

رمضان المبارک اردو ریسیپیز



Ramadan
Mubarak
Cooking Recipes

Ramzan Cooking Recipes in Urdu



Beef recipes in Urdu



Mutton Pakistani foods



Chicken recipes collection



Fruit Salads Urdu recipes



Vegetables cooking recipes



Juices & Shakes drinks recipes



Samosa cooking methods

Rice recipes

Sweets making at home

آلو قیمے کا پراٹھا

اجزاء:

ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچ

سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ
آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ پسا
ہوا، انار دانہ ایک چائے کا چمچ گھٹا ہوا، مکھن چار
کھانے کے چمچ، آنے یا میدے کے پیڑے چھ عدد،

قیمہ ایک کپ اُبلّا ہوا، آلو ایک کپ اُبلے
ہوئے، پیاز ایک عدد، باریک کٹی ہوئی، ہری مرچ چار
عدد باریک کٹی ہوئی، ہر ادھنیا حسب ضرورت
پودینہ حسب ضرورت، نمک حسب ضرورت،



تیل یا دیسی گھی فراٹنگ کے لئے حسب ضرورت
ترکیب:

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

بریڈرول

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

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



ترکیب:-

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

بریک فاسٹ برگر

ترکیب؛

ساجز سے اسکن نکال کر چوپر میں پیس لیں۔
اب اس میں ابلا قیمہ شامل کریں۔ پھر نمک، کالی مرچ،
ایک انڈہ، ڈبل روٹی سلاؤس ڈال کر اچھی طرح مکس
کریں اور کباب کی شکل میں فرائی کریں۔ برگر بن کو

اجزاء؛

ساجز ڈیڑھ کپ، قیمہ ایک کپ ابلا ہوا، نمک
حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت، انڈے دو
عدد، ڈبل روٹی سلاؤس ایک عدد، برگر بن دو عدد، مکھن
حسب ضرورت، چیڈر چیز چار سلاؤسز



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

کورین بیف

اجزاء؛

چمچ) پسا ہوا گرم مصالحہ حسب ضرورت نمک حسب ضرورت

ترکیب؛

گوشت کو دو اونچ کے چوکور ٹکڑوں میں کاٹ لیں) ان کی چوڑائی ایک سینٹی میٹر سے زیادہ نہ ہو)۔ اب اس میں تمام مصالحے اور دوسری چیزیں

گوشت ایک کلو) ہڈی کے بغیر، ہنز پیاز چار عدد کٹی ہوئی، سویا ساس آدھا کپ، سرکہ پانچ کھانے کے چمچ، چینی چھ چائے کے چمچ، تلوں کا تیل دو چائے کے چمچ، ادراک دو کھانے کے چمچ) پسا ہوا،) لہسن دو چائے کے



ڈال دیں۔ اس کو چار یا پانچ گھنٹوں کیلئے فریج میں رکھ دیں۔ اس کے بعد نکال لیں اور اس میں تلوں کا تیل ڈال دیں۔ کونکے دہکا کر انہیں اچھی طرح سُرخ کر لیں اور ان کے اوپر جالی رکھ دیں۔ اب جالی کو چکنائی لگا کر ان گوشت کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے بھون کر سنہرا کر لیں۔ جالی کو کونکوں سے تقریباً چار اونچ اونچا رکھیں۔ تیار ہونے پر گرم گرم نوش کریں۔

منگولین بیف

بیف کے پسندے آدھا کلو، نمک حسن ذائقہ،
لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی لال مرچ آدھا
چائے کا چمچ، انڈے کی سفیدی ایک عدد، کارن فلور
حسب ضرورت، چینی ایک چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ،
سویا ساس ایک کھانے کا چمچ، سوئیٹ کارن ایک پیالی۔

ترکیب
پسندوں کو لمبی پیٹیوں کی شکل میں کاٹ لیں۔
ایک برتن میں نمک اور کارن فلور، انڈے کی سفیدی اور
ایک کھانے کا چمچ آئل کانٹے سے اچھی طرح پھینٹیں۔
اب اس میں پسندے شامل کریں اور اچھی طرح ملا کر



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

پسندے

کھانے کے چچ بھنے ہوئے چنے چار کھانے کے چچ
آئل، دو کھانے کے چچ

ترکیب؛ سفید زیرہ، دھنیا، چنے خشکاش اور
بادام کو توتوے پر بھون کر پیس لیں۔ اس میں نمک اور کچا
لہسن، لال مرچ کچا پپتا اور دہی ملا لیں۔ دو پیاز کو کچا

پسندے، ایک کلو اور ک لہسن پسا ہوا دو کھانے
کے چچ، نمک حسب ضرورت

پیاز تین عدد درمیانی لال مرچ، پس ہوئی ایک
کھانے کا چچ سفید زیرہ، ایک کھانے کا چچ گرم مصالحہ،
ایک کھانے کا چچ دہی ایک پیالی، کچا پپتا پسا ہوا دو



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

روسٹڈ بیف

اجزاء:-

ترکیب:-

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

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



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

اچار گوشت

ایک چائے کا چمچ، کلونچی ایک چائے کا چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک پیالی مرچوں کیلئے: بڑی ہری مرچیں چھ عدد، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سونف ایک چائے کا چمچ، رائی ایک چائے کا چمچ، ثابت دھنیا آدھا کھانے کا

اجزاء: بکرے کا گوشت آدھا کلو، لیموں چار عدد، کڑی پتے چند عدد، ثابت لال مرچیں دس عدد، پیاز تین عدد باریک کٹی ہوئی، لہسن آٹھ جوئے باریک کئے ہوئے، دہی آدھی پیالی پھینٹی ہوئی، ادراک ایک کھانے کا چمچ باریک کٹی ہوئی، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سونف



چمچ، املی کا گودا دو کھانے کے چمچ۔

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

بلوچی ران

اجزاء؛

ہوا، زیرہ ایک چائے کا چمچ بھنا ہوا، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، زعفران ایک چنگلی، سرسوں کا تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

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



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

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

املی مرچ مٹن مصالحو

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



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

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

مٹن گرین کڑاہی

سویا بار یک کٹا ہوا ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھی پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔

ترکیب: ادراک لہسن، پیاز، کالی مرچ زیرہ، ہرا دھنیا اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا پیس لیں اور اس میں دہی اور نمک شامل کر لیں اس مصالحے سے گوشت کو

بکرے کا گوشت آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن کے جوئے چار سے چھ عدد، ادراک دو انچ کا ٹکڑا، پیاز ایک عدد، ٹماٹر چوپ کیے ہوئے دو عدد، ثابت کالی مرچ دس سے بارہ عدد، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں چار سے چھ عدد، ہرا دھنیا آدھی گھٹی،



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

مٹن تکہ

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



ترکیب:-

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

اجزاء:-

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

مٹن کڑاہی

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



ترکیب :-

مٹن کڑاہی بنانے کیلئے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فراہی کریں۔ گوشت کو اتنا فراہی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتلی میں ٹماٹر گرم کریں، پھر اس میں بکرے کا گوشت، کئی لال مرچ، کئی کالی مرچ، لہسن، ادرک کا پانی، ہلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر اور دہی شامل کر کے اچھی طرح بھنائی کریں۔ اب اس میں لیموں کا رس، ہرا دھنیا، ہری مرچ اور ادرک ڈال کر گارنش کریں۔ مزیدار مٹن کڑاہی تیار ہے۔

سپیشل مٹن چانپ

ٹماٹر، لیموں ایک عدد

اشیاء؛

ترکیب؛

چانپوں کو اچھی طرح دھو لیں۔ آدھا لیموں،
ادرک، لہسن اور نمک لگا کر ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر
اس میں تھوڑا سا پانی ڈال کر ابال لیں پانی خشک ہو

چانپ آدھا کلو، انڈا 1 ایک عدد، ادرک، لہسن
پسا ہوا ڈیڑھ چمچ، آلو آدھا کلو، سرخ مرچ پسی ہوئی
آدھا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چمچ، کالی مرچ آدھا چائے کا
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ڈبل روٹی کا چورا، آئل، سلاد،



جائے اور چانپ گل جائے تو اتار لیں فرائی پین میں ہلکا سا تیل لگا کر تل لیں۔ آلو ابال کر پیس لیں۔ اس میں نمک،
لیموں، کالی مرچ، گرم مصالحہ اور سرخ مرچ ملا لیں اور ان آلوں کی ہلکی ہلکی تہہ سے چاپ کو ڈھانپ دیں۔ انڈا
پھینٹ لیں۔ اور اسے ڈبل روٹی کے چورے کو لگا کر تل لیں گولڈن براؤن ہونے پر دوسری طرف سے بھی تل لیں۔
سرونگ ڈش میں سلاد اور ٹماٹر کاٹ کر لگائیں اور بالکل درمیان میں چانپ رکھ کر پیش کریں۔

تواقیمہ

اجزاء
مٹن کا قیمہ آدھا کلو، لال مرچ ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ
انڈے دو عدد، تیل تین کھانے کے چمچ انڈا ایک
ٹماٹر دو عدد باریک کٹے ہوئے، پیاز ایک عدد اُبلایا ہوا
لہسن ادرک کا پیسٹ دو چائے کے چمچ، گرم مصالحہ آدھا
ترکیب؛



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

چیز چکن بوی

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



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

چکن بٹر سپریم

اجزاء:-
چکن بریسٹ پیس 4 عدد، مکھن 100 گرام،
نمک مرچ حسب ذائقہ، ادراک اور لہسن کا پیسٹ چائے
کا ایک چمچ، کٹا ہوا ہر ادھنیا حسب ضرورت، لیموں کا
رس دو کھانے کے چمچ، چوکور کٹی ہوئی پیاز دو عدد، پے
ہوئے نمٹا ایک کپ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، میدہ دو
کھانے کے چمچ، زیتون کا تیل دو کھانے چمچ۔
ترکیب:-
چکن کو کھول کر چپٹا کر لیں اس کے بعد نمک
، کالی مرچ، ادراک اور لہسن کا رس لگا کر میرینٹ کر



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

ایرانی آلو مکس کباب

ایک پیالی، دہی آدھا کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

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

آلو آدھا کلو، گوشت ایک پیالی ابلا ہوا، پیاز دو عدد، انڈے دو عدد، بیسن دو چمچ، گرم مصالحہ ایک چمچ، مرچ ایک چمچ، نمک حسب ذائقہ، ادراک ایک چمچ، انار دانہ ایک چمچ، خشک دھنیا ایک چمچ، پسا ہوا پودینا ایک چمچ، تیل



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

چکن منچورین

اجزاء؛
بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پس
ہوئی، ٹماٹو سوس آدھی پیالی، پائُن اپیل جوس آدھی
پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ،
کھانے کا چمچ، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چمچ،
آدھا کپ، سویا سوس دو کھانے کا چمچ، کارن فلور دو
کھانے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، پائُن اپیل کیوبز
آئل دو کھانے کا چمچ،
ادرک لہسن پیسٹ ایک
ترکیب؛



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

چکن مشروم

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

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



ترکیب:

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

چکن نہاری

اجزاء؛ چکن دوکلو، نہاری مصالحہ ایک پیٹ، کٹی پياز ایک عدد، کٹی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، ادراک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کٹی ادراک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، پنخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الاچھی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پسی سونٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

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



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

چکن نگلٹس

اجزاء:

کھانے کے چمچ، آمیزہ بنانے کے اجزاء، میدہ ایک پیالی، نمک حسب ذائقہ، انڈوں کی سفیدی دو عدد، کارن فلور آدھی پیالی، سفید مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، آئل ایک پیالی۔

ترکیب: چکن میں نمک، لہسن، سفید مرچ، کالی

چکن بغیر ہڈی کی بوٹیاں ایک کلو، لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، سرکہ دو سے تین



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

چکن میکرونی سلاد

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

اجزاء:

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

شیل میکرونی آدھا پیکٹ، چکن فلیے دو عدد ابلے

ایک پیکٹ، کشمش ایک پیکٹ

اور نکڑے کٹے ہوئے، پائن اپیل ایک ٹن، کھیرے دو

ترکیب:

عدد باریک کٹے ہوئے، سیب دو عدد باریک کٹے

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

ہوئے، مایونیز ایک بوتل، مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا



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

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

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

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

چائیز کباب سبزیوں کے ساتھ

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



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

ہری مرغی

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



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

ایرانی چکن کباب

اجزاء:

چائے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، نمک

آدھا کھانے کا چمچ، اجوائن ایک چائے کا چمچ، تیل یا گھی

حسب ضرورت

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

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

مرغی کا گوشت بغیر ہڈی آدھا کلو، بیف قیمہ ایک

کپ، آلو ایک عدد، پیاز دو عدد، بیسن ایک کپ، ہری

مرچ 10 عدد، ہر ادھنیا آدھی گڈی، لہسن ایک کھانے کا

چمچ، ادراک ایک چائے کا چمچ، سیاہ مرچ پاؤڈر آدھا



باریک کٹی پیاز، باریک کٹی ہری مرچ، لہسن، ادراک، لال مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں، ہلکا سا پانی لگا کر اس میں بیسن بھی

ڈال دیں اور اچھی طرح بھون لیں، اب ایک برتن میں اس بھنے ہوئے آمیزے کو ڈال دیں، اس میں چکن، سیاہ

مرچ، نمک اور باریک کٹا ہوا ہر ادھنیا ڈال کر اچھی طرح میس کریں، اسے ایک گھنٹے کیلئے رکھ دیں، اب اس کے کباب

بنائیں اور تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں، چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

چکن ملائی بوٹی

اجزاء:

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

ترکیب:

چکن دھو کر چھلنی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،

چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پیکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پسا ہوا ناریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا پیٹا پسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، کٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا



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

منچورین کو فنتہ

اجزاء؛ قیمہ آدھا کلو، ہری مرچ دو عدد باریک کٹی کے چمچ باریک کٹی ہوئی
ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ ایک کھانے کا
چمچ، ادرک ولہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، نمک آدھا
چائے کا چمچ، میدہ دو کھانے کے چمچ، کارن فلار دو کھانے
کے چمچ، سویا سوس دو کھانے کے چمچ، ہری پیاز تین کھانے
سوس کیلئے؛ کوکنگ آئل آدھا کپ، ادرک دو
کھانے کے چمچ پیسا ہوا، پیاز آدھا کپ پیسا ہوا، اویسٹر
سوس دو کھانے کے چمچ، کچھپ آدھا کپ، سفید مرچ
آدھا چائے کا چمچ، نمک آدھا چائے کا چمچ چلی سوس دو



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

چکن پرائٹھارول

اجزاء:

کاچھ، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، ادراک لہسن پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ، سرکہ دو کھانے کے چمچ، مکھن حسب
ضرورت، لیموں ایک عدد رس نکال لیں، پرائٹھے چار
عدد، نمک حسب ذائقہ۔
ترکیب۔

چکن آدھا کلو بون لیس کیوبز، پیاز ایک عدد
باریک کاٹی ہوئی، کھیرا ایک عدد گنا ہوا، کالی مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا
چمچ، سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجینو موتو آدھا چائے



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

پٹیا لہ تکہ

اجزا:

گوشت آدھا کلو چھوٹے ٹکڑے، گھی ایک پاؤ،
پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، ادراک حسب ضرورت
، نمک حسب ضرورت، لہسن ایک پوتھی، سرخ مرچ حسب
ذائقہ پسلی ہوئی، خشخاش آدھا چائے کا چمچ۔

ترکیب:

پیاز کے علاوہ باقی سب مصالحے باریک پسلیں
لیں اور انہیں گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ پیاز کو
باریک کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر کڑکڑائیے اور
گوشت کے ٹکڑے اوپر نرم ہاتھ سے ترتیب کے ساتھ



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

قیمے کے کٹلس

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

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



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

سیخ کباب رول

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

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



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

ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا) آدھی گٹھی
کوکنگ آئل، حسب ضرورت

ترکیب: قیمہ میں پیاز، کالی مرچ، سفید زیرہ،
چھوٹی الائچی، چنے اور ڈبل روٹی کے سلائس ملا کر پیس
لیں۔ نمک، سویا ساس، لال مرچ، ہر ادھنیا، ہری مرچیں
اور انڈا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں، دو کھانے کے چچ قیمے کا
آمیزہ لے کر سیخ پر رکھ کر دبا کر چار سے پانچ آنچ لمبے کباب
بنالیں اور دس سے بارہ منٹ کے لیے فرج میں رکھ دیں،

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



کریمی سبزی

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



فروٹ چاٹ

اشیاء؛

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

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



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

چکن میکرونی سلاد

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

اجزاء:

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

ٹیل میکرونی آدھا پیکٹ، چکن فلیے دو عدد ابلے

ایک پیکٹ، کشمش ایک پیکٹ

اور کلڑے کٹے ہوئے، پائن اپیل ایک ٹن، کھیرے دو

ترکیب:

عدد باریک کٹے ہوئے، سیب دو عدد باریک کٹے

ایک دہچی میں پانی کو خوب گرم کر کے اس میں ٹیل

ہوئے، مایونیز ایک بوتل، مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا



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

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

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

نمک، چینی، لیموں کارس اور بادام ملا دیں۔ آخر میں فریش کریم اور کشمش ڈال کر ٹھنڈا سر و کریں۔

اونین پزا

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

ترکیب:

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

ضروری اشیاء:

پزا روٹی ایک عدد

پزا سوس ایک کپ

اور یگینو ایک چائے کا چمچ

پیاز دو عدد



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

پالک کے پکوڑے

بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے چمچ، آئل حسب ضرورت،

اجزاء؛

نمک حسب ذائقہ

پالک آدھی گٹھی، بیسن دو کپ، پیاز دو درمیانہ

ترکیب؛

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

بیسن چھان لیں۔ پالک باریک کاٹ لیں دھو کر

دھنیا آدھا کپ، سفید زیرہ آدھا چائے چمچ، ہلدی

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

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



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

رمضان پیشکش پکوڑے

اجزاء؛

حسب ذائقہ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہری مرچ
دو عدد درمیانے سائز کی باریک کاٹ لیں، ثابت دھنیا
ایک مٹھی، زیرہ ایک کھانے کا چمچ صاف کیا ہوا، تمام
اجزاء ملانے کے بعد ہلکا سا کوٹ کر سب سے آخر میں
تلنے کے وقت ڈالیں۔ آئل تلنے کے لیے

بیسن ایک پاؤ، پالک آدھی گڈی، صاف کر کے
باریک کٹی ہوئی، پیاز ایک بڑے سائز کی چاپ کی ہوئی،
ادرک آدھا انچ کا ٹکڑا باریک چاپ کیا ہوا
ہلدی آدھا چائے کا چمچ، نمک، سرخ مرچ



ترکیب؛

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

آلو کی پوریاں

چائے کا چمچ، ہری مرچ 3-4، آئل حسب ضرورت،

اجزاء:

نمک حسب ذائقہ

آٹا 2 کپ، زیرہ بھنا ہوا 1 چائے کا چمچ، پانی

ترکیب:

حسب ضرورت، آئل حسب ضرورت، نمک حسب

سب سے پہلے آٹا گوندھ کر رکھ دیں۔ اب ایک

ضرورت، ترکیاری کیلیے، آلو 750 گرام، گٹی ہوئی لال

پین میں تیل گرم کر کے آلو اور تمام مصالحہ جات ڈال کر

مرچ 1 چائے کا چمچ، کلونجی چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر



بھون لیں اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گریوی تیار کر لیں۔ آخر میں ہرا دھنیا، ہری مرچ مکس کریں اور اتار لیں، اب

گندھے ہوئے آٹے آٹے پوریاں بنا لیں اور آلو کو پوریوں کے ساتھ سرو کریں۔

بیف ویجی ٹیبیل بریانی

اشیاء؛ چاول آدھا کلو، بزیوں کا سالن آدھا کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ، ادراک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر 2 عدد، باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ترکیب؛ چاول ابال لیں لیکن زیادہ نہ گلائیں، ایک سوس پن میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی، کڑی پتہ، ادراک، لہسن کا پیسٹ، لونگ اور کالی



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

دال کریلے

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



ترکیب:-

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

فرائیڈ بھنڈی آلو

اجزاء؛

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

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

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



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

گجراتی مکس سبزی

ایک چائے کا چمچ، لہسن پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ پیسٹ بنا لیں ایک چائے کا چمچ، ہر ادھنیا چوپ کر لیں 150 گرام، 150 گرام تازہ میتھی چوپ کر لیں، ہلدی پاؤ ڈر آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، 150 گرام ناریل کدو کش کر لیں۔
ترکیب: ایک سوس پن میں تیل گرم کریں اور اس

اجزاء: آئل چار کھانے کے چمچ، زیرہ ایک چائے کا چمچ، اجوائن آدھا چائے کا چمچ، 150 گرام بینگن موٹے ٹکڑے کاٹ لیں، مٹر 90 گرام، 150 گرام آلو چھیل کر موٹے ٹکڑے کاٹ لیں، گاجر چھیل کر ایک انچ لمبے کیوبز بنا لیں 90 گرام، شکر قندی چھیل کر ایک انچ لمبے ٹکڑوں میں کاٹ لیں 150 گرام، ادراک پیسٹ



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

سپائسی ویجی ٹیبل پلاؤ

جوئے، ادراک ایک چھوٹا ٹکڑا، دھنیا ایک گڈی۔
ترکیب؛ پھول گو بھی، بیگن، پیاز اور گاجر کے
چوکور ٹکڑے کاٹ لیں آلوؤں کے فرنیچ فرائز کی طرح
پس بنالیں۔ ٹماٹر بھی باریک کاٹ لیں ایک دیگی میں
آئل گرم کریں پیاز سنہری تل کر نکال لیں اسی تیل میں

چاول آدھا کلو، مٹر ایک کپ، بیگن ایک عدد،
پیاز دو عدد، آلو دو عدد، گاجر ایک عدد، ٹماٹر دو عدد،
پھول گو بھی ایک عدد، سبز الائچی دو عدد، کالی مرچ ایک
چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، انڈا ایک عدد، ثابت
لال مرچ چار عدد، زیرہ حسب ضرورت لہسن چار



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

وتجیٹیل وائٹ قورمہ

چینی حسب ذائقہ، دہی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ، فریش کریم آدھا کپ
ترکیب؛ ایک بڑی دیچی میں آئل گرم کریں۔
پیاز سنہری تلنے کے بعد کٹا ہوا لہسن، آلو ڈال کر تلیں
پھر اس میں ادراک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر پکائیں۔

چوکور کٹے ہوئے آلو دو عدد، کٹی ہوئی پھول
گو بھی ایک کپ، کٹی ہوئی گاجریں ایک کپ، ابلے
ہوئے مٹر ایک کپ، ابلے ہوئی مکئی آدھا کپ، کٹا ہوا
لہسن ایک کھانے کا چمچ، کٹی ہوئی ادراک آدھا کھانے کا
چمچ، کٹی ہوئی ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد پسلی ہوئی دار



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

ایپل پائی الاموڈ شیک

اجزاء:

پلیمین ماں فیٹ یو گرت 1 کپ

اپیل سوس فرورزن 1/2 کپ

برائن شوگر 2 کھانے کے چمچے

پنی دار تینی 1/2 چائے کا چمچ

وزیڈ ایکسٹرنک 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

ایک پیئدر میں ایک کپ پلیمین ماں فیٹ یو گرت، 1/2 کپ اپیل سوس فرورزن، 2 کھانے کے چمچے برائن شوگر، 1/2 چائے کا چمچ پنی دار تینی اور 1/2 چائے کا چمچ وزیڈ ایکسٹرنک ڈال کر سمود پیسٹ بنائیں اور سرو کریں۔

اپیل اسموتھی

اجزاء :

سیب ----- 2 عدد

دہی ----- ایک کپ

آٹھی ہوئی سٹرا بسرز ----- 3-4 عدد

وینیا آئس کریم ----- 12 ٹیگوپس

آٹھی ہوئی برف ----- حسب ضرورت

ترکیب :

پلنڈر میں دو عدد سیب، ایک کپ دہی، 3-4 عدد آٹھی ہوئی سٹرا بسرز، 12 ٹیگوپس، وینیا آئس کریم، ہر حسب ضرورت آٹھی ہوئی برف ڈال کر چمکا کر لیں، ہار سرد کریں۔



بنانا اینڈ یوگرت شیک

اجزاء:

کیلے -- چھ سے آٹھ عدد

دہی -- ایک سے آدھا کپ

دودھ -- دو کپ

براون شوگر -- چار سے چھ عدد

الائی پاؤڈر -- آدھا کپ

یورین کے پیتے -- سہانے کے لئے

ترکیب:

کیلے، دودھ، دہی الائی پاؤڈر اور براؤن شوگر کو اچھی طرح ملا کر پینڈ کر لیں۔ لے گا اس میں ڈال کر پورینے کے

پیتے سے سجا لیں اور ڈش کریں۔ دہی ہٹانے کے لئے نیم گرم دودھ استعمال کریں۔ دہی ہٹانے کا



کافی کوکی شیک

اجزاء :

- کافی آئس کریم ----- تین اسکوپ
- ٹھنڈا دودھ ----- آدھا کپ
- ٹافی برف ----- ساکھ کپ
- کریمہنڈیا کیکٹ کوکی ----- دو کپ

ترکیب :

ایک پیئدر میں تین اسکوپ کافی آئس کریم، آدھا کپ ٹھنڈا دودھ، ایک کپ کھی برف، اور دو کپ کریمہنڈیا کیکٹ کوکی کو اچھی طرح ملین کر لیں۔



ایکٹریک ٹیمنیڈ

اجزاء :

پانی.....1 کپ

لیمن جوس یا ڈر.....2 کھانے کے چمچے

پودینے کے پتے 15 عدد

ٹمفی ہوئی برف.....1 کپ

لیمون کارس.....2 کھانے کے چمچے

ٹمفی.....2 کھانے کے چمچے

سیڈار ٹیٹ.....2 قطرے

ترکیب :

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

کھانے کے چمچے لیمن کارس، 2 کھانے کے چمچے ٹمفی اور 2 قطرے سیڈار ٹیٹ ڈال کر پلینڈر کر لیں۔

اجزاء :

دودھ ----- ایک لیٹر

کنڈینسڈ ملک ----- 1/2 کپ

لال شربت ----- حسب ضرورت

فروت کو کنٹیل ----- ایک کپ

وینیل آئس کریم ----- 1/2 لیٹر

اسٹرابیری جیلی ----- ایک پیکت

فالودہ ----- حسب ضرورت

فالودہ کے اجزاء

کارن فور ----- ایک کپ

پانی ----- 3 کپ

ترکیب :

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

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

پھر حسب ضرورت فالودہ ڈالیں اور اوپر کھنی برف کو 1/2 لیٹر وینیل آئس کریم، ہائے ہوئے دودھ کے ساتھ ڈال کر

ایک کپ فروٹ کو کنٹیل مکس کر لیں۔

اوپر ایک پیکت اسٹرابیری جیلی ڈال دیں۔

فروٹی اسموتھی

اجزاء:

آزو..... ایک کپ

درمیانی سیبے..... دو عدد

دہی..... ایک کپ

برف..... ایک کپ

چینی..... بک کھانے کا پیچہ

ترکیب:

بلنڈر میں ایک کپ آزو، دو عدد درمیانی سیبے، ایک کپ دہی، ایک کپ برف اور ایک ٹھنکے کا پیچہ چینی ڈال کر
بلنڈر کریں، یہاں تک کہ وہ اسموتھی ہو جائے۔ اب اسے فوراً سرو کریں۔

گریپس کوکٹیل

اجزاء:

انگور.....200 گرام

آئس کریم سوڈا.....300 ملی لیٹر

شوگر سیرپ.....4-5 کھانے کے چمچے

آئسٹنٹ شوگر.....2/1 کپ

برف.....حسب ضرورت

ترکیب:

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

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

ضرورت برف ڈال کر بیٹلڈ کر لیں۔ پھر گلاس میں لال کوزہ آئسٹنٹ شوگر لگے کوزوں سے ٹارنش کر کے سرو کریں۔

گریپس کوکٹیل تیار ہے

بچے ام کا شربت

اجزاء:

کیری۔۔ ایک کلو

چینی۔۔ تین پاؤ

بیارنگ۔۔ ایک چمچی

جگا ایندس دو سے تین قطرے

ترکیب:

کیری و حو کر چھیل کے سمیت ہال لیں۔ اب چھاکا انر کر جو دام نکال لیں۔ پھر چینی اور بیارنگ ڈال کر پکائیں۔ کھانا
بونے پر پینٹو ایندس شاس کر کے اتاریں اور پیش کریں۔

کچی نسسی

اجزاء:

دہی..... آدھا کلو

دودھ..... پینٹ کپ

نریں..... ایک چائے کا چمچ

کالی مرچ..... ایک چائے کا چمچ

نمک..... حسب ذائقہ

برف کے چھوٹے ٹکڑے..... حسب ضرورت

ٹھنڈا پانی..... آدھا کپ

ترکیب:

تمام اجزاء بلینڈر میں شامل کر کے پینڈ کریں۔

نسی ٹھاس میں نکال کر ڈھیل کریں۔

نوٹ: گرمی کے موسم میں کچی نسسی کا استعمال گرم دانوں سے محفوظ رکھنا ہے اور آپ کے ہنڈے کا ٹمپریچر برقرار

رہتا ہے۔





اجزاء :

یہی۔۔۔۔۔ ایک کلو

چینی۔۔۔۔۔ ایک کلو

پانی۔۔۔۔۔ چار گلاس

ترکیب :

1۔ کیری کو اچھی طرح سے دھو لیں اس کے اوپر کا حصہ صاف کر لیں۔

2۔ اس میں چار گلاس پانی ڈال کر اچھی طرح اہال میں۔ جب کیری میں اہال آ جائے اور اچھی طرح گل جائے تو پتہ لسانہ کر لیں۔

3۔ ٹھنڈا ہونے پر صاف پاتھوں کی مدد سے اس کا گودا نکالیں۔

4۔ سارا گودا اور اسکا بچا ہوا پانی گم ہو جائے تو پانی اور مکس کر لیں اور اسکو ایک کلو چینی کے ساتھ گرائنڈر میں ڈال کر گرائنڈ کر لیں۔

5۔ اس کے بعد اس مکچر کو ایک قہیلی میں ڈال کر پکا لیں مکچر اتنا ہو گا کہ پکنے کے بعد ایک لیٹر کی بوتل میں آ جائے۔ کلزی کا چیچہ مسلمس چلاتے رہیں۔ جب اسکا رنگت تھوڑا تبدیل ہونا شروع ہو جائے، چینی پکت جائے اور یہ کالا ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔

6۔ ٹھنڈا ہو جائے تو ایک بوتل میں بھر کر فریج میں رکھ لیں۔ کیری کا شربت تیار ہے۔

جب استعمال کرنا ہو تو ایک گلاس ٹھنڈے پانی میں 2 کھانے کے چمچے اس مکچر کو ڈالیں اور برف ڈال کر ٹھنڈا ٹھنڈا استعمال کریں۔

کیوی سلش

اجزاء:

کیوی ۱ ٹنڈہ ٹینا

برف دو سو گرام

شوگر سیرپ اسی ملی گرام

ترکیب:

سب سے پہلے کیوی کے چھلکے اتار کر کٹ لیں۔

اس کے بعد گرینڈر جٹ میں برف، شوگر سیرپ اور کیوی ڈال کر اچھی طرح پلنڈ کر لیں اور نکالیں اور کھائیں میں نکال کر سیر:

کریں۔



پیچ فول

اجزاء :

کریم۔۔ ایک کپ

آزو۔۔ دو عدد

کسٹرڈ۔۔ ایک کپ

شہد۔۔ ایک کھانے کا چمچ

نٹ۔۔ کارنش کے نئے

یورین۔۔ کارنش کے لئے

ترکیب :

یسٹینڈر میں آڈو کے کیڈر، کسٹرڈ، شہد اور کریم ڈال کر بیٹینڈ کریں۔ پھر گلاس میں آڈو کے کیڈر ڈال کر یوس بھر دیں۔ آخر میں آڈو کریم، نٹ اور پودینے سے کارنش کو کے ٹوش کریں۔ کسٹرڈ پلینڈر میں ڈالنے سے پہلے ٹھنڈا کریں۔



پائن اپل نسی

اجزاء :

پائن اپل - ایک ٹن

دودھ - دو گلاس

دہی - آدھ گلو

چینی - چار سے پانچ کھانے کے چمچ

ترکیب :

پائن اپل، دودھ، دہی اور چینی کو بلینڈر میں اچھی طرح مکھ کر لیں۔ گلاس میں نکال کر پیش کریں۔

ربیع الاول شربت

اجزاء:

دودھ ایک پا

چینی 1/2 کپ

کنڈیسنڈ ملک 2-3 کھانے کے چمچے

ڈرائی فروٹ 1/2 کپ

لال شربت حسب ضرورت

برف حسب ضرورت

ترکیب:

حسب ضرورت شربت اور 1/2 کپ چینی کو اتا مکس کریں کہ چینی حل ہو جائے اب اس میں ایک پا دودھ 2-3

کھانے کے چمچے کنڈیسنڈ ملک اور 1/2 کپ ڈرائی فروٹ شامل کر کے مکس کر لیں۔ آخر میں حسب ضرورت برف

شامل کر کے ٹھنڈا کر پیس اور سرو کریں۔





روز موبیتو

اجزاء:

پودینے کے پتے ----- 20-25 عدد

برف کے ٹکڑے ----- دو کپ

شیرہ ----- چار کھانے کے چمچے

لیمونس کاربس ----- دو کھانے کے چمچے

سودا واٹر ----- 500 ملی لیٹر

لال شربت ----- چار کھانے کے چمچے

ترکیب:

پتے 20-25 عدد پودینے کے پتوں کو دو کپ برف کے ساتھ بھی طرح چورا کر لیں۔ اب سرونگت گھاس کو چورا کر لیں اور برف سے آمٹا بھر لیں۔ پھر اس میں چار کھانے کے چمچے شیرہ، دو کھانے کے چمچے لیمونس کاربس، چار کھانے کے چمچے لیمونس کاربس اور 500 ملی لیٹر سودا واٹر ڈال کر بھی طرح ملا لیں اور سرو کریں۔

سبز چائے

اجزاء:

..... 1/2 کلو

..... 3-2 عدد

..... 3 چائے کے پتے

..... ایک تھکی

..... حسب ضرورت

..... گارنش کے لئے

ترکیب:

ایک جین برس ایک کپ پانی، ایک چمکی ٹیلا سوڈا، 3 چائے کے پتے، سبز چائے کی پتی اور 3 عدد ہیری الائی ڈال کر

3 منٹ تک پکائیں۔ پھر اس میں ایک کپ ٹینڈا پانی اور حسب ضرورت چینی شامل کر دیں۔ تین منٹ صاف ہو جائے تو

اسے چھان کر اچھی طرح پیمینٹ لیں۔ اب اس میں 1/2 کلو دودھ شامل کریں اور پھانسا دو بادام پتے شامل

کریں اور بکٹ اُپال آنے پر کپ میں نکال لیں۔ آخر میں بیجے ہوئے بادام پتے سے گارنش کرنے کے سرور کریں۔



شریت

اجزاء:

دودھ 2 کپ

خم ملنگا 2 کھانے کے چمچے

لال شربت 4 کھانے کے چمچے

تریب:

ایک جٹ میں 2 کپ ٹھنڈا دودھ، 4 کھانے کے چمچے لال شربت اور 2 کھانے کے چمچے بیگا ہو ختم ملنگا ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

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

اسٹرابری کولاڈا

اجزاء :

فروزن اسٹرابری..... 1 کپ

کوکونٹ ملک پاؤر..... 3 کھانے چمچے

پائین اپل جوس..... 1 کپ

گلابی..... 2 کھانے کے چمچے

آئس بیورز..... 1 کپ

پہا کھوپڑا..... 1 کھانے کا چمچ

ویلا آئس کریم..... 2 انگوٹھیں

اسٹرابری اینس..... 2-3 قطرے

ترکیب :

بلنڈر میں 1 کپ فروزن اسٹرابری، 3 کھانے کے چمچے کوکونٹ ملک پاؤر، 1 کپ پائین اپل جوس، 2 کھانے کے چمچے گلابی، 1 کپ آئس بیورز، 1 کھانے کا چمچ پہا کھوپڑا، 2 انگوٹھیں ویلا آئس کریم اور 2-3 قطرے اسٹرابری اینس ڈال کر پیئڈ کر لیں اور فوراً سرو کریں۔

سن سیٹ ڈرنکس

اجزاء :

لال شربت۔۔۔ چار کھانے کا چمچ

اورنج۔۔۔ ایک کپ

پٹی۔۔۔ ایک کپ

شہد۔۔۔ دو کھانے کے چمچ

لیوں کارس۔۔۔ ایک کھانے کا چمچ

ترکیب :

سرخ رنگ گلاس میں لال شربت ڈال کر اورنج جوس ڈالیں۔۔۔ پب اینڈر میں پٹی، اورنج جوس، شہد اور لیوں کارس شامل کر کے ہینڈلر کر لیں۔ پھر گلاس میں کال کر سرو کریں۔ لیوں کی باریک سی کاش کو گلاس کی سائیڈ پر سجا کر پیش کریں۔

وزن کم کرنے کی سبز چائے

اجزاء:

دار چینی کا ٹکڑا..... 3 سینٹی میٹر

سودھ شہسی..... ایک چھوٹا ٹکڑا یا ایک چائے کا چم

ہیز الہنگی..... ایک عدد

لوبنگ..... ایک عدد

کھوئی..... ایک چمکی

ادارک لہسن..... ایک، ایک ٹکڑا



ترکیب:

اس چائے کو بنانے کے لئے 8 گلاس پانی کو جو لہجے پر رکھیں، جب اٹلنے لگے تو 6 چائے کے چمچے ہیز چائے کے ڈال کر
کھلی آج پر 10 سے 15 منٹ کے لئے پکھریں کہ 6 گلاس پانی رو جائے۔ پھر جب اٹلنے لگے تو چند پتے یودینے کے ڈال
کر تھرموس میں ڈال لیں۔ چپ بیٹی ہو تو تھوڑا سا لیمن اور برائے ٹینی ڈال کر مکس کریں اور پی لیں۔ تقریباً 6 سے
8 گلاس روزانہ لیں۔

وائٹ چاکلیٹ مو کا ڈرنک

اجزاء:

گنکریٹ سائڈ مک 1/2 کپ

ایو پورنڈ ملک 1 کپ

ویلا ایسٹس 1/2 چائے کا چمچ

انسٹنٹ ایپر سوکائی 1 کھانے کا چمچ

وائٹ چاکلیٹ پیس 1/2 کپ

دودھ 1/2 گ

ترکیب:

پہلے 1/2 کپ دودھ، 1/2 کپ وائٹ چاکلیٹ پیس، 1 کپ ایو پورنڈ ملک اور 1/2 کپ گنکریٹ سائڈ مک کو ڈامون

پنائیں، یہاں تک کہ چاکلیٹ پیس حل ہو جائے۔

اب اسے نکال کر 1 کھانے کا چمچ انسٹنٹ ایپر سوکائی اور 1/2 چائے کا چمچ ویلا ایسٹس شامل کریں اور اچھی طرح

بلنڈ کریں۔

پھر یہ کافی چھڑک کر فوراً سرو کریں۔

ونٹر بلاسٹ ڈرائی فروٹ شیک

اجزاء:

گرم دودھ ----- 1/2 لیٹر

انجیر ----- 4 عدد

بادام ----- 6 عدد

پستے ----- 6 عدد

کھجور ----- 6 عدد

دالہ ----- 2 عدد

براؤن شوگر ----- 2 کھانے کے چمچے

ترکیب:

پہلے 6 عدد کھجور، 4 عدد انجیر، 6 عدد بادام، 6 عدد پستے اور 2 عدد کاجو کو ہارکن کاٹ لیں۔

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

چائینیز سمو سے

اجزاء

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

ترکیب

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

خوبانی اور چکن کے سموسے

اجزاء

پیاز ایک عدد چورا شدہ	پیاز ایک عدد چورا شدہ
آدھ کلو	مرغی کے گوشت کا تیرہ
سفید زیرہ پاؤڈر 1/2 چائے دالی چمچ	ہارک کئی ہوئی خشک خوبانیاں 1/2 کپ
انڈا ایک عدد (پھیننا ہوا)	تازہ عمدہ ذیل روٹی ایک عدد
	تیل ڈیپ فرائنگ کے لئے

ترکیب

تیل کو ایک بین میں گرم کریں۔ پیاز ذال کر ہلکا سا فرائی کریں، قیمہ، خوبانیاں اور زیرہ پاؤڈر و حسب ذیل مقدار تک و چکنی لال مرچ پاؤڈر ذال دیں، پانچ منٹ بھونیں۔

ذیل روٹی کے سخت کنارے تیز چھری سے کاٹ لیں اور درمیانی سلاٹس کو بیٹن سے دبا کر ہارک کر لیں (اگر ذیل روٹی باہی ہوگی تو سلاٹس ٹوٹ جائیں گے)۔

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

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

میٹھے سمو سے

اجزاء

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

ترکیب

سب سے پہلے میدہ میں دو کھانے کے چمچ گھی اور چمکی بھر نمک ڈال کر پانی سے گوندھ لیں۔ جیسے پوریاں کا آنا گوندھتے ہیں گیلے کپڑے سے ڈھانک کر ایک دو گھنٹے رکھ دیں۔ ایک چین کو چولہے پر رکھیں۔ (آٹھ چمچ 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 تیل کر کسی بھی ڈیزائن میں سمو سے کاٹ کر درمیان میں یہ آمیزہ رکھیں اور وہی آٹھ میں گرم گھی میں تھل لیں۔ لذیذ میٹھے سمو سے تیار ہیں۔

مونگ کی دال کے سمو سے

اجزاء

نمکو کی تلی ہوئی مونگ کی دال ایک پیکٹ

پودینہ ایک گٹھی۔ پتے الگ کر کے باریک کاٹ لیں

ہرا دھنیا۔ پتے الگ کر کے باریک کاٹ لیں۔ ایک گٹھی

ہری مرچ چار عدد۔ باریک کٹی ہوئی

پیاز۔ درمیانی ڈلی دو عدد آلیٹ کی طرح کٹی ہوئی

لیموں دو عدد سموں کے ورق دو درجن

سمو سے بناتے وقت ہمیشہ ایک چھوٹے پیالی میں دو چائے کے چمچ میدہ تھوڑا سا گیلہا کر کے رکھ

دیں۔ اس سے سمو سے اچھی طرح بند ہو جاتے ہیں۔

ترکیب

مونگ کی دال میں سارا مصالحہ ملا کر لیموں کا رس ملا دیں۔ تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ پانچ منٹ بعد تھوڑا

مصالحہ لے کر ورق میں بھر دیں۔ اور میدہ سے بند کر دیں۔ ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

پنیر کے سمو سے

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

ترکیب

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

سلاد سمو سے

اجزاء

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

اجزاء برائے فلنگ

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

ترکیب

ایک ساس پیمن میں چیز پکھلائیں۔ بچی ہوئی سلاد شامل کر کے ویسٹ فرائی کریں اسی میں آلو کا بھرتہ شامل کر کے ایک منٹ فرائی کریں۔ ٹماٹر ڈال کر ایک منٹ مزید فرائی کریں۔ اور سیاہ مرچ چمڑک کر اتار لیں۔ میدہ میں سے چھوٹے چھوٹے بیڑے بنا کر پوری کی طرح تیل لیں۔ گول پوری اور فلنگ چمچ چمچ بھر کر رکھیں۔ سمو سے کی طرح بند کر کے رکھ لیں۔ پیمن میں تیل گرم کریں۔ تمام سموں کو تیل میں فرائی کر لیں۔

اجزاء

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

ٹائپنگ کے لئے

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

ترکیب

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

سموسہ پٹی

اجزاء :

میدہ ایک کلو

نمک حسب ذائقہ

پانی حسب ضرورت

تیل سات کھانے کے چمچ

ترکیب :

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

اب اس کے چوٹے چوٹے ٹیڑے بنائیں اور پھر چھوٹی روئیاں بنیں۔

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

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

سموسہ پٹی تیار ہے۔

تکوں والے منفرد سمو سے

پرت کے لیے اجزاء

3/4 کپ میدو، تین انڈے، ایک کھانے کا چمچ تیل، چٹکی نمک

ان سب کو دودھ سے پھیٹ کر مناسب گاڑھا آمیزہ بنا کر فرائی پن میں ڈال کر پن ایک بنا کر رکھ لیں۔ آمیزہ اتنا گاڑھا ہو کہ چمچ بھر کر ڈالیں تو آمیزہ پھیل جائے۔

بھرائی کے لئے اجزاء

ایک چائے والا چمچ کارن فلور

چار عدد ہری پیاز

250 گرام سنگھاڑے

تیل ایک چمچ

ایک چائے والا چمچ زیرہ پاؤڈر

آدھ کلو تیرہ

1/2 چائے والا چمچ جینی

دو عدد کنور چکن کیڑا

ترکیب

تیل میں پیاز فرائی کر کے تیرہ ڈال کر بھونا ہے۔ خشک ہونے پر 1/4 کپ پانی گرم کر کے کیوبز بھول کر تیرے میں ملا دیں۔ کارن فلور بھی ملا دیں اور جینی بھی۔ جب تیرہ بھن جائے تو آج بند کر کے اگلے اور ہار یک کئے ہوئے سنگھاڑے ملا دیں اور ہار یک کٹنا پیاز بھی۔

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

3/4 کپ بریڈ کر مزا اور 1/3 کپ تل ملا دیں اور کھلی پیٹ میں ڈالیں۔

تکوں کو دو انڈے پھیٹ کر dip کریں اور پھر بریڈ کر مزا پر رکھ کر دبائیں۔ آدھ گھنٹہ فرنیچ میں رکھنے کے بعد کم گہرے تیل میں دونوں جانب سے تل کر گولڈن براؤن کر لیں۔



چکن فرائیڈ رائس

اجزاء:

چکن (اُبال کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں) 1 پاؤ

چاول (اُبلے ہوئے) 750 گرام

چائینیز نمک: ایک کھانے کا چمچ

نمک: حسب ضرورت

سویا ساس: ایک کھانے کا چمچ

سرکہ: 2 کھانے کا چمچ

کالی مرچ (پسی ہوئی) 2 کھانے کے چمچ

سفید مرچ: 1 کھانے کا چمچ

گاجر (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد

بندھ گوبی: آدھی

ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی) آدھا پاؤ

شملہ مرچ: 3 عدد

تیل: 5-6 کھانے کے چمچ

انڈے (پھٹے ہوئے) 2 عدد

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

دم بریانی

زیرہ بیس گرام	اجزاء:-
ادرک پچاس گرام	(بیف دوکلو) ٹکڑوں میں
پودینہ آدھی گٹھی	چاول ڈیڑھ کلو
ہری مرچ چھ عدد	دہی دوکلو
گھی ڈیڑھ پاؤ	پیاز آدھا کلو
نمک حسب ذائقہ	لوٹنگ بیس گرام
کالی مرچ حسب ضرورت	بڑی الائچی بیس گرام



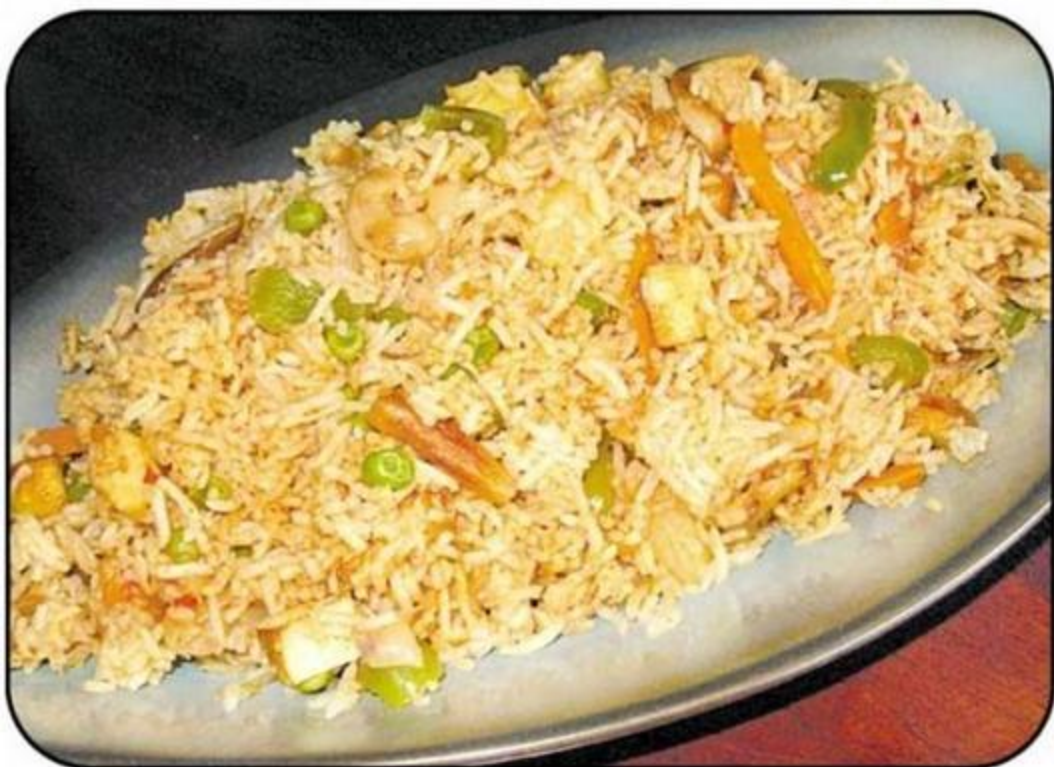
ترکیب:-

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

گوشت والے چاول

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

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



ترکیب:-

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

کشمیری بریانی

ترکیب:

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

ایک کلو
 آدھا پاؤ
 حسب ذائقہ
 ایک چھٹانک
 دو کھانے کے چچ
 آدھا پاؤ
 آدھا پاؤ
 ایک چھٹانک
 آدھا پاؤ
 آدھا چھٹانک
 آدھا چھٹانک
 ایک کلو

اجزاء:

چاول
 صحی
 نمک
 پیاز
 ثابت گرم مصالحہ
 خربوزہ (چھلکا اتر اہوا)
 پیپتا (چھلکا اتر اہوا)
 خوبانی
 بادام
 لہسن
 اور ک
 بخنی



کھڑے مصالحو کی بریانی

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

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



الانچی چار عدد، دارچینی ایک انچ کا ٹکڑا، ہری مرچ چھ عدد، تیز پات دو عدد، پودینے کے پتے دس عدد
 ترکیب: پین میں ایک پیالی آئل گرم کر کے پیاز ڈال دیں اور گولڈن براؤن کر کے نکال لیں۔ اسی آئل میں گوشت، اورک لہسن کا پیسٹ، دھنیا، سرخ مرچ، ہلدی اور نمک ڈال کر تیز آنچ پر مصالحہ بھونیں۔ مصالحے سے آئل علیحدہ ہونے لگے تو دہی ڈال دیں اور مسلسل بھونتے جائیں۔ پسا ہوا گرم مصالحہ اور جانفل جاوتری ڈال کر مزید پکائیں۔ چاولوں کو آدھے گھنٹے کیلئے بھگو دیں۔ علیحدہ دیگھی میں پانی پکنے رکھ دیں، اُبال آجائے تو تین چائے کے چمچ نمک اور چاولوں کا سارا مصالحہ ڈال دیں۔ چاول ایک کنی رہ جائیں تو چھلنی میں منتھار کر ٹھنڈے پانی سے گزار لیں۔ دیگھی میں پہلے مرغی کا قورمہ پھر تلی ہوئی پیاز، ٹماٹر کے قتلے، پودینہ، ہرا دھنیا، سبز مرچیں اور آخر میں چاولوں کی تہہ بچھا دیں۔ پھر دیگھی کا ڈھکن ڈھانک کر بریانی دھیمی آنچ پر دم پر لگا دیں۔ فرائنگ پین میں بقیہ آدھی پیالی آئل گرم کر کے کڑی پتہ ڈال دیں۔

مٹر پلاؤ

مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک فرانگ پین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹر اس میں کچھ دیر کیلئے بھون لیں، ایک دہی میں کٹی پیاز اور تیل ڈالیں

چاول تین کپ، مٹر ایک کپ، پیاز کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری مرچ 5 عدد، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 8 عدد، سیاہ الائچی ایک عدد، سبز الائچی 3 عدد، دھی دوکھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال



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

میٹھے چاول

اجزاء:

چاول کو تقریباً آدھا گھنٹہ بھلو کر رکھ دیں۔ ایک
دیکھے میں پانی ڈال کر بالیں، جب ابلنے لگے تو اس میں
چاول ڈال کر پکائیں۔ جب چاول تقریباً گل جائیں تو
پانی نکال دیں۔ ایک اور دیکھی میں چینی ڈال کر پکالیں،
چاول آدھا کلو، چینی ایک کپ حسب ذائقہ گھی
ایک پاؤ، الائچی 3-2 عدد، زرد رنگ چار سے پانچ
قطرے، پانی حسب ضرورت پستہ، بادام حسب ضرورت
ترکیب:



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

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

شاشلک رائس

ترکیب؛ چکن کیوبز میں سرکہ چلی ساس نمک
مرچ ڈال کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں اب شاشلک
اسٹک میں ایک پیاز نمائز شملہ مرچ اور چکن لگا کر اسکو
گرل کر لیں کچپ ڈالیں اور ابلے ہوئے چالوں کے
ساتھ پیش کریں۔

چکن کیوبز ایک کپ، شملہ مرچ کیوبز ایک کپ
، نمائز کیوبز ایک کپ، پیاز کیوبز ایک کپ سرکہ،
ایک کپ، چائیز نمک ایک چائے کا چمچ، لال مرچ
ایک چائے کا چمچ، چلی ساس ایک چمچ، کچپ ایک سے
چار کپ۔



کریمیل کسٹرڈ

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

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



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

چاولوں کی لھیر

اجزاء:

فلاورز ایسنس حسب ضرورت،

بادام 12 عدد، پستہ 12 عدد،

پانی دو سے تین کپ

ترکیب:

چاولوں کو ہلکا گرائنڈ کر لیں اور انہیں کچھ دیر

چاول ایک کپ، دودھ 8 کپ،

تیل ایک کھانے کا چمچ،

چینی ایک کپ،

چھوٹی الاچھی 3 عدد،



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

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

چیز ڈونٹس

موزیلا چیز دو کھانے کے چمچ
چینی دو کھانے کے چمچ
ٹمک ایک چٹکی یا حسب ذائقہ
آئل فرائی کرنے اور ڈونٹ میں ڈالنے کیلئے

اجزاء۔
میدہ 3 کپ
خشک خمیر ایک چائے کا چمچ
چیز چیز آدھا کپ

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



ترکیب۔

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

کوکونٹ کھیر

کپ، کوکونٹ گارشنگ کے لیے

اجزاء:

ترکیب:

دودھ اُبال کر اس میں چاول اور سبز الائچی پاؤڈر

ڈالیں اور مسلسل ہلاتے ہوئے چاول گلنے تک پکائیں۔

کوکونٹ پچاس گرام کش کیا گیا، چاول دوکھانے

کے چمچ بھگولیں، چینی دوکھانے کے چمچ، شہد دوکھانے

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

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



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

کریم کسٹروڈ

اجزاء:

اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ

دودھ نکال کر اس میں کسٹروڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب

دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آئج

دھیمی کر دیں، اس کے بعد اس میں کسٹروڈ ملا دودھ

آہستہ آہستہ ڈالیں اور ساتھ ساتھ چمچ چلاتی رہیں، جب

گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سرونگ باؤل میں آدھا

کسٹروڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو

عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی ایک کپ، سجاوٹ کیلئے

پھل حسب ضرورت

ترکیب:

دیکھی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں

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



کسٹروڈ ڈالیں اور اسے ٹھنڈا ہونے کیلئے رکھ دیں، ٹھنڈا ہو جائے تو اس پر احتیاط سے کریم کی لیئر جمائیں، اس

کے بعد اسکے اوپر بقیہ کسٹروڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں،

مزید ار کریم کسٹروڈ تیار ہے۔

بلیک فوریسٹ کیک آج

ترکیب:

اجزاء:

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

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



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

گاجر کا زردہ

اجزاء:

چاول آدھا کلو (ابلے ہوئے)، گاجر کش کی ہوئی
تین عدد، چینی آدھا کلو، دودھ آدھی پیالی، کھویا آدھی
پیالی، پستے آدھی پیالی، ناریل حسب پسند (کش کیا ہوا)
کونگ آئل آدھی پیالی

ترکیب:

گاجر کو فرائنگ پین میں پھیلا کر رکھیں اور درمیانی
آنچ پر پکاتے ہوئے اس کا پانی خشک کر لیں۔ چاول،
گاجر اور چینی کو دو حصوں میں تقسیم کریں۔ پھر ایک پین
میں دو سے تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اب اس میں

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



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

گلاب جامن



اشیاء:-

خشک دودھ:

ایک کپ

میدہ:

ایک کھانے کا چمچ

کھویا:

250 گرام

انڈا:

ایک عدد

چینی:

دو کپ

بیلنگ پاؤڈر:

ایک چائے کا چمچ

الائچی پاؤڈر:

ایک چائے کا چمچ

گھی:

حسب ضرورت

ترکیب:-

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

کھویا پڈنگ

اجزاء:

حسب ضرورت ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے

انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد
کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ

ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت
ترکیب:

سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فراہمی
کر لیں۔ ایک برتن میں دودھ، چینی اور کھویا ڈال کر

چینی آدھا کپ، کھویا آدھا کپ، زعفران ایک
چائے کا چمچ، سبز الائچی ایک چائے کا چمچ پسلی ہوئی، بادام



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

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

قلفی فالودہ

اجزاء:

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

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

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



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

میٹھے سمو سے

اجزاء؛

25 گرام

ترکیب؛

میدہ 250 گرام، دودھ 250 گرام، گھی 250 گرام، چینی 200 گرام، گاجر کا مربہ 50 گرام، پستہ 7 عدد، سیب کا مربہ 50 گرام، بادام کی گریاں 10 گرام، پسا ہوانا ریل 10 گرام، سبز الائچی 4 عدد، کشمش

ایک برتن میں چینی تھوڑا سا اور پانی ڈال کر چولہے پر رکھیں اور شیرہ تیار کریں۔ ایک پرات میں میدہ چھانیں اور ایک چنگلی نمک کے ساتھ دودھ اور ایک چمچ گھی ڈال کر



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

اورنج سو فلے

چارو طرف گھی لگا کر تیار کر لیں۔ مکھن کو گرم کریں، اس میں میدہ اور نمک اچھی طرح ملا دیں، چولہے سے اتار کر اس میں دودھ ڈال کر چھج سے اچھی طرح ملا لیں اور پھر اسے پکا کر گاڑھا کر لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں اورنج جوس ملا لیں۔ الگ سے چار انڈوں کی زردی کو

اشیاء؛
مکھن تین چھج، کپ میدہ 1/4، نمک حسب ضرورت، 2/3 کپ دودھ، 1/3 کپ اورنج جوس، 4 انڈے، 1/4 کپ چینی
ترکیب؛ سو فلے بیک کرنے کے لیے ڈش کے



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

پین کیک

اجزاء:

میدہ 2 کپ، چینی ایک کپ، دودھ
ایک کپ، بیکنگ پاؤڈر 1/2 چائے کا

چمچ، تیل حسب

ضرورت، مکھن 2

کھانے کے چمچ، انڈے

2 عدد، وینلا اسنس چند

قطرے، شہد حسب ذائقہ۔

ترکیب:

میدہ کو اچھی طرح بیکنگ

پاؤڈر کے ساتھ ملا کر

چھان لیں۔ اب اس میں

چینی، دودھ، انڈے،

مکھن اور وینلا اسنس

شامل کر کے اتنا مکس

کریں کہ یکجا ہو جائے۔

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



پستہ برنی

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



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

رس ملائی

رس ملائی میں کام آئیں گے۔ اب دودھ کو ابال لیں کہ وہ دوکلو سے پک کر تین پاؤرہ جائے۔ اس میں آدھا کلو موٹی بالائی پھینٹ کر ڈال دیجئے دودھ کو ابالتے وقت اس میں پستہ اور ناریل پیس کر ڈالیں یا پھر ناریل کا برادہ استعمال کریں اور حسب ضرورت روح کیوڑا بھی ڈال

اجزاء:

دودھ دوکلو، موٹی بالائی آدھا کلو، پستہ اور ناریل کا برادہ، چاندی کے ورق، روح کیوڑا

ترکیب:

سب سے پہلے رس گلے تیار کر لیں یہ تیار شدہ



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

چاولوں کی کھیر

فلاورز ایسنس حسب ضرورت،

بادام 12 عدد، پستہ 12 عدد،

پانی دو سے تین کپ

ترکیب:

چاولوں کو ہلکا گرائنڈ کر لیں اور انہیں کچھ دیر

اجزاء:

چاول ایک کپ، دودھ 8 کپ،

تیل ایک کھانے کا چمچ،

چینی ایک کپ،

چھوٹی الائچی 3 عدد،



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

شیر خرمہ

۱/۴ کپ کاٹے ہوئے چھوڑے یا کھجوریں پانی

اشیاء؛

چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ

ترکیب

چمچ چینی، روح کیوڑا

دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ

ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش

گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں

اور بادام پانی میں بھگولیں



نرم ہو جائیں تو بھگولے ہوئے خشک پھل اس میں ڈال دیں تھوڑی دیر بعد اس میں روح کیوڑا ڈال کر چولہے سے

اتار لیں اور حسب پسند گرم گرم یا ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

سو جی کی ہیر

اجزاء:

سو جی ایک کپ،

دودھ دو لیٹر، کھویا آدھا کپ، چینی دو کپ،

کارن فلور دو کھانے کے چمچ،

چھوٹی الائچی 5 عدد،

آئل ایک کھانے کا چمچ،

بادام، پستہ حسب ضرورت،

پانی حسب ضرورت

ترکیب: سو جی کو ایک کپ پانی میں بھگو کر تین

سے چار گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک دہی میں ایک

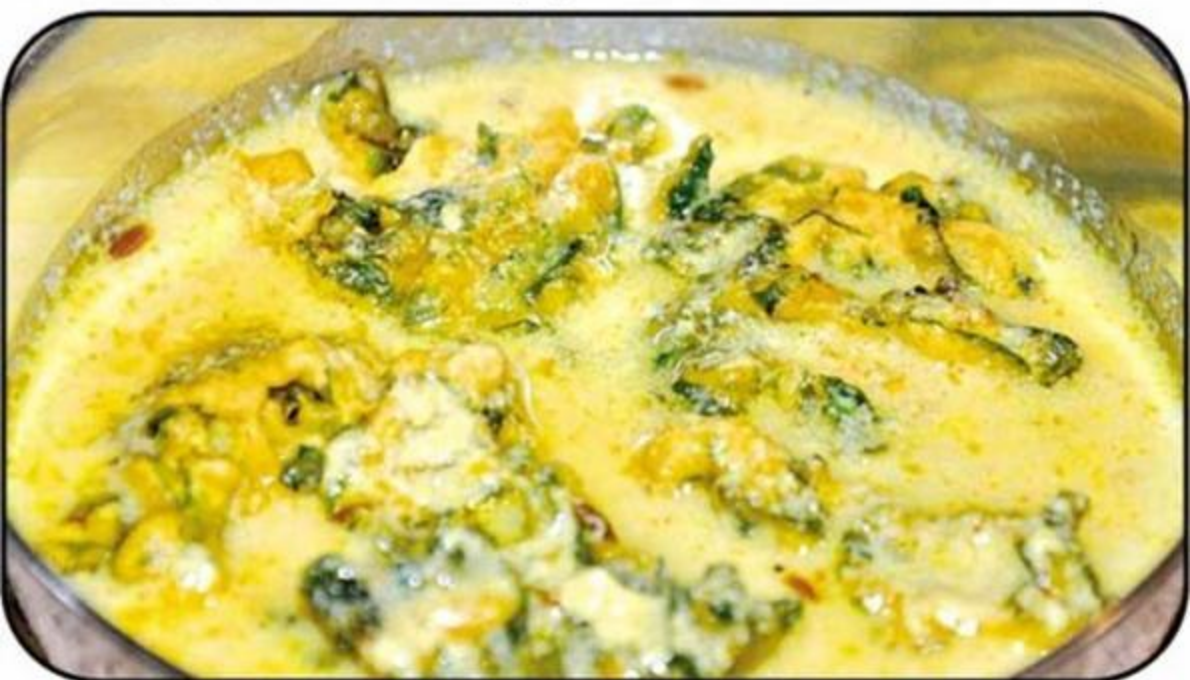


کھانے کا چمچ تیل ڈالیں اور اس میں الائچیاں ڈال کر کڑکرائیں، کارن فلور کو تھوڑے سے پانی میں گھولیں، دہی میں دو کپ پانی ڈالیں، جب پانی گرم ہو جائے تو اس میں کارن فلور ڈال کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں سو جی ڈال کر کچھ دیر چمچ ہلاتی رہیں، اس کے بعد اس میں دودھ اور چینی ڈال دیں اور ہلکی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

میٹھے دہی بڑے

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

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



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

ٹوٹی فروٹی کیک ٹارٹس

اجزاء:-

سٹرابری جیلی آدھا کپ
 مے جلی پھلوں کے مرے آدھا کپ
 بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
 خشک میوہ جات آدھا کپ
 انڈے تین عدد
 تیاری کا طریقہ:- میوہ چھان کر اس میں پسی ہوئی

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



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

وینیل اینڈ چاکلیٹ آس کریم

چولہے سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ وینیل اےسنس ڈالیں اور ایرٹائٹ ڈبے میں ڈال کر اچھی طرح بند کر دیں اور تین گھنٹے بعد فریزر سے نکال کر ایک مرتبہ اچھی طرح مکس کریں اور ڈبہ بند کر کے فریزر میں 6.8 گھنٹے کیلئے جنمے رکھ دیں۔ چاکلیٹ آس کریم

آس کریم پاؤڈر تین کھانے کے چمچے، دودھ ایک لیٹر، چینی پانچ کھانے کے چمچ، فریش کریم، 200 گرام، چاکلیٹ آدھا کپ۔
ترکیب: دودھ، آس کریم پاؤڈر، چینی اور کریم ملا کر پکنے رکھ دیں جب گاڑھا ہونے لگے تو



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