپ

ترکیب :

بریڈ سلانسیسز کے سخت کنارے کٹ کر علیحدہ کر  
دیں۔

نمک (کاٹ لیں)  
ایک عدد  
ہیڈ اساس  
دو عدد  
آدھا کپ  
1/4 چائے کا چمچ  
حسب ذائقہ

ترکیب :  
دہی، نمک، کالی مرچ، لال مرچ، زیرہ پاؤڈر، گرم  
مصالحہ مکس کر کے مرچی کو میری نیٹ کریں اب اسے  
انتاپکائیں کہ پانی خشک ہو جائے اس کے بعد کوئلہ کا دم  
دے دیں۔

ڈور ہینڈ اساس لگائیں اس کے بعد شملہ مرچ،  
ہری مرچ، ٹماٹو، زیرہ پاؤڈر ڈال کر ٹائپنگ تیار کر لیں۔

اوپن سینڈویچز

اشیاء :

انڈے  
نمک و سیاہ مرچ  
کھن  
پارسلے کٹے ہوئے یا ہر دھنیا ایک ٹمبھی  
بریڈ سلانسیسز (جو کو رولی) چار عدد  
شملہ مرچ یا گاجر ایک عدد



## گھر میں بیکری

کر لیجیے۔ یہ مرکب مفن کپ میں ڈالیں اور گرم  
اوپر سے چمڑک دیں اور اوون میں 20 سے 25 منٹ  
تک بیک کر لیں۔

گھمب ٹاپنگ بنانے کی ترکیب  
چینی، میدہ، مکھن، دار چینی کو اچھی طرح مکس کر  
کے مفن میں بیک کرنے سے پہلے چمڑک دیں۔

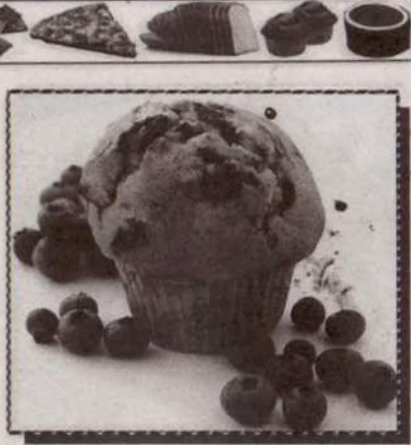
### ڈونٹ مفنز

اشیاء:

- چینی 1/2 کپ
- مارجرین (گھلا ہوا) 1/4 کپ
- جانقل (پسی ہوئی) 3/4 چائے کا چمچ
- دودھ 1/2 کپ
- ہیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- میدہ ایک کپ
- ٹاپنگ کے لیے
- مارجرین (گھلا ہوا) 1/4 کپ
- چینی 1/2 کپ
- دار چینی ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

اوون کو c 190 پر پہلے سے گرم کر لیں۔ 24  
مفنز کہیں کو چکنا کر لیجیے۔ چینی، مارجرین، جانقل  
اور دودھ اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر اس میں میدہ ملا  
لیں ہلکے ہاتھ سے اور اس کو مفنز کہیں میں آرمے  
کپ تک بھر لیں۔ اور اوون میں 15 سے 20 منٹ  
تک ہلکے سٹرا ہونے تک بیک کریں۔ جب تک  
مفنز تیار ہوں گے۔ ایک پیالی میں مارجرین ڈالیں اور  
دوسرے پیالے میں چینی اور دار چینی مکس کر لیں۔  
مفنز کے تیار ہونے پر ان کو کپ سے نکالیں اور پہلے  
مارجرین میں ڈپ کریں پھر چینی اور دار چینی والے  
مکسچو میں ڈپ کر کے پیش کریں۔



- میدہ 1/2 کپ
- چینی (پسی ہوئی) 3/4 کپ
- نمک 1/2 چائے کا چمچ
- ہیکنگ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ
- تیل 1/3 کپ
- انڈہ 1 عدد
- تازہ بلویریز ایک کپ
- دودھ 1/3 کپ

ٹاپنگ کے لیے:

- چینی 1/2 کپ
- میدہ 1/3 کپ
- مکھن (کیو بیٹ میں) 1/4 کپ
- پسی ہوئی دار چینی 1 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

اوون کو پہلے سے c 200 پر گرم کر لیں۔ مفن  
کپ کو چکنا کر لیں۔ میدہ، چینی، نمک اور ہیکنگ  
پاؤڈر ملا لیں اب ایک کپ میں تیل ڈالیں اس کپ  
میں انڈہ تیل کے اوپر ڈالیں اور پھر اتنا دودھ ڈالیں کہ  
کپ بھر جائے۔ تمام چیزیں میدہ والے مرکب میں  
ڈال دیں اور بلویریز بھی اس میں ڈال دیجیے اور مکس

## گھر میں بیکری

### فرنج بسکٹ

- اشیاء:
- پف پیسٹری 250 گرام
- سفید تیل آدھا کپ
- وانے دار شکر دو کھانے کے چمچ
- بنو پیسٹری 1/2 کپ
- کارن فلور دو کھانے کے چمچ
- ترکیب:



- میدہ
- شکر (پسی ہوئی)
- وینلا ایسنس
- فریش کریم
- شکر
- کرینج
- ہیکنگ پاؤڈر
- ترکیب:



پف پیسٹری ڈو کو کارن فلور لگا تیل لیں (نہ زیادہ موٹا  
اور نہ زیادہ پتلا) اب اس پر وانے دار شکر اور تیل  
چمڑک دیں اور اس کو رول کی طرح فولڈ کرتی جائیں  
اور چھری کی مدد سے گول سلائس کاٹی جائیں۔  
ہیکنگ ٹرے میں بنو پیسٹری لگائیں اور سارے سلائس  
کو تھوڑے تھوڑے فاصلے سے رکھ کر ہر ایک سلائس  
کو ہنڈ فلانی شہب میں گھما دیں اور پہلے سے گرم اوون  
میں c 180 پر رکھ کر 13-10 منٹ تک بیک  
کریں۔ گولڈ براؤن ہونے پر اوون سے نکال لیں۔  
مزے دار فرنج بسکٹ تیار ہیں۔

### بلویری مفنز

اشیاء:

چینی کو فرانی پین میں گھلا کر اس میں ہادامہ مہونگ  
پہلی ڈال دیں۔ اس کے بعد ایک کریم کیے ہوئے  
برتن میں ڈال کر ٹھنڈا کر لیں اور ٹھنڈا ہونے کے بعد  
اس کو کرش کریں۔  
انڈے اور چینی کو اچھی طرح بیٹ کریں اس میں  
ایسنس، ہیکنگ پاؤڈر اور میدہ ڈال کر فولڈ کریں۔  
اوون کو پہلے سے گرم کر لیں۔ ایک مکسچو کو  
سائے میں ڈال کر بیک کر لیں بیک ہو جائے تو اوون  
سے یک نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ ٹھنڈا ہونے پر یک کو  
درمیان سے کاٹ کر اس پر بیٹ کی ہوئی کریم ڈال دیں،  
اس کے بعد کرینج اور پھر یک کا دوسرا حصہ رکھ کر اس کو  
کریم سے کور کریں اور اپنی پسند کے مطابق ڈیکورٹ  
کر لیں اور سرو کریں۔

## گھر میں بیکری



### چاکلیٹ کنکلز

- اشیاء :  
 ایک کپ کوکوپاؤڈر  
 1 1/2 کپ چینی  
 1/2 کپ تیل  
 4 عدد انڈے  
 دو چائے کاجچے ونیلا ایسنس  
 دو کپ میہ  
 دو چائے کاجچے ہیکنگ پاؤڈر  
 1/2 چائے کاجچے نمک  
 ایک کپ کنفیکشنر شگر



میں 13 منٹ تک بیک کریں۔  
 ایزنی شگر کوکیز



- اشیاء :  
 میہ  
 ہیکنگ سوڈا  
 ہیکنگ پاؤڈر  
 مکھن  
 چینی  
 انڈے  
 ونیلا ایسنس  
 ایک کپ  
 ایک عدد کپ  
 ایک چائے کاجچے

### ترکیب :

ایک پیالے میں پہلے کوکوپاؤڈر، سفید چینی اور تیل کو ہتھوڑے اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک انڈے ڈالیں اور 30 سیکنڈز تک پھینٹیں اس طرح چاروں انڈے باری باری ڈالیں۔ پھر اس میں ونیلا ایسنس ڈال کر پھینٹیں۔  
 ہیکنگ پاؤڈر، نمک کو چھان لیں اور کوکومکسچو میں آہستہ آہستہ چمچے سے مکس کریں۔ اب ڈو کو پلاسٹک سے ڈھیک دیں اور ایک رات کے لیے فریج

## گھر میں بیکری



### بنانا کرمب سفنز

- اشیاء :  
 میہ  
 ہیکنگ سوڈا  
 ہیکنگ پاؤڈر  
 نمک  
 کیلے (میش کیے ہوئے)  
 3 عدد چینی  
 3/4 کپ انڈے (ہلکا پھینٹنا ہوا)  
 ایک عدد مکھن (پھلا ہوا)  
 1/3 کپ



- میہ  
 نمک  
 ہیکنگ سوڈا  
 جائلز  
 براؤن شگر  
 سفید چینی  
 انڈے  
 ونیلا ایسنس  
 ملک بارز (کٹے ہوئے)  
 اخروٹ (کٹے ہوئے)  
 2 1/2 کپ  
 ایک چائے کاجچے  
 ایک چائے کاجچے  
 آدھا چائے کاجچے  
 ایک کپ  
 آدھا کپ  
 دو عدد  
 ایک چائے کاجچے  
 دو کپ  
 ایک کپ

### ترکیب :

پہلے ہلکی آؤخ پر مکھن کو ہلکا سنرا کریں یہاں تک کہ مکھن میں کاپانی خشک ہو جائے۔ اب میہ، نمک، ہیکنگ سوڈا اور جائلز کو ایک پیالے میں مکس کر کے چھان لیں۔ ایک پیالے میں مکھن اور چینی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔ پھر اس میں انڈے ڈال کر پھینٹیں، اس کے بعد آخر میں ونیلا ایسنس ڈال کر تین منٹ پھینٹیں۔ اب اس مرکب کو میہ والے مرکب میں مکس کریں اور اس میں بادام اور ملک بارز ڈال کر ہلکے سے ملا لیں۔ اب ٹرے میں ہتھوڑے لگا کر اوچ کے فاصلے سے کوکیز لگا دیں۔ f 350 پر اوون

- ٹاپنگ کے لیے :  
 براؤن شگر  
 میہ  
 جائلز  
 مکھن  
 1/3 کپ  
 2 کھانے کے چمچے  
 1/8 چائے کاجچے  
 ایک کھانے کاجچے

اوون کو 190 پر پہلے سے گرم کر لیں۔ 10 منٹ سفنز کھس کو چکنا کر لہجیے ایک بڑے پیالے میں میہ، ہیکنگ سوڈا، ہیکنگ پاؤڈر اور نمک کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ دوسرے پیالے میں کیلے، چینی، انڈے اور مکھن کو اچھی طرح پھینٹ لیں پھر اس مرکب کو میہ والے مرکب میں مکس کر دیں۔ پھر سفنز کپ میں اس ہتھوڑے کو ڈال دیں۔ اب ایک چھوٹے پیالے میں براؤن شگر، میہ، دار چینی، مکھن کو مکس کریں اور سفنز پر چھڑک دیں پھر اوون میں 18 سے 20 منٹ بیک کر لیں۔

### چاکلیٹ چنگ کوکیز

- اشیاء :  
 مکھن  
 225 گرام

## گھر میں بیکری



میں لیموں کارس کس کر لیں۔ اب تیار پین کیک پر ٹائپک ڈال کر فولڈ کر لیں اور اسٹریبری ساس کے ساتھ سرو کریں۔

### ڈارک اینڈوائٹ چاکلیٹ کیک

اشیاء :  
 ڈارک چاکلیٹ 500 گرام  
 (گلزوں میں کٹ لیں)  
 مکھن 250 گرام  
 کیو کارس دو کھانے کے چمچے  
 بسکٹ ایک سو چاس گرام  
 کشش پچاس گرام  
 خشک خوبانی (چوپ کر لیں) پچتر گرام  
 وائٹ چاکلیٹ (چوپ کر لیں) ساٹھ گرام

### ترکیب :

ایک ہیٹ پروف پالے میں ڈارک چاکلیٹ مکھن اور کیو کارس ڈال کر اس کو اچلتے ہوئے پانی پر رکھ لیں اور پکھلا کر اچھی طرح کس کر لیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ بسکٹوں کو موٹے گلزوں میں چوریں، اور انہیں پھلی چاکلیٹ کے آمیزے میں شامل کر کے کس کر لیں ساتھ کشش خوبانی اور وائٹ چاکلیٹ بھی شامل کر لیں۔ اب اس آمیزے کو چکنے کے ہوئے پتھر پیر لگائے ہوئے ٹن میں ڈال کر اس پر ڈھکن ڈھک کر فریق جن میں جانے کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد قلوں میں کٹ کر سرو کریں۔

### رشین کھل کیک

روسی دسترخوانوں پر اٹالین اسٹائل میں تیار کردہ کھانے اٹلی کی شزادی Bona Sforza کی وجہ سے آئے جب اس شزادی نے روس کے بادشاہ King Signismund سے 1518 میں شادی کی رشین کھل کیک کا شمار شزادی کے پسندیدہ

### بنانا پین کیک اسٹریبری ساس کے ساتھ

اشیاء :  
 پین کیک کے لینے  
 میڈہ ایک کپ  
 دودھ ایک چوتھائی  
 انڈا ایک عدد  
 شمد دو کھانے کے چمچے  
 تیل ایک چائے کا چمچ  
 کیلی ٹائپنگ کے لینے  
 کشش (چوپ کر لیں) دو کھانے کے چمچے  
 گر مہالی تین کھانے کے چمچے  
 شمد دو کھانے کے چمچے  
 لیموں کارس ایک چائے کا چمچ  
 کیلی (سلاٹس کر لیں) دو عدد  
 اسٹریبری ساس  
 اسٹریبری پری ڈھالی سو گرام  
 لیموں کارس دو چائے کے چمچے

### ترکیب :

پین کیک بنانے کے لیے میڈہ، دودھ، انڈا، شمد اور تیل کو فوڈ پروسیسر میں ڈال کر لینڈ کر لیں۔ درمیانی آج پر تو گرم کر لیں اور اس پر تین کھانے کے چمچے آمیزہ ڈال کر ایک منٹ کے لیے نکالیں۔ جب دونوں طرف سے سنہرا ہو جائے تو اتار لیں۔ اس طرح سارے آمیزے سے پین کیک تیار کر لیں۔

کیلی کی ٹائپنگ بنانے کے لینے کشش کو گرم پانی میں پندرہ منٹ کے لیے بھگو لیں۔ اس کے بعد اس کو شمد اور لیموں کے رس میں شامل کر کے کس کر لیں اور اس کو کیلوں پر ڈال کر کس کر لیں۔ سوس تیار کرنے کے لیے اسٹریبری پری

## گھر میں بیکری



میں رکھ کر اچھی طرح ٹھنڈا کر لیں اور ٹرے میں پتھر پیر لگا دیں اور ڈو کے باؤلر بنائیں اور کنفی کشنر شکر میں کوئڈ کر کے پہلے سے گرم ادون میں 180 c پر 13 سے 10 منٹ بیک کر لیں۔

### ایزی وائٹ بریڈ

اشیاء :  
 میڈہ 500 گرام  
 نمک 2 چائے کے چمچے  
 خمیر 7 گرام  
 زیتون کا تیل 3 چائے کا چمچ



### چیزی گارلک بریڈ

اشیاء :  
 میڈہ 500 گرام  
 خمیر 11 1/2 چائے کا چمچ  
 نمک ایک چائے کا چمچ  
 زیتون کا تیل دو کھانے کے چمچے  
 شمد ایک کھانے کا چمچ  
 بسن (کٹی ہوئی) دو جوے  
 مکھن 25 گرام  
 چمڈ چیز (کٹا ہوا) 100 گرام  
 تھائم ایک چائے کا چمچ  
 پانی 300 ملی لیٹر

### ترکیب :

ایک بڑے پالے میں میڈہ ڈالیں۔ ایک جگ میں پانی ڈال کر تیل اور شمد ملا لیں اور میڈے کو نرم سا گوندھ لیں۔ یہاں تک کہ میڈہ ہاتھ میں چپکنا بند ہو جائے۔ اب بسن کو مکھن میں کس کریں اور تھوڑا تھوڑا ڈوپر لگا دیں اور پھر سے تھائم اور چیز چمڈ میں اب سانچے میں ڈال کر ڈو کو ڈھانپ دیں اور 40 منٹ تک کسی گرم جگہ پر رکھ دیں۔ پہلے سے گرم ادون میں 180 c پر 30 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکی گولڈن ہونے پر نکال لیں۔



### پانی 300 ملی لیٹر

### ترکیب :

ایک پالے میں میڈہ، نمک، اور خمیر کو کس کر لیں۔ اور درمیان میں گڑھا بنا کر تیل اور پانی ڈالیں اور اچھی طرح گوندھ لیں ڈو کو نرم گوندھیں اگر سخت ہو تو اور پانی ملا لیں اور پھر گرم جگہ پر دو گھنٹے کے لیے رکھ دیں کہ وہ پھول جائے۔ پھر ڈو کو سانچے میں ڈالنے سے پہلے ایک دفعہ ہلکا سا اور گوندھیں اور ایک گھنٹہ کے لیے پھر رکھ دیں اور پہلے سے گرم ادون میں 220 c پر 25 سے 30 منٹ تک بیک کر لیں۔

## گھر میں بیکری



ایک میں ہوتا ہے۔

اشیاء :  
چھ عدد (زردی اور سفیدی الگ کر لیں)  
آئسنگ شوگر ایک سو اچھ  
کیسٹر شوگر ایک چائے کا چمچ

میدہ (چھان لیں) ایک کپ  
فلنگ کے لیے

کوئنگ چاکلیٹ کچھ پیکرام  
کھن چوتھائی کپ  
آئسنگ شوگر ایک کپ  
کیسٹر شوگر دو گھانے کے چمچے  
انڈا ایک عدد

کھل ٹاپنگ کے لیے  
شوگر چوتھائی کپ  
پانی دو سے تین گھانے کے چمچے  
کھن آدھا گھانے کے چمچے

ترکیب :

ایک بنانے کے لیے ایک پیالے میں انڈوں کی زردی اور آئسنگ شوگر ڈال کر پھینیں۔ ایک دوسرے پیالے میں انڈوں کی سفیدی ڈال کر خوب اچھی طرح پھینیں کریم کی طرح گاڑھا ہونے پر اس میں باقی پکی ہوئی آئسنگ شوگر اور کیسٹر شوگر کھن کریں اس کے بعد اس آمیزے کو انڈے کی زردی آمیزے میں ڈال کر آہستہ آہستہ کھن کریں۔ میڈہ ڈال کر احتیاط سے کھن کریں۔ چار عدد ہشو پیپر شیٹ لیں جس سائز کا ایک تیار کرنا ہو اسی حساب سے ہشو پیپر کو گولائی میں کٹ لیں اور اس پر کھن لگا کر خوب چکنا کر لیں۔

ایک بڑی بیکنگ ٹرے لیں (جس میں یہ چاروں پیچرز کے سائے آسانی سے رکھے جائیں) اس میں

## گھر میں بیکری



آم دو کپ (چھوٹے چوکور ککڑے) ناریل  
چینی ایک کپ کھن (نرم کر لیں)  
دہی ایک کپ (گاڑھا ہونا چاہیے) شکر  
بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچے انڈے  
تیل ڈیڑھ کپ دودھ  
کس ڈرائی فروٹ ایک کپ کوکونٹ ایسنس  
(باریک کئے ہوئے) ایک کپ اخروٹ  
بیکنگ سوڈا آدھا چائے کا چمچے

ترکیب :

اولون کو  $180^{\circ}\text{C}$  پر پہلے سے گرم کر لیں۔ دس اچھ کمرے ایک بین میں کھن لگا کر اسے چکنا کر لیں اور اس کے بعد اس کے اوپر میڈہ کی باریک تہ چھڑک دیں۔ میڈہ بیکنگ پاؤڈر اور نمک کو ایک بڑے پیالے میں ایک ساتھ چھان لیں۔ اب اس میں ناریل شامل کر دیں۔ ایک بڑے پیالے میں کھن اور شوگر کو الیکٹرک کمرے درمیانی رفتار پر کرمی ہونے تک پھینٹ لیں۔ اب اس میں ایک ایک کر کے انڈے ملائی جائیں اور پھینٹی جائیں۔ دھیمی رفتار سے پھینٹتے ہوئے اس میں تھوڑی تھوڑی مقدار میں میڈہ شامل کرتی جائیں۔ اس کے ساتھ ہی دودھ اور کوکونٹ ایسنس بھی تھوڑی تھوڑی مقدار میں ڈالتی رہیں۔ اس آمیزے کو تیار کیے ہوئے ایک بین میں ڈال کر  $55-65$  منٹ تک بیک کریں۔ چھری یا چاقو سے ایک چیک کریں۔ اگر وہ صاف باہر آتی ہے تو ایک تیار ہے۔ اولون میں سے ایک بین نکال کر پین کے اندر دنی کناروں میں چاقو چلا میں تاکہ ایک بین کے کنارے چھوڑ دے۔ پندرہ منٹ تک ایک کو ٹھنڈا ہونے دیں۔ ریک پر رکھ کر ایک کو کھل ٹھنڈا کر لیں۔ اب ایک کے اوپر دنیلا فروٹسٹنگ پھیلا دیں اور اخروٹ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

دنیلا فروٹسٹنگ بنانے کے لیے  
آئسنگ شوگر کوکونٹ ایک کپ  
ایک چائے کا چمچے  
سوا کپ



## گھر میں بیکری



پانی  
وینلا ہینس  
ترکیب :  
ڈیڑھ کپ  
آوا چائے کا چمچ

ایک بڑے پیالے میں آئسنگ شوگر کو چھان کر اس میں پانی اور وینلا ہینس ملا کر گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

### اسپائسی والٹ کیک

اشیاء :  
میدہ  
دار چینی پاؤڈر  
ہیکنگ پاؤڈر  
ہیکنگ سوڈا  
اور کپ پاؤڈر  
جانقل پاؤڈر  
لونگ پاؤڈر  
نمک  
کھن  
کیسٹ شوگر  
وینلا ہینس  
انڈے  
گاجر (کدو کی ہوتی)  
اخروٹ (چوپ کیے ہوئے) ڈیڑھ کپ  
سش  
کشمیر  
کھن  
آئسنگ شوگر  
لیوں  
(باریک چھلکا تار کر چوب کر لیں)  
لیوں کارس  
ترکیب :

سواد کپ  
دو چائے کے چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
ایک چائے کا چمچ  
آوا چائے کا چمچ  
ایک چوتھائی چائے کا چمچ  
ایک چوتھائی کپ  
ڈیڑھ کپ  
دو کپ  
دو چائے کے چمچ  
چار عدد  
تین کپ  
پاؤڈر  
ایک کپ  
ایک چوتھائی کپ  
ڈھالی کپ  
ایک عدد  
دو چائے کے چمچ

پیالے میں میدہ چھان کر اس میں دار چینی پاؤڈر، ہیکنگ پاؤڈر، ہیکنگ سوڈا، اور کپ پاؤڈر، جانقل پاؤڈر، لونگ اور نمک ڈالیں۔ ایک پیالے میں کیسٹ شوگر، کھن اور وینلا ہینس ڈال کر خوب اچھی طرح پھینٹیں ایک ایک کر کے انڈے شامل کریں اور مسلسل پھینتے رہیں اس کے بعد اسی آمیزے کو میدہ والے پیالے میں ڈال کر خوب اچھی طرح مکس کریں۔ گاجر، کشمش اور اخروٹ شامل کریں۔ ہیکنگ کیک ٹن میں تیل لگا کر اسے چھتا کر لیں۔ تیار کیے ہوئے آمیزے کو اس میں ڈال کر کیک ٹن کو پہلے سے گرم اودن میں 180 C پر رکھ کر 45-55 منٹ تک بیک کریں۔ ایک پیالے میں کریم چیم، کھن، آئسنگ شوگر، لیوں کارس اور لیوں کا چھلکا ڈال کر مکس کریں۔ کیک کی رنگت گولڈن براؤن ہونے پر اسے اودن سے نکال کر کیک ڈش میں رکھیں اور کریم چیم کا آمیزہ اس کے اوپر لگائیں مزے دار اسپائسی والٹ کیک تیار ہے۔ اخروٹ سے گارنش کر کے سرو کریں۔

### چاکلٹی کیک بالز

اشیاء :  
اسٹچ کیک  
بادام  
چاکلٹی چیس  
مجمور  
کونک چاکلٹی  
ترکیب :  
ایک عدد (درمیانے سائز کا)  
آوا کپ (سولے کٹے ہوئے)  
آوا کپ  
آوا کپ  
حسب ضرورت

کونک چاکلٹی کو پگھلائیں۔ اب ایک برتن میں مجمور اور ایک گلاس پانی ڈال کر مجمور کو اتنا کھائیں کہ وہ ایک ہموار سائپٹ بن جائے اب اس کی پگھلی اور پگھلے ہائیلی نکل جائیں گے وہ نکل کر اس کو قدرے ٹھنڈا کر لیں۔

## گھر میں بیکری



گر مپانی  
گر م سوڈہ  
ترکیب :  
ڈھالی کپ  
تین کھانے کے چمچ

خمیری آٹا (Starter) بنانے کے لیے ایک پیالے میں رنی کا آٹا گرم سوڈہ ڈال کر مکس کریں اور پلاسٹک کونک شیٹ سے ڈھک کر 1-2 دن تک رکھ دیں۔ خوب اچھی طرح پھول کر مکس کھائے گئے تو اس کا مطلب ہے خمیری آٹا (Starter) تیار ہے۔ ڈوبانے کے لیے میدہ، نمک اور رنی کے آٹے کو چھان کر ایک پیالے میں ڈالیں۔ خمیر کو آوا کپ گرم پانی میں مکس کر کے 10-15 منٹ تک ایک طرف رکھ دیں۔ اس کے بعد خمیر کے آمیزے کو میدے اور رنی کے آٹے میں ڈالیں اس میں کھن، خمیری آٹا (Starter) اور حسب ضرورت گرم پانی ڈال کر نرم ڈو گوندھ لیں۔ ایک پلاسٹک کونک شیٹ پر تیل لگا کر اسے چھتا کر لیں اور تار کی ہوئی ڈو کو اس شیٹ میں لپیٹ کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔ ڈو جب خوب پھول جائے تو پلاسٹک شیٹ سے نکال کر ایک منٹ تک گوندھ لیں اور بریڈ کی شیب میں گول کر کے تیل لگا کر چکنی کی ہوئی ہیکنگ ڈش میں رکھیں اور پلاسٹک کونک شیٹ سے ڈھک کر تین منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اس کے بعد شیٹ ہٹا کر برش کی مدد سے ڈو کے اوپر پانی لگائیں اور ڈو کے اوپر زبرہ اور تھوڑا سا خشک رنی کا آٹا چھڑک دیں اور ہیکنگ ڈش کو پہلے سے گرم اودن میں 200 C پر رکھ کر 35-40 منٹ تک بیک کریں۔ ہلکا سنہرا ہونے پر بریڈ کو اودن سے نکال لیں مزے دار رنی بریڈ تیار ہے۔

ایک پیالے میں کیک کے چھوٹے چھوٹے سے چس کر لیں اور ہاتھ سے مسل لیں۔ اب اس میں بادام، چاکلٹی چیس اور مجمور والا پیٹ شامل کر کے اتنا مکس کر لیں کہ وہ میٹ ہو جائے۔ بالز بنانے کے لیے:

اب ہلکے ہاتھ سے بالز بنائیں اور ان کو پگھلی ہوئی چاکلٹی میں رول کر کے ایک پلیٹ میں رکھتی جائیں۔ اس کے بعد فریژر میں رکھ کر خوب ٹھنڈا کریں بہت مزے کی سوٹ چاکلٹی کیک بالز تیار ہیں۔

### رنی بریڈ (Rye Bread)

رنی (Rye) ایک غذائی پودا ہے جو یورپ، شمال اور مشرقی حصوں میں بکثرت پیدا ہوتا ہے اس برجو کی طرح خول کے اندر دانے لگتے ہیں جسے رنی کے دانے کہا جاتا ہے۔ ان دانوں کو پیس کر رنی کا آٹا تیار کیا جاتا ہے۔ باقی بیج جانے والا کھوج پودے کے ڈھنسل اور پتے وغیرہ جانوروں کے چارے کے لیے استعمال کیے جاتے ہیں۔ رنی سے تیار کردہ بریڈ مشرقی یورپ میں آباد باشندوں کا خاص روایتی بریڈ ہے اس کا ذائقہ ترشی مائل ہوتا ہے جو اس بریڈ میں خمیری آٹے (Starter) کے ذریعے پیدا کیا جاتا ہے۔

اشیاء :  
ڈوبانے کے لیے:  
رنی کا آٹا  
نمک  
کھن  
ثابت زبرہ  
خمیری آٹا (Starter) کے لیے:  
رنی کا آٹا  
میدہ  
خمیر

### سبلی ایڈزا

اشیاء :  
مشرقی کا قیمہ  
آوا کپ

## گھر میں بیکری



### میکروز

اجزا :  
 بادام پیسٹ  
 شکر  
 کنفی کشن شوگر  
 انڈے کی سفیدی  
 کوکوپاؤڈر  
 اورنج زسٹ  
 تازہ ناریل  
 ترکیب :  
 بادام کو گر انڈز میں پس لیں۔  
 اورنج کو چمکے سمیت کدوش کریں۔  
 انڈے کی زردی اور سفیدی الگ کریں۔  
 سفیدی میں کنفی کشن شوگر ملا کر اتنا پھینیں کہ  
 جھاگ بن جائے پھر شکر بھی شامل کر دیں۔  
 پے ہوتے بادام بھی ملا لیں۔  
 تازہ ناریل کدو کوش کر کے ڈالیں کوکوپاؤڈر اورنج  
 زسٹ بھی اچھی طرح مکس کریں۔  
 اس آمیزے کو پائننگ بیک میں نکال لیں پائننگ  
 ٹین میں ہنر لگا دیں اور میکروز بیک پائننگ  
 بنائیں۔  
 پھنگ ٹین کو پہلے سے گرم اودن میں 180  
 سینٹی گریڈ پر 10 سے 15 منٹ کے لیے رکھ  
 دیں۔ میکروز بیک ہو جانے پر نکال کر کدوش کریں۔

نمک سیاہ مرچ پاؤڈر حسب ذائقہ  
 نمٹا پوری  
 بسن  
 ہری مرچیں  
 (چوپ کی ہوئی)  
 تیل  
 میدہ  
 خیر نیم گرم ۱۰۰ گرام  
 شکر  
 خیر  
 سرخ شملہ مرچ  
 (بج نکال کر اسٹریس کاٹ لیں)  
 ہری شملہ مرچ  
 (بج نکال کر اسٹریس کاٹ لیں)  
 زیتون  
 ترکیب :  
 سو پین میں تیل گرم کر کے اس میں بسن اور  
 ہری مرچیں ڈال کر ساتے فرانی کریں اس کے بعد اس  
 میں مرغی کا قیہ نمک سیاہ مرچ پاؤڈر نمٹا پوری ڈال کر  
 ہلکی آہ پر تھے کو بھون کر پکا لیں۔ خیر نیم گرم ۱۰۰ گرام  
 شکر کو ایک پیالے میں پندرہ منٹ تک رکھیں میدہ  
 کو چھان کر اس میں نمک اور خیر والا آمیزہ ملا کر نرم ڈو  
 گوئدہ لیں اور پینٹیں منٹ تک خیر اتھنے کے لیے  
 گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اس کے بعد چھوٹے ساڑز کے  
 ہڈا بنا کر اس میں قیہ کا آمیزہ ڈالیں خیر چمڑک کر  
 شملہ مرچیں اور زیتون رکھ کر پہلے سے گرم اودن میں  
 200 C پر رکھ کر 20-25 منٹ تک بیک  
 کریں۔ مزیدار بے بی ہڈا تیار ہے۔ گرم گرم سرو  
 کریں۔





# پہنت سہنو

پہنت سہنو کا روزانہ استعمال

- جلد کو تروتازہ اور نوسہوراست بنائے۔
- جلد کو خشکی کی طرح مزاج کو آرام بنائے۔
- جھانچاں، داغ دھبے دور کرے۔
- جلد کو فخر کے اثرات اور فخر لیاں سے محروم دراز تک محفوظ رکھے۔



پہنت سہنو - ایشیا کی مشہور ترین بیوٹی کریم