

خودکھانا بنانا سکھیں





آج کی ڈش

فش بھرتہ

اشیاء: فش ایک کلو، لونگ ایک تولہ، کالی مرچ ایک تولہ، خشک دھنیا دو تولہ، نمک دو تولہ، گھی ایک پاؤ، الائچی ایک تولہ، ادرک ایک چھوٹی گانٹھ، لال مرچ چار تولہ، کیلے کے چند پتے

ترکیب: فش کو نمک اور آٹے سے اچھی طرح دھو لیں بعد ازاں اس کے پارچے بنالیں۔ پھر ان پر ادرک کا عرق اور نمک ملا کر ایک دن پڑا رہنے دیں۔ پھر ان میں دھنیا ملا کر کیلے کے پتوں میں رکھیں اور پتوں کو دس



بل دے کر گرم راکھ میں دبا دیں۔ پھر نکال کر کوئیں۔ اب پیاز گھی میں لال کریں۔ اسی گھی میں فش بھونیں اور گرم مصالحوں چھڑک کر تناول فرمائیں۔



آج کی ڈش

فروٹ چاٹ

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

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



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

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



آج کی ڈش

قیمے والے پکوڑے

ایک گڈی، خشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک چائے کا چمچ، لال مرچ دو کھانے کے چمچ، نمک ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھا کپ، تیل حسب ضرورت
ترکیب: قیمے کو کسی برتن میں ڈال کر ہلکا سا فرائی

اجزاء

بیسن دو کپ، قیمہ آدھا کپ، آلو باریک کٹے ہوئے آدھا کپ، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی پانچ عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا



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

کر لیں تاکہ اس کا کچا پن ختم ہو جائے، اب ایک باؤل میں قیمہ، بیسن، آلو، پیاز، ہری مرچ، ہرا دھنیا، خشک دھنیا، انار دانہ، لال مرچ، نمک اور دہی ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور تھوڑے سے پانی میں گوندھ لیں اور آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور اس میں پکوڑے تیل لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن تکہ

سب سے پہلے چکن کو دھو کر چھری کی مدد سے لمبے

لمبے کٹ ماریں جیسے کے ٹکے میں ہوتے ہیں۔ تاکہ
مصالحہ ان میں اندر تک جاسکے۔ ایک کھلے برتن میں دہی
ڈال کر اس میں لہسن اور آدھا پیکٹ مصالحہ
یا حسب ضرورت مصالحہ ڈال لیں یہاں والے پیکٹ میں

اجزاء:

چکن ایک عدد چار پیسز میں کٹوالیں تکے کی شیپ
میں، دہی ایک سے ڈیڑھ کپ، لہسن، ادراک پیسٹ ایک
ٹیبیل سپون، تکہ مصالحہ آدھا پیکٹ، نمک حسب ذائقہ
ترکیب:



نمک ملا ہوتا ہے۔ اس لیے چھ کر پھر نمک ڈالے گا سب کو اچھی طرح مکس کر کے ان میں چکن ڈال لیں۔ کانٹے کی مدد
سے چکن کو تھوڑا سا کٹ مارتے ہوئے مکس کریں۔ کچھ گھنٹوں کے لیے یا پھر overnight سے فرج میں رکھ دیں
بعد میں اون میں بیک یا روسٹ کر لیں 25 سے 30 منٹ۔ جن کے پاس اون نہ ہو وہ اسے آئل میں بھی فرائی کر سکتے
ہیں، یا پھر پہلے دہی کے ساتھ پکا کر خشک کر لیں اور پھر آئل میں بھون لیں۔

سپینش رائس

اجزاء: کئے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2
چاول ابے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ، لہسن - کچلا ہوا 2 سے 3 جوئے، پیاز باریک کٹی
3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی
آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل، 3 کھانے کے چمچ۔
ہوئی 2 عدد درمیانی، ٹماٹر چوکور کئے ہوئے 3 عدد،
ترکیب: فرائنگ بین میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن
زیتون، باریک کئے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔



آج کی ڈش

بمبئی بریانی

ترکیب: گھی میں پیاز کو بادامی رنگ ہونے تک بھون لیں۔ پھر گوشت ڈال کر بھونیں۔ جب خوب بھن جائے تو لہسن، ادراک، دہی، نمک مرچ ڈال دیں۔ دہی کا پانی خشک ہونے پر ناریل ڈال کر گوشت کو گلنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو سبزی اور ثابت گرم مصالحہ ڈال

اشیاء: چاول ایک کلو، گوشت ایک کلو، آلو ایک پاؤ، مٹر ایک پاؤ، پیاز آدھ پاؤ، لہسن ایک گھٹی، ادراک آدھی چھٹانک، دہی ایک پاؤ، ناریل پسا ہوا 4 چمچ، گرم مصالحہ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، مرچ حسب ذائقہ، گھی ایک پاؤ



دیں۔ آلو مٹر کے علاوہ آپ چاہیں تو کوئی اور سبزی بھی ڈال سکتی ہیں۔ جب سبزی گل جائے اور خشک ہو جائے تو وہ چاول کو علیحدہ نمک میں ڈال کر دو کئی پر رکھ کر ابال لیں اور ایک دیکھی میں ایک طرف یہ سبزی گوشت اور دوسری طرف چاول ڈال کر یا صرف ایک تہہ چاول ڈال کر دم دیں۔ پندرہ منٹ بعد سالن کا پانی خشک ہو جانے پر اتار لیں۔ اس میں آپ پسند کریں تو ناریل کے ساتھ آدھی چمچ آمچور بھی ڈال سکتے ہیں۔



آج کی ڈش

قیمہ کریلے

اجزاء: ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن ادرک دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آچھور آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی

قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ پسی

ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔



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

کریلے چھیل کر بیج نکال دیں اور کاٹ کر نمک ملے پانی میں ابال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن ادرک بھونیں۔ اس میں قیمہ شامل کر کے پانی خشک ہونے تک بھونیں جب قیمہ بھن جائے تو لال مرچ، گرم مصالحہ، زیرہ، دھنیا، ہلدی، آچھور اور نمک شامل کر کے خوشبو آنے تک مزید بھونیں اس میں کریلے، لیموں کا رس اور ہری مرچیں ڈال کر آئل علیحدہ ہونے تک بھونیں اور ہرے دھنیے سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

کھویا پڈنگ

اجزاء؛
انڈے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلائس چھ عدد
کنارے کاٹ لیں، دودھ تین کپ
حسب ضرورت ضرورت باریک کٹے ہوئے، چاندی کے
ورق حسب ضرورت ضرورت، مکھن حسب ضرورت
ترکیب؛
سلائسز کے چھوٹے ٹکڑے کاٹ کر مکھن میں فرائی
کریں۔ 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 چولہے 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۔



آج کی ڈش

دیگی چکن قورمہ

اجزاء؛ چکن ایک کلو، پیاز بڑی ایک عدد، گھی ایک کپ، ادراک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پیسی لال مرچ ڈیڑھ چائے کا چمچ، دیگی مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، پسا دھنیا ایک کھانے کا چمچ، دہی ایک کپ، پسا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، لونگ چھ سے آٹھ عدد پیسی ہوئی، بڑی الائچی تین سے چار عدد پیسی ہوئی، چھوٹی الائچی پانچ سے چھ عدد، کالی مرچ تین سے چار عدد پیسی ہوئی، پیسی جانفل جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ، کٹی ادراک دو کھانے کے چمچ، کیوڑا ایک چائے کا چمچ، نمک حسب ذوق



ترکیب؛ پین میں گھی گرم کر کے پہلے پیاز اور پھر چکن کو بھی چار سے پانچ منٹ فرائی کر کے نکال لیں۔ پھر پیالے میں ادراک لہسن کا پیسٹ، پیسی لال مرچ، دیگی مرچ، پسا دھنیا، نمک اور پانی ڈال کر مکس کریں۔ اب پین کے گرم گھی میں لونگ، چھوٹی الائچی اور تیار کیا ہوا مکسچر شامل کر کے بھون لیں۔ پھر بلینڈر میں دہی اور بران پیاز بلینڈ کریں۔ اب بھنے مصالحے میں بھنی چکن شامل کر کے آٹھ سے دس منٹ ڈھک دیں۔ پھر اس میں پیاز اور دہی کا مکسچر ڈال کر پکائیں۔ اب اس میں پیسی جانفل جاوتری، پسا گرم مصالحہ، کٹی ادراک، پیسی ہوئی بڑی الائچی، پیسی ہوئی لونگ، پیسی کالی مرچ اور کیوڑا ڈال کر پکائیں۔ آخر میں اسے سرونگ ڈش میں نکال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن پزا

اجزاء:

ترکیب:

خمیر کو پانی میں ملائیں اور دس منٹ تک چھوڑ
دیں پھر اس میں میدہ، نمک، چینی اور دوٹی سپون آئل
ملا کر گوند لیں۔ پھر روٹی بیل کر نرم کپڑے سے ڈانپ
دیں حتیٰ کہ پھول کر دو گنا ہو جائے۔ اب مرغی میں تمام

میدہ 8 اونس، آئل 2 ٹی سپون، خمیر 1 ٹی سپون
، چینی 1 ٹی سپون، نمک 1 ٹی سپون، پسی ہوئی رائی 1 ٹی
سپون، اہلی ہوئی مرغی 1 کپ، آئل 4 کھانے کے
چمچ، ٹماٹو کچپ 4 کھانے کے چمچ، پانی آدھ کپ۔



مصالے ملا دیں۔ تیل گرم کریں اور اس میں مرغی کو تلیں۔ پھر کچپ ڈال کر گاڑھا گاڑھا بھون لیں روٹی پزا ٹرے
میں رکھیں۔ تھوڑی سی ٹماٹو کچپ پھیلائیں پھر مرغی کو پھیلائیں آخر میں پنیر کے ٹکڑے اوپر پھیلا دیں۔ اوون میں
نصف گھنٹے تک کاٹیں عمدہ چکن پزا تیار ہے۔



آج کی ڈش

حیدرآبادی بھنڈی



اجزاء:

بھنڈی دو کپ (دھو کر سکھائیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں)، پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا کپ، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ، دہی ایک کپ، بیسن 3 کھانے کے چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، پسا ہوا زیرہ آدھا چائے کا چمچ، رائی آدھا چائے کا چمچ، ثابت سرخ مرچ 6 عدد، ادراک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، تیل حسب ضرورت، نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

ایک کڑاہی میں تیل ڈال کر گرم کریں اور اس میں بھنڈی ڈال کر بھون لیں، جب رنگ بدلنے لگے تو چولہا بند کر کے بھنڈی اس میں سے نکال لیں۔ ایک دیگی یا کڑاہی میں 5 کھانے کے چمچ تیل ڈالیں، اس میں کٹی پیاز ڈال کر کچھ دیر چمچ چلائیں، اب اس میں ٹماٹر، ثابت لال مرچ، ادراک لہسن کا پیسٹ اور رائی ڈال کر بھونیں، جب مصالحہ اچھی طرح تیار ہو جائے تو اس میں بھنڈی ڈال دیں اور آٹھ بہت دھبی کر دیں، ایک برتن میں دہی ڈالیں، اب اس میں بیسن، لال مرچ، نمک، ہلدی اور پسا ہوا زیرہ ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، اس مکسر کو بھنڈی والی کڑاہی میں ڈالیں اور آٹھ تیز کر کے اچھی طرح بھون لیں، جب بھنڈی خشک ہو جائے تو اتار لیں اور روٹی کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک 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۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ 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۔ دیکھی 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۔ دیکھی 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۔ راتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

اورنج سو فلی

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

ترکیب؛ سو فلی 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 فلی اورنج تیار ہے گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چرغہ مصالحہ

ترکیب:

ایک پیالے میں لیموں کا رس، پشیل مصالحہ اور
بیس ملائیں اور مرغی پر لگا کر پلاسٹک کی تھیلی میں لپیٹ کر
دو گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو سٹیر میں تیس منٹ
(30Mns) کے لئے سٹیم کر کے رکھ لیں۔ ایک کھلے منہ

اجزاء:

ثابت مرغی ڈیڑھ کلو، لیموں کا رس آدھی
پیالی، پشیل مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، بھنا ہوا بیسن ڈیڑھ
چائے کا چمچ، چاٹ مصالحہ چھ کھانے کے چمچ، لیموں تین
عدد، سلاد کے پتے چار عدد، آئل تیلنے کے لئے۔



کی دیگی میں آئل گرم کریں اور مرغی کو سنہری رنگ آنے تک تلیں۔ مزیدار چرغہ مصالحہ چاٹ مصالحے، سلاد پتے اور
باریک کئے ہوئے لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شیر خرمہ

اشیاء: ¼ کپ کاٹے ہوئے چھوڑے یا کھجوریں پانی
چار کپ دودھ، سبز الائچی تین عدد، چار سے چھ
چمچ چینی، روح کیوڑا
ترکیب
ایک کپ سویاں، ایک کپ پستہ، گری، کشمش
اور بادام پانی میں بھگو لیں
دودھ، الائچی اور چینی کو ہلکی آنچ پر پکائیں کہ یہ
گاڑھا ہو جائے پھر اس میں سویاں ڈالیں، جب سویاں



نرم ہو جائیں تو بھگوئے 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۔



آج کی ڈش

کریمی فروٹ سیلڈ

نمک چٹکی بھر، دودھ چار کھانے کے چمچ

اجزاء

ترکیب:

کیلا چار عدد، سیب دو عدد، ناشپاتی دو عدد، آڑو

کیلا، سیب، ناشپاتی اور آڑو باریک باریک کاٹ

ایک عدد، انگور آدھا کپ، انار کے دانے آدھا کپ، آم

لیں اور انہیں کسی پیالے میں ڈال دیں، گرائنڈر میں

ایک عدد، فریش کریم ایک کپ، چینی 4 کھانے کے چمچ،



فریش کریم، چینی، نمک اور دودھ ڈالیں اور اسے اچھی طرح مکس کر لیں، جب چینی اور نمک کریم میں اچھی طرح مل جائیں تو اس آمیزے کو پیالے میں ڈال دیں، اس میں انار، انگور اور چوکور شکل میں کٹے ہوئے آم ڈال کر ملا لیں اور فریج میں رکھ کر ٹھنڈا کریں، افطاری میں سب کو سرو کریں۔



آج کی ڈش

نوڈلز سوپ

اجزاء:
مرغی کی نیچنی چھ پیالی، نوڈلز دو سو گرام، گاجر ایک
عدد باریک کٹی ہوئی
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، براؤن چینی ایک کھانے کا
چمچ، ہری پیاز ایک عدد چوپ کی ہوئی، ہرا دھنیا دو
کھانے کا چمچ چوپ کیا ہوا، ادراک ایک ٹکڑا
کدو کش، نمک حسب ذائقہ، تیل ایک کھانے کا چمچ
مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، مشرومز چار عدد، پسی ہوئی
ترکیب:



مشرومز کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر رکھیں اور پانی سے نکال کر باریک کاٹ لیں، پانی محفوظ کر لیں۔ نوڈلز (Noodles) کو تیل (Oil) اور نمک ڈال کر ابال لیں۔ دیکھی میں نیچنی، سویا سوس، براؤن چینی، کالی مرچ، تھوڑا سا نمک اور دو کھانے کے چمچ کھمبی والا پانی چھان کر ڈال دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد گاجر، بند گوبھی، شملہ مرچ، ادراک اور نوڈلز (Noodles) ڈال کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ چولہا بند کریں، ہرا دھنیا اور ہری پیاز شامل کر کے مزیدار نوڈلز سوپ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن مصالحہ دار

اجزاء:
چکن ایک کلو، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک کپ، ٹماٹر
باریک کٹا ہوا ایک کپ، ہری مرچ 10 سے 12 عدد،
ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بڑی الائچی 3
عدد، چھوٹی الائچی 5 عدد، دارچینی کا ٹکڑا ایک انچ کا، زیرہ
ایک کھانے کا چمچ، اجوائن آدھی چائے کا چمچ، دھنیا
پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ،
سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، اٹلی کا گودا ایک کھانے کا
چمچ، دہی ایک کپ، نمک اور تیل حسب ضرورت
ترکیب:
ایک برتن میں دہی ڈالیں، اس میں اٹلی کا گودا،
لال مرچ، دھنیا پاؤڈر اور لہسن ادرک کا پیسٹ ڈال کر



اچھی طرح مکس کریں، چکن کی بوٹیاں کریں اور اسے اس آمیزے میں ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں، ایک کڑھی
میں تیل گرم کریں، اس میں پیاز ڈال کر براؤن کریں، جب براؤن ہونے لگے تو اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال
دیں، اچھی طرح بھن جائے تو مصالحہ لگا چکن اس میں ڈال کر کچھ دیر کیلئے بھونیں، ایک لمبل کے کپڑے میں بڑی
الائچی، چھوٹی الائچی، دارچینی، اجوائن، زیرہ اور سیاہ مرچ ڈال کر بانڈھیں، بھنے ہوئے چکن میں دو کپ پانی لگائیں
اور لمبل کی پوٹی اس میں ڈال کر ڈھکن بند کر دیں، 5 منٹ تک اسے ہلکی آنج پر پکنے دیں، اب اس میں نمک ملائیں
اور ہلکی آنج پر اس کا پانی خشک کر لیں، جب تیل چھوڑنے لگے تو مصالحے والی پوٹی باہر نکال لیں، مصالحے والا چکن
نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

شوارما

اجزاء
رس ¼ کپ، دہی 4 چار کھانے کا چمچ پیٹا بریڈ 4،
چکن 750 گرام، دہی 1 کپ، سرکہ ¼
باریک کٹا گھیرا حسب ضرورت، کٹی پیاز حسب
کپ، لہسن 2 جوئے، کالی مرچ 1 چائے کا چمچ، نمک
ضرورت، سماک چائے کا چمچ، ٹماٹر حسب ضرورت،
چائے کا چمچ، ہری الائچی 2، لیموں کا رس، سوس بنانے
لال مرچ پیسٹ کے لیے۔، کشمیری مرچ 6، زیرہ 1
کے لیے۔ تل کا پیسٹ کپ، لہسن 2 جوئے، لیموں کا
چائے کا چمچ۔



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

کشمیری مرچ، زیرہ لے کر اس کو پانی میں بھگو لیں اس کے بعد بلینڈر میں بلینڈ کر لیں مرچ پیسٹ تیار ہے۔ چکن کو تمام مصالحہ جات ملا کر لگائیں اور پھر گرل کر لیں۔ پکنے کے بعد چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور سوس میں ملا لیں۔ اب پیٹا بریڈ پر چلی پیسٹ لگائیں اور چکن کے ٹکڑے کے کرزیتون کا تیل ڈالیں۔ اور اس کو رول کر لیں گھر کا مزیدار شوارما تیار ہے کھانے کے لیے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن سلاد سینڈویچ

ترکیب:

چکن بریسٹ پر نمک اور کالی مرچ لگا کے اوون میں دس منٹ سینک لیں۔ ڈبل روٹی کے سلاؤس دونوں اطراف سے سینک کر ان پر مایونیز بھی لگا دیں۔ چار سلاؤس پر سلاد کے پتے رکھ کر اس کے اوپر چکن اور ٹماٹر

اجزاء:

چکن بریسٹ سلاؤس چار عدد، سلاد کے پتے چار عدد، ڈبل روٹی کے سلاؤس آٹھ عدد، ٹماٹر ایک عدد، مایونیز آدھا کپ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ حسب ضرورت



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

رکھنے کے بعد بقیہ چاروں سلاؤس ہر ایک پر رکھ کر سینڈویچ بنا لیں۔ اب درمیان سے اس طرح کاٹیں کہ تکنونی شکل بن جائے۔ فرنیچ فرائیز اور کچپ کے ساتھ نوش کریں۔



آج کی ڈش

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 ابلے ہوئے 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



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

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 لیں۔



آج کی ڈش

قیمہ بھرے ٹماٹر

اجزاء: ذائقہ، لال مرچ حسب ذائقہ، نمک حسب ذائقہ، آٹا
قیمہ آدھا کلو، ٹماٹر آدھا کلو، انڈہ ایک عدد، گھی
حسب ضرورت، ڈبل روٹی کا چورا تھوڑا سا، پیاز دو عدد
ترکیب: باریک کٹا ہوا، لہسن اور ک پیسٹ چار چائے کے چمچ،
ٹماٹروں کے اندر کا گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی
مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں
گرم مصالحہ حسب ضرورت پسا ہوا، ہری مرچ حسب



قیمہ بھونیں چند منٹ بعد لال مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ
بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ اب ان کے منہ آٹے کی
سخت تہہ سے بند کرنے کے بعد ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ باقی گھی فراہمی پین میں ڈال کر اور ٹماٹروں کے منہ پر
انڈے میں ڈپ کیا ہوا ڈبل روٹی کا چورا لگا کر انہیں ہلکا سا تلیں۔ جب یہ حصہ سرخ ہو جائے تو ٹماٹروں کے اندر کا
گودا اور بیج نکال دیں۔ آدھی مقدار گھی ڈال کر پیاز لال کر کے نکال لیں۔ پھر اس میں قیمتہ بھونیں چند منٹ بعد لال
مرچ، نمک، گرم مصالحہ، لہسن اور ک پیسٹ بھی ڈال دیں اور دم پر رکھیں۔ دس منٹ بعد پتیلی کو چولہے سے اتار کر اس
میں ہری مرچ اور تلی ہوئی پیاز ملا کر ٹماٹروں میں بھر دیں۔ مزید ارقیمہ بھرے ٹماٹر تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن ملائی بوٹی

اجزاء:
چکن آدھا کلو چھوٹی بوٹیاں، پیکٹ والی بالائی یا کریم ایک پیالی، دہی آدھا پاؤ، 2 عدد لیموں کا جوس، پیسا ہونا ناریل 2 کھانے کا چمچ یا کوکونٹ ملک آدھی پیالی، کچا پیپتا پیسا ہوا آدھا چائے کا چمچ، گٹی ہوئی سرخ مرچ آدھا

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

ترکیب:
چکن دھو کر چھلانی میں رکھیں تاکہ پانی نکل جائے،



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



آج کی ڈش

چکن پرائٹھارول

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



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



آج کی ڈش

مٹن کڑاہی

اجزاء
مٹن ڈیڑھ کلو ابلا ہوا، گھی فرائی کے لیے، ٹماٹر
آدھا کلو، پیسی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، پیسی ہوئی کالی
مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن ادراک 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، ادراک ایک ٹکڑا، لیموں کا رس تین سے چار
کھانے کے چمچ۔
ترکیب:



مٹن کڑاہی بنانے کے لیے گرم گھی میں بکرے کا گوشت فرائی کریں۔
گوشت کو اتنا فرائی کریں کہ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب دوسری پتیلی میں ٹماٹر نرم کریں، پھر اس میں
بکرے کا گوشت، پیسی لال مرچ، پیسی کالی مرچ، لہسن ادراک 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 ادراک ڈال کر گارنش
کریں۔ مٹن کڑاہی تیار ہے۔



آج کی ڈش

مٹن کریم قورمہ

اجزاء:
مٹن آدھا کلو، فریش کریم آدھا کپ، مکھن دو
کھانے کے چمچ، ٹماٹر ایک عدد، ہری مرچ کٹی ہوئی دو
عدد، لہسن اور کک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ
ایک چائے کا چمچ، بڑی الائچی دو عدد، دارچینی کا
آدھے انچ کا ٹکڑا، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، پیاز ایک
عدد، بگھار کیلئے تیل حسب ضرورت، نمک حسب
ذائقہ، پانی دو کپ
ترکیب:
دیگی میں مکھن ڈال کر پگھلائیں، اس میں زیرہ،



دارچینی اور بڑی الائچی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، اب اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں ڈال دیں، ساتھ ہی لال مرچ،
اور کک لہسن کا پیسٹ ڈالیں اور بھون لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن ڈالیں اور ساتھ ہی کریم ڈال دیں،
اب اسے ہلکی آگ پر پھر بھونیں، اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور مٹن گنے کیلئے رکھ دیں۔ ایک فرانسنگ پن میں تیل
گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر براؤن کر لیں، جب براؤن ہو جائے تو اسے مٹن والی دیگی میں ڈالیں اور دس
منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں، مزیدار مٹن کریم قورمہ تیار ہے، نان یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

مکس فروٹ آئس کریم

ڈال کر پیش لیں

اجزاء:-

ترکیب:-

آم تین عدد، کیلے تین عدد، چیکو چار عدد،
دودھ ایک کلو، ربڑی ایک کلو، پتے پچیس گرام، بادام
پچیس گرام، چینی دو کپ، الاچھی دو عدد کھول کر دانے
نکال لیں آم، کیلے، چیکو، چینی اور الاچھی کو دودھ میں

ان سب کا مکس، شیک تیار کر لیں اور دودھ کو ہلکی
آنچ پر اُبال آنے تک رکھ دیں۔ اُبال آنے پر ربڑی
شامل کریں اور دودھ کو ہلکی آنچ پر گاڑھا ہونے کے لیے



چھوڑ دیں۔ گاڑھا ہونے پر دودھ ایک سیدھے سانچے میں ڈال کر فریز کر دیں۔ جم جانے پر نکالیں اور اوپر سے پتے
بادام ڈال کر پیش کریں۔ مزے دار آئس کریم تیار۔



آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء؛
چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب
ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس
حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر
ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،
نمک ایک چٹکی
ترکیب؛
ایک فرائینگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک
پین میں آئل گرم کر کے اس میں سا سچر کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال
لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ
(mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی
مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب
اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول
(bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو، پیاز چار عدد باریک کٹا
ہوا، سلاد کے پتے چند عدد، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، نمک
حسب ذائقہ، ٹماٹر آٹھ عدد کٹے ہوئے، گوشت کی بیخنی
ایک پیالی، گھی حسب ضرورت۔

گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے
اہال لیں اور گوشت الگ کر کے بیخنی اور ٹماٹر ملا
دیں۔ پیاز بھون کر اس میں شامل کر دیں، سیاہ مرچ
اور نمک ڈال کر ان تمام اشیاء کو مکس کر دیں۔ اب



تمام اشیاء کو بھون کر ایک بڑی پلیٹ میں رکھ لیں اور سلاد کے پتوں سے سجادیں۔ ذائقے سے بھر پور اور
نہایت عمدہ سلاد تیار ہے۔



آج کی ڈش

فش نگٹس

ذائقہ، سیاہ مرچ حسب ذائقہ، پانی حسب ضرورت

اجزاء

ترکیب؛

مچھلی آدھا کلو بغیر کانٹے دار، پیاز ایک عدد باریک

سب سے پہلے پانی ابال لیں۔ پھر ایلٹے پانی میں

کٹی ہوئی، گاجر ایک عدد باریک کٹی ہوئی، بریڈ کرمز ڈیڑھ

مچھلی کا گوشت ڈال کر چند منٹ پکا کر گلائیں یا مائیکرو ویو

کپ، انڈا ایک عدد پھینٹا ہوا، مایونیز ایک کھانے کا

اوون میں یا بھاپ میں گلا کر رہشہ رہشہ کر لیں۔ اس

چمچ، کارن فلیکس ایک کپ یا حسب ضرورت، نمک حسب



ریشہ دار گوشت میں باریک کٹی ہوئی پیاز، گاجر، نمک، سیاہ مرچ، مایونیز، انڈا اور بریڈ کرمز چار پر میں ڈال کر بنالیں اور

وہ بھی ملادیں۔ اس مرکب سے چھوٹے چھوٹے لمبے کباب بنالیں اور کارن فلیکس میں رول کریں۔ کارن فلیکس کو

لفافے میں ڈال کر ہاتھوں سے دبا کر چورا بنالیں۔ فالتو چورا جھنک دیں اور ان کبابوں کو ڈھانپ کر گھنٹہ بھر فریج میں

رکھ دیں۔ فرائی پیمن میں ایک آئل گرم کر کے شیلو فرائی کر لیں یہاں تک کہ ہر طرف سے کباب براؤن ہو جائیں تازہ

سبز یوں کے سلاد اور سوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

سو جی کی کھیر

ترکیب:

اجزاء:

سو جی آدھا کپ، چاول آدھا کپ، دودھ 8 کپ، چینی ایک کپ، سبز الائچی 6 عدد، نمک ایک چٹکی، گھی ایک کھانے کا چمچ، پستہ بادام سجاوٹ کیلئے حسب ضرورت

چاولوں کو گرائنڈر میں سو جی جتنا باریک پیس لیں اور ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں، سو جی کو علیحدہ سے ایک کپ دودھ میں بھگو کر رکھ دیں اور ایک گھنٹہ تک بھیگا رہنے دیں، ایک کھانے کا چمچ گھی



برتن میں ڈال کر چولہے پر رکھیں، اس میں سبز الائچیاں توڑ کر ڈال دیں، جب کڑکڑانے لگیں تو اس میں دودھ ملی سو جی ڈال کر ہلکا سا بھونیں، خوشبو آنے لگے تو اس میں بقیہ 6 کپ دودھ ڈالیں اور ایک کپ دودھ میں ملے چاول بھی ڈال دیں، اب اس میں چٹکی بھر نمک اور چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر رکھ کر چمچ چلاتی رہیں، جب گاڑھا ہونے لگے تو اتار کر باؤل میں نکالیں، ٹھنڈا ہونے پر اس پر اپنی پسند کے مطابق بادام اور پستہ کاٹ کر ڈالیں اور فریج میں رکھ دیں۔ مزیدار سو جی کی کھیر تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن تکہ بریانی

اجزاء: چکن ایک کلو، سرکہ چار کھانے کے چمچ، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، ادراک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، اورنج رنگ ایک چوتھائی چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، تیل ایک

چوتھائی کپ، مصالحہ بنانے کے لیے، وہی ایک کپ، لال مرچ ایک چائے کا چمچ پسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ پسا ہوا، پیاز ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، دھنیا دو کھانے کے چمچ باریک کٹا ہوا، پودینہ کے پتے پندرہ عدد، آئل ایک کپ، چاول آدھا



کلو ابلے ہوئے، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، نمک دو چائے کے چمچ

ترکیب: چکن کو سرکہ، پسی لال مرچ، پسا گرم مصالحہ، ادراک لہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، اورنج رنگ اور ڈیڑھ چائے کا چمچ نمک لگا کر تیس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فرائنک پین میں تیل ڈال کر چکن کو بیس منٹ کے لیے پکالیں، یہاں تک کہ چکن گل جائے۔ آخر میں کونکے سے دم دیں۔ مصالحہ بنانے کے لیے تیل گرم کر کے اس میں پیاز پندرہ منٹ فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائیں۔ اب ان میں باریک کٹے ٹماٹر شامل کریں۔ ساتھ ہی پسی لال مرچ، ہلدی، پسا دھنیا بھی ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ اب اس میں ایک کپ وہی ڈال کر بھونیں اور چکن کے ساتھ ہر مصالحہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ پھر الگ سے چاولوں کو دو چائے کے چمچ نمک اور ثابت گرم مصالحے کے ساتھ تین چوتھائی ابال لیں۔



آج کی ڈش

چکن منچورین

اجزاء؛
کھانے کا چھج، چینی ایک چائے کا چھج، پائن اپیل کیوبز
بون لیس چکن آدھا کلو، پیاز ایک عدد پسی
آدھا کپ، سویا سوسدو کھانے ک چھج، کارن فلور دو
ہوئی، ٹماٹو سوس آدھی پیالی، پائن اپیل جوس آدھی
کھانے کے چھج، چکن کیوب ملا میدہ ایک کھانے کا چھج،
پیالی، نمک حسب ذائقہ، سفید مرچ ایک چائے کا چھج،
آئل دو کھانے کا چھج،
سفید سرکہ دو کھانے کے چھج، ادراک لہسن پیسٹ ایک
ترکیب؛



چکن میں نمک، چینی، سرکہ، سویا سوس، اور ایک چھج کارن فلور ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں اور سٹر افرائی کر لیں۔ ایک پین میں تیل گرم کر کے ادراک لہسن پیسٹ۔ اور پیاز ڈال کر ہلکی بھون لیں۔ اب ٹماٹو ساس، سفید مرچ اور پائن اپیل جوس ڈال کر سوس بنالیں۔ اب چکن ڈال کر تھوڑا سا بھون لیں اور پائن 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



آج کی ڈش

چکن قورمہ

اشیاء: چکن 1 کلو، مکھن 5 چائے کے چمچ، دارچینی 6 عدد، تیل 2 کھانے کے چمچ، تیز پات 1 پتہ۔ ہری مرچیں 5 ٹکڑے، لہسن، ادراک کا پیسٹ 3 کھانے کے چمچ، الائچی 10 عدد، وہی 4 کھانے کے چمچ، جاوتری پاؤڈر، لال مرچ 2 کھانے کے چمچ، بادام پے ہوئے آدھا دو کھانے کے چمچ، لونگ 5 عدد، کریم 2 کپ، ہرا دھنیا یا کپ، پیاز باریک کٹے ہوئے 3 کپ، ہلدی 1 چائے کا پودینہ حسب ضرورت



سجاوٹ کے لئے: بادام، کاجو، کشمش حسب ضرورت، مکھن تلنے کے لئے ترکیب:

تیل اور مکھن کو ایک پین میں گرم کر کے اس میں تیز پات، دارچینی، لونگ اور الائچی کو کچھ دیر بھونیں پھر اس میں پیاز ڈال کر کچھ دیر فرائی کریں۔ اس کے بعد ادراک، لہسن، ہلدی، لال مرچ، نمک، پے ہوئے بادام اور وہی کو پھینٹ کر ڈالیں درمیانی آنچ پر دس منٹ پکائیں، جب مصالحہ بھن جائے اور تیل اوپر آ جائے تو چکن ڈال کر 15 منٹ فرائی کریں جب چکن پک جائے تو کریم، ہری مرچیں، جاوتری اور کیوڑہ ڈالیں اور چند منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں، مکھن میں بادام، کاجو اور کشمش کو تل کر نکال لیں اور قورمے کے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی پودینے یا دھنے کے پتے ڈال دیں مزیدار نورتن قورمہ تیار ہے۔



آج کی ڈش

کلوونجی چکن

چائے کا چمچ، زیرہ ایک کھانے کا چمچ پسا ہوا، خشک دھنیا
ایک چائے کا چمچ پسا ہوا، کلوونجی ڈیڑھ کھانے کا چمچ، نمک
حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت
ترکیب؛
ایک پین میں تیل گرم کر کے پیاز فرائی کر لیں۔

اجزاء؛
چکن ایک کلو بون لیس، پیاز دو عدد باریک کاٹ
لیں، ہری مرچیں دو عدد، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، دہی
ایک چوتھائی کپ، ادراک لہسن پیسٹ دو کھانے کے
چمچ، سرخ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ، ہلدی ایک



اس میں ادراک لہسن پیسٹ اور سرخ مرچ پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ دہی اور ٹماٹر شامل کریں اور تھوڑی دیر بعد اس میں
ہری مرچ، ہلدی، دھنیا اور زیرہ ڈال کر پکائیں۔ اب چکن شامل کر کے مزید بھون لیں۔ ایک چوتھائی کپ پانی،
نمک اور کلوونجی ڈال دیں۔ پانی خشک ہو جانے تک پکائیں۔ لذیذ اور خوش ذائقہ کلوونجی چکن تیار ہے، چاولوں کے
ساتھ یا نان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چاکلیٹ موس کیک

اجزاء: سبج کے لیے اجزاء؛ انڈے دو عدد، کاسٹر شوگر دو اونس، میدہ ڈیڑھ اونس، کوکو پاؤڈر آدھا اونس، بیکنگ پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ، وینلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، فلنگ کے لیے، انڈے تین عدد، پسی چینی دو سو گرام، چاکلیٹ دو سو گرام، پھینٹی ہوئی فریش کریم دو سو گرام، جیلیٹن پاؤڈر ڈیڑھ کھانے کا چمچ ترکیب: ایک پیالے میں انڈے اور کاسٹر شوگر ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں۔ اس میں وینلا ایسنس شامل کریں اور مزید پھینٹیں۔ الگ سے میدہ، کوکو پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر کو چھان لیں۔ اس کو انڈوں کی آمیزے



میں ڈال کر آہستہ آہستہ فولڈ کریں۔ اب اس آمیزے کو گر لیں کیے ہوئے آٹھ انچ کے گول کیک پین میں ڈال دیں اور پہلے سے ایک سو اسی ڈگری تک گرم اوون میں پچیس منٹ بیک کریں۔ اب اسے اوون سے نکال کر ٹھنڈا کریں اور دو سلاٹس میں کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں تین انڈے اور پسی چینی ڈال کر اچھی طرح پھینٹ لیں۔ اس میں چاکلیٹ کو پگھلا کر شامل کریں اور اچھی طرح مکس کر لیں۔ جیلیٹن پاؤڈر کو گرم میں گھول لیں پھر پھینٹی ہوئی فریش کریم میں ڈال کر فولڈ کریں۔ اس آمیزے کو انڈوں کے آمیزے میں آہستہ آہستہ شامل کریں اور مکس کرتے رہیں۔ اب اس آمیزے کو سبج کے ایک سلاٹس پر ڈال دیں۔ پھر سبج کا دوسرا حصہ رکھ کر جم جانے تک فریز کر دیں۔ فریج سے نکال کر فریش کریم سے سجائیں، تھوڑا سا کوکو پاؤڈر بھی چھڑک دیں۔ آخر میں اسے چاکلیٹ سے سجا کر پیش کریں۔



آج کی ڈش

شملہ مرچ قیمہ

اجزاء؛
شملہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا
ہوا لہسن ادراک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس
گرام چوپ کر لیں، پیسی ہوئی لال مرچ دو چائے
کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی ہلدی
ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا
چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد
ترکیب؛
شملہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے
کاٹ لیں۔ دہیگی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور



ہلکی آنچ پر اس کا پانی سکھائیں اور پھر ادراک لہسن شامل کر دیں۔ اس میں ٹماٹر اور ہری مرچیں کاٹ کر شامل کر کے
پانچ منٹ پکائیں، جب ٹماٹر گل جائیں تو اسمیں پیسی لال مرچ، شملہ مرچ، دھنیا، ہلدی پاؤڈر میتھی اور نمک ڈال کر
ملائیں۔ چند منٹ دم پہ رکھنے کے بعد ڈش میں نکال لیں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن وائٹ قورمہ

اجزاء؛
چکن ایک کلو بغیر ہڈی کے، خشخاش ڈیڑھ چائے
عدد، جاوتری ایک چوتھائی چائے کا چمچ پیسی ہوئی، دہی
کا چمچ، پیاز تین سو پچاس گرام کٹا ہوا، بادام پچاس گرام
بغیر چھلکا، ہری مرچ تین عدد کٹی ہوئی، لہسن دو چائے
کے چمچ باریک کٹا ہوا، ثابت ہری مرچ ایک عدد، تازہ
ادرنک دو چائے کے چمچ باریک کٹی ہوئی، لونگ ایک
ایک سو پچاس گرام، گھی آدھا کپ، نمک حسب ذائقہ۔
ترکیب؛
خشخاش کو آدھا کپ پانی میں ایک گھنٹے کے لیے



بھگو دیں۔ پھر خشخاش کو باریک پیس کر پیسٹ بنالیں۔ دہی کو چیز کلاتھ میں ایک گھنٹے تک لٹکا دیں۔ تاکہ اس کا پانی بہہ
جائے۔ پھر اس دہی کو ایک پیالے میں ڈال کر پھینٹ لیں۔ گھی کو پتیلی میں گرم کر لیں۔ اس میں بادام، کاجو، تیز پات ڈال
کر ہلکی آئنج پرسات یا آٹھ منٹ تک فرائی کریں۔ پیاز ڈال کر ہلکے براؤن ہونے تک فرائی کریں۔ پھر کٹی ہوئی ہری مرچ،
چھوٹی الائچی اور خشخاش ڈال کر تین سے چار منٹ فرائی کریں۔ ایک کپ پانی ڈال کر دس منٹ تک پکائیں۔ پھر چولہے
سے پتیلی کو اتار لیں۔ پتیلی میں ایک کھانے کا چمچ گھی ڈالیں اور اس میں لہسن، ادرنک، ثابت ہری مرچ، اور لونگ شامل
کر دیں۔ پھر ایک منٹ بعد چکن کے ٹکڑے ڈال کر اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت خشک ہو جائے۔ پھر آئنج دھیمی
کر دیں اور دہی ڈال کر چمچ کو ہلائیں ڈیڑھ کپ گرم پانی ڈال دیں اور ذائقہ چکھیں۔ پک جانے پر اتار لیں۔



آج کی ڈش

مینگو فروٹ کیک

ترکیب: باؤل میں انڈے ڈالیں، الیکٹرک مشین سے تیز رفتار پر بیٹھ کریں جب یہ فوم کی طرح ہو جائے تو چینی شامل کر کے بیٹھ کریں، چینی کا دانہ حل ہو جائے تو مکھن شامل کر کے مکس کریں۔ میڈہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک باؤل میں مکس کر لیں۔ جب مکھن مکس ہو

اجزاء: بڑا آم کیوبائیک عدد، انڈے چھ عدد، چینی 250 گرام، میڈہ 250 گرام، مکھن 375 گرام، بیکنگ پاؤڈر سا ایک کھانے کا چمچ، وینیلا ایسنس آدھا چائے کا چمچ، کشمش 50 گرام، چاکلیٹ چپ 50 گرام، اخروٹ 50 گرام، مرہہ 50 گرام



جائے تو اس میں میڈہ اور وینیلا ایسنس شامل کر کے مکس کر لیں۔ اس مکسر میں کشمش، اخروٹ، مرہہ، چاکلیٹ چپ ڈال کے چمچ کی مدد سے مکس کریں۔ بیکنگ ٹرے کو چکنا کر لیں اور اس پر بیکنگ پیپر بچھادیں اب اس میں سارا آمیزہ ڈال دیں اور اوپر آم کے کیوب ڈال کر آہستگی سے اوپر نیچے کریں زیادہ مکس نہیں کرنا اسے اوون میں تیس سے پینتیس منٹ بیک کریں، تیار ہو جائے تو سرو کریں۔



آج کی ڈش

مٹن تکہ

اجزاء: پسا ہوا ایک چائے کا چمچ (چھلکے سمیت پس لیں)، لیموں
بکرے کا گوشت ایک کلو (ران والی بوٹی)، چار عدد
کونگ آئل چار کھانے کے چمچ، کٹی ہوئی کالی مرچ ایک
چائے کا چمچ، کٹی ہوئی لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، نمک
حسب ذائقہ، سفید زیرہ پسا ہوا ایک چائے کا چمچ، کچا پیپتا
ترکیب: گوشت میں سارے مصالحے اچھی طرح سے
لگائیں۔ لیموں کا عرق بھی اچھی طرح لگائیں۔ دو گھنٹے



کیلئے رکھ دیں پھر کولے والا چولہا جلا کر تینوں پر تین چار بوٹی لگا کر سینک لیں۔ جب سک جائے تو کونگ آئل لگا کر دو منٹ بعد نکال لیں اور گرم گرم پیش کریں۔ اس ڈش کو چار افراد کھا سکتے ہیں۔



آج کی ڈش

چائینیز ڈرم سٹکس

اجزاء: ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سو یا ساسدو کھانے کے چچ، سفید سرکہدو کھانے کے چچ، شہد ایک کھانے کا چچ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ پس ہوئی آدھا چائے کا چچ، چینیا یک چائے کا چچ، سفید مرچ پس ہوئے ایک چائے کا چچ، آئل حسب ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا چچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں۔

ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سو یا ساس، شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے



لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، فوراً چنگلی بھرنیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



آج کی ڈش

پلاؤ

اشیاء؛ سو پچیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا نمائز
دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو
آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک
چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشا، دارچینی پندرہ گرام،
ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک
ترکیب؛
ململ کے کپڑے میں ایک چھیلا اور کٹا ہوا لہسن
کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف
اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنا لیں۔ گوشت دھو لیں۔



نیچنی تیار کرنے کے لیے دیگچی میں آٹھ پیالی پانی ڈالیں اس میں گوشت، نمک اور مصالحہ جات کی پوٹلی رکھیں اور در
میانہ آنچ پر گوشت کو گلنے کے لیے رکھ دیں۔ چاول چن کر صاف پانی سے ایک دو مرتبہ دھو کر بھگو دیں۔ جب گوشت
گل جائے اور نیچنی کا پانی قریباً آدھا رہ جائے تو اسے چولہے سے اتار لیں۔ مصالحے کی پوٹلی کو نیچنی سے نکال کر ٹھنڈا
کر لیں اور اس کو نیچنی کے اندر اچھی طرح نچوڑ دیں۔ اس کے پھوگ کو خشک کر کے اور پیس کر محفوظ کر لیں۔ یہ پھوگ
بھجیا وغیرہ پکانے میں مصالحہ کے طور پر استعمال ہو سکتا ہے۔ نیچنی میں سے گوشت کی بوٹیاں نکال کر علیحدہ پیالے
میں رکھ دیں۔ بقایا پیاز چھیل کر باریک لچھوں میں کاٹ لیں اور گھی یا تیل میں سرخ کر لیں۔ اس میں گوشت کی بو
ٹیاں، بقایا گرم مصالحہ جات، سفید زیرہ، کوٹا ہوا لہسن اور ادرک ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔



آج کی ڈش

شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، پنے کی دال آدھی پیالی، کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دارچینی ایک ٹکڑا، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی باریک کٹی ہوئے، ادراک ایک چھوٹا ٹکڑا، لہسن آٹھ جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے

ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری مرچ باریک کٹی ہوئے چھ عدد۔ کوکنگ آئل تیلنے کے لئے حسب ضرورت۔

ترکیب: سب سے پہلے پنے کی دال، قیمہ،



ادراک، لہسن، لال مرچ، کالی مرچ، دارچینی، لونگ اور نمک ایک دیگچی میں دو گلاس پانی کے ساتھ ہلکی آنچ پر چڑھا دیں جب دال گل جائے اور پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ دہی ڈال دیں۔ انار دانہ پودینہ ہری مرچ کی چٹنی پیس کر اس میں باریک کٹی ہوئی پیاز ملا دیں، ابلے ہوئے قیمے کو باریک پیس لیں، ابلے ہوئے آلو کا بھر تہ بنا کر اس میں پسی ہوئے چٹنی ملا دیں اور چھوٹے چھوٹے گول کباب بنالیں، قیمے میں انڈا ملا کر اچھی طرح گوندھ کر تھوڑا قیمہ لے کر ہاتھ پر پھیلا کر آلو کا کباب درمیان میں رکھ کر چاروں طرف سے قیمہ اٹھا کر بند کر دیں اور ہلکا سا دبا کر کباب کی شکل دے لیں، اب ہلکی آنچ پر کباب گولڈن براؤن کر لیں مزے دار چٹنی بھرے کباب تیار ہیں۔



آج کی ڈش

چکن ہانڈی

چچ، گھی حسب ضرورت، نمک مرچ حسب پسند
ترکیب:

پیاز کاٹ کر ہلکا براؤن کر لیں اس میں لہسن اور
ادرک ڈال کر بھون لیں ساتھ ہی نمک مرچ ڈال کر اس
میں بغیر ہڈی کے باریک بوٹیوں کی شکل میں کٹا ہوا چکن

اجزاء:

چکن ایک کلو بغیر ہڈی، پیاز تین عدد
درمیانی لہسن آدھی گھٹی، ادرک آدھی گھٹی دہی ڈیڑھ
کپ، ہرا دھنیا حسب ضرورت، ہری مرچ چھ سے
سات عدد، ٹماٹر پانچ عدد، خشک دھنیا پسا ہوا آدھا



ڈال دیں اب اس میں ڈیڑھ کپ دہی اور پسا ہوا دھنیا ملا دیں گوشت دہی میں ہی گل جائے گا اب اس میں کٹی ہوئی
ہری مرچیں، ہرا دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دم دیدیں ساتھ ہی تھوڑا سا زیرہ بھی شامل کر دیں اور اگر پکانے کے لئے ہانڈی
استعمال کریں تو زیادہ بہتر ہے ورنہ پکانے کے بعد اسے چھوٹی ہانڈی میں پیش کریں۔



آج کی ڈش

کریم کسٹر ڈ

اجزاء:
کسٹر ڈ پاؤڈر دو چمچ، دودھ ڈیڑھ کلو، سبز الائچی دو
اور اس میں سبز الائچی توڑ کر ڈال دیں، ایک کپ
دودھ نکال کر اس میں کسٹر ڈ پاؤڈر مکس کر لیں، جب
دودھ کھول جائے تو اس میں چینی ڈال دیں اور آئینج
دھی کر دیں، اس کے بعد اس میں کسٹر ڈ ملا دودھ
پھل حسب ضرورت
ترکیب:
دہلی میں دودھ ڈال کر اسے چولہے پر رکھیں
گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں، سرونگ باؤل میں آدھا



کسٹر ڈ 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 کسٹر ڈ ڈال کر اپنی مرضی کے پھلوں سے سجائیں اور ٹھنڈا کرنے کیلئے فریج میں رکھ دیں،
مزیدار کریم کسٹر ڈ تیار ہے۔



آج کی ڈش

افغانی مٹن کڑاہی

پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، تیل ایک کپ۔

اجزاء:

ترکیب:

مٹن ایک کلو، دہی آدھا کلو، لیموں کا رس پانچ

دہی میں لال مرچ، نمک، لیموں کا رس اور زیرہ

کھانے کے چمچ، ہری مرچ 10 عدد، لال مرچ پاؤڈر

پاؤڈر ملائیں اور اس آمیزے میں چکن ڈال کر ایک

ایک کھانے کا چمچ، سیاہ مرچ ایک چائے کا چمچ، لونگ 5

گھنٹے کیلئے رکھ دیں، ایک کڑاہی میں تیل گرم کریں، اس

عدد، بڑی الائچی 3 عدد، نمک ایک چائے کا چمچ، زیرہ



میں سیاہ مرچ، بڑی الائچی اور لونگ ڈال کر کڑا کر لیں، جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مٹن اور آمیزہ ڈال کر بھونیں، ساتھ ہی ہری مرچ بھی ڈال دیں اور تیز آنچ پر بھونیں، جب مٹن تیل چھوڑ دے تو اس میں ایک کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن بند کر کے آنچ ہلکی کر دیں، 10 منٹ تک پکنے دیں تاکہ مٹن گل جائے اور پانی اچھی طرح خشک ہو جائے، اب اسے 2 منٹ تک تیز آنچ پر بھونیں اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن نگلٹس

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



مرچ، سرکہ اور سویا سوس لگا کر آدھے سے ایک گھنٹے کیلئے فریج میں رکھ دیں، آمیزہ بنانے کیلئے انڈوں کی سفیدی پھیٹ 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 آٹچ پر گرم کریں اور چکن نگلٹس گولڈن فرائی کر لیں، ٹمائو کچپ یا مایونیز کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

نوڈلز وودھ چکن کڑاہی

اجزاء: ایک نوڈلز پیکٹ، مرغی کا گوشت کلو، چکن کڑاہی مصالحہ ایک پیکٹ، ٹماٹر کاٹ لیں دو عدد، ادرک، لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ، بیک پارلر ٹماٹو، کچپ ایک کپ، بیک پارلر چلی سوس ایک کپ آئل حسب ضرورت، پیاز سلائس کاٹ لیں ایک عدد، ہری مرچ ثابت رہنے دیں نمک حسب ذائقہ، وہی ایک کپ ترکیب: ایک نوڈلز کو ابلتے ہیں 5-7 منٹ کے لئے ابال لیں۔ یہاں تک کہ ایک کئی رہ جائے اس کے بعد چھلنی میں ڈال کر گرم پانی گرا کر ٹھنڈا پانی گزار دیں اور اس میں ایک کھانے کا چمچ تیل ملا کر ایک نوڈلز کو ایک



پیالے میں نکال لیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کریں اور پیاز ڈال کر سنہری کر لیں۔ اس میں لہسن، ادرک پیسٹ اور گوشت ڈال کر ہلکا سا فرائی کر لیں۔ وہی میں چکن کڑاہی مصالحہ ڈال کر مکس کر کے کڑاہی میں شامل کر دیں ساتھ ہی اس میں 1 کپ پانی ڈال دیں اور گوشت گلا لیں۔ ہری مرچیں اور ٹماٹر ڈالیں اور مزید تین منٹ تک پکائیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کریں اس میں بیک پارلر ٹماٹو کچپ، بیک پارلر چلی سوس اور نمک ڈالیں اور ساتھ ہی ایک نوڈلز بھی ڈال دیں۔ تین منٹ تک اس آمیزے کو درمیانی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد اس کچر کو گوشت کے آمیزے میں ڈال دیں اور ہلکے ہاتھ سے مکس کر کے اتنا پکائیں کہ تیل الگ نظر آنے لگے۔ چکن کڑاہی وودھ نوڈلز تیار ہے کسی سرونگ ڈش میں نکال کر کچپ اور ہری مرچوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چکن نہاری

اجزاء؛ چکن دو کلو، نہاری مصالحہ ایک پیکٹ، کئی پیاز ایک عدد، کئی ہری مرچ تین عدد، آئل ایک پیالی، ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، کئی ادرک ایک کھانے کا چمچ، دہی تین کھانے کے چمچ، بھنا آٹا چار کھانے کے چمچ، پنخنی کے لیے، مرغی کی ہڈیاں آدھا کلو، بغیر چھلا لہسن ایک عدد، بڑی الائچی چار عدد، پانی چار گلاس، سونف آدھا چائے کا چمچ، پیسی سوٹھ چار کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ

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



کی ہڈیاں، سونف، چار گلاس پانی، پیسی سوٹھ، بڑی الائچی، 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 کئی پیاز تیل 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 ادرک 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 کئی ادرک اور کئی ہری مرچ شامل کر کے ڈھکیں اور دس منٹ دم پر رکھ دیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو تیار نہاری نان کے ساتھ سرو کریں۔ ساتھ میں ہری مرچ، لیموں اور ادرک رکھ دیں۔



آج کی ڈش

بیف ویجی ٹیبل بریانی

اشیاء؛ چاول آدھا کلو، سبزیوں کا سالن آدھا ذائقہ، کڑی پتہ 2 عدد، زیرہ آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ کپ، گوشت کا سالن 1 کپ، ہری مرچیں 2 عدد، 4 یا 5 عدد، چاٹ مصالحہ 1 چائے کا چمچ ادرک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر 2 عدد، باریک کاٹ لیں لیموں 1 عدد، ہلدی آدھا چائے کا چمچ، لونگ 3 عدد، نمک، مرچ حسب ترکیب؛ چاول ابال لیں لیکن زیادہ نہ گلانیں ایک سوس پن میں تیل گرم کریں اور اس میں زیرہ، ہلدی، کڑی پتہ، ادرک، 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 سبزیوں کو شامل کر دیں اس کے بعد لیموں کا رس شامل کر کے چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور ایک منٹ بعد چاول ڈال دیں پانی کم سے کم رکھیں ڈھک کر دم دے دیں گرم گرم بیف ویجی ٹیبل بریانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

چائیز ڈرم سٹکس

مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، آئل حسب
ضرورت، چکن کیوب ملا ہوا میدہ ایک کھانے کا
چمچ، انڈے چار عدد زردی الگ پھینٹ لیں
ترکیب: سب سے پہلے ڈرم سٹکس گرم پانی سے
دھو کر پیالے میں ڈال کر میدہ، چینی، سرکہ، سویا ساس،

اجزا:
ڈرم سٹکس بارہ عدد گہرے کٹ لگوائیں، سویا
سوس دو کھانے کے چمچ سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ، شہد
ایک کھانے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ پسی
ہوئی آدھا چائے کا چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ، سفید



شہد، کالی اور سفید مرچ، اور زردی ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ جب تلنا ہو تو انڈوں کی سفیدی پھینٹ کر ایک
ایک ڈرم سٹک سفیدی میں ڈبو کر ہلکی آنچ پر ڈیپ فرائی کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ان ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھ
لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، پھر چنگلی بھر بیسن چھڑک دیں۔ مزیدار ڈرم سٹک تیار ہیں۔



آج کی ڈش

شاہی ٹکڑے

اشیاء؛

دودھ 2 کپ، شکر 4 کھانے کے چمچ، ڈبل روٹی
سلاؤس 5 عدد، مکھن 30 گرام، وینلا ایسنس چند
قطرے، انڈے 2 عدد، الپچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
بادام پستہ حسب پسند،

ترکیب

پہلے دودھ میں چینی ملا کر گرم کریں پھر اس میں
بھینٹے ہوئے انڈے ڈالیں اور ساتھ ہی وینلا ایسنس بھی
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ ڈبل ڈبل روٹی کے
سلاؤس مکھن میں فرائی کریں کسی برتن میں کٹے ہوئے



سلاؤس رکھیں اور اوپر سے دودھ ڈالیں تاکہ سلاؤس ڈوب جائیں۔ اسکے اوپر بادام، پستہ اور الپچی پاؤڈر چھڑک
دیں۔ اب برتن کو اوون میں یا ہلکی آنچ پر گرم کریں، جب دودھ خشک ہو جائے تو اتار لیں شاہی ٹکڑے تیار ہیں بادام
، پستہ موٹا موٹا کوٹ کر بھی ڈال کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

گوبھی کے پرائے

اجزاء:

پھول گوبھی ایک کپ، آلو ایک کپ، ہری مرچ
تین عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا ہوا دو کھانے کے چمچ، لال
مرچ آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ذائقہ، آٹا تین
کپ، تیل حسب ضرورت۔

ترکیب:

چنگی بھرنمک ڈال کر آٹا گوندھ کر رکھ لیں،
ایک دہلی میں آلو ابالیں اور انہیں چھیل کر ایک برتن
میں ڈال دیں، اس میں ہر ادھنیا، لال مرچ ڈال کر
اچھی طرح مکس کر لیں، پھول گوبھی علیحدہ سے ابالیں



اور اس میں تھوڑا سا نمک بھی ملا دیں، آٹے کے پیڑے بنا کر چھوٹی چھوٹی روٹیاں بنا لیں، ایک روٹی پر آل کا
پیسٹ رکھیں، ساتھ میں پھول گوبھی بھی رکھی، اس پر دوسری روٹی رکھ کر اچھی طرح تیل لیں اور توتے پر تیل کی
مدد سے سینک لیں، دہی کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

منچورین کو فرتہ

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



کھانے کے چمچ، پانی ڈیڑھ کپ

ترکیب؛ قیمہ چوپر میں پیس کر اس میں باریک کٹی ہری مرچ، کالی مرچ، سرکہ، ادراک 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 کٹا 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، کچپ، سفید مرچ، نمک، سرکہ اور چلی سوس ڈال کر اُبال آ جانے تک پکائیں۔



آج کی ڈش

تھائی پرائز کوکونٹ کڑی

کھانے کے چمچ، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، پنجنی ایک کپ کارن فلار تین کھانے کے چمچ مشروم ایک ٹن سلاکس، بے بی کارن ایک ٹن سلاکس، اوپٹرسوس ایک کھانے کا چمچ، ادراک تین عدد لمبائی میں کٹی ہوئی ترکیب؛

اجزاء:
جھینگے ایک کلو، میڈیم سائز، لیموں کے پتے پندرہ عدد، لیمن گراس چار عدد، کوکونٹ کریم ایک ٹنم لال مرچ دس عدد سلاکس، سویا سوس تین کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، فش سوس دو کھانے کے چمچ، تیل کا تیل دو



سب سے پہلے ایک دیگی میں مرغی کی پنجنی ڈال کر کوکونٹ کریم پکائیں ساتھ ایک کپ پانی ڈال دیں پھر لیمن گراس اور لیموں کے پتے شامل کریں۔ اب نمک، اوپٹرسوس، فش سوس، لال مرچ، ادراک اور سویا سوس کے ساتھ جوش دیں اور چولہا آہستہ کر دیں۔ الگ سے ہلکے آنچ پر دو سے تین کھانے کے چمچ تیل میں جھینگوں کو سوتے کر کے کوکونٹ کریم میں ملا دیں۔ اب مشروم اور بے بی کارن ملا دیں۔ دم پر دوبارہ تینوں سوس، تیل کا تیل اور کالی مرچ ملائیں۔ گارنش کے ہرے دھنیے سے ڈش کو سجائیں۔ مزیدار تھائی کوکونٹ کڑی تیار ہے۔



آج کی ڈش

مٹن قورمہ

اجزاء:
چچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ ایک
کھانے کا چمچ ثابت، زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا
چمچ، آئل آدھا کپ۔

ترکیب:

ایک بڑے پین میں آئل کو گرم کر لیں۔ اس میں

مٹن ایک کلو ہڈیوں کے ساتھ، نمک ایک کھانے
کا چمچ، کیوڑہ دو کھانے کے چمچ، پیاز تین عدد بڑی، کٹی
ہوئی، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، ادروک کا پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ، لال مرچ پاؤڈر دو کھانے کے



پیاز کو سنہرا ہونے تک تلیں پھر آئل سے پیاز کو نکال لیں۔ اسی آئل میں لہسن اور ادروک کا پیسٹ شامل کر کے دو منٹ
تک تلیں۔ اب لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی پاؤڈر شامل کر کے درمیانی آنچ پر تیس سیکنڈ تک تلیں اب گوشت شامل
کریں اور تیز آنچ پر پانچ منٹ تک تلیں۔ نمک اور ایک لیٹر پانی شامل کر کیا بال لیں۔ پھر ثابت گرم مصالحہ شامل
کریں۔ ڈھک کر ہلکی آنچ پر ایک گھنٹے تک پکائیں یا جب تک گوشت گل نہ جائے۔ ڈھکن ہٹائیں پھر زیرہ اور دھنیا
پاؤڈر شامل کر کے چند منٹ تیز آنچ پر پکائیں۔ پیاز کو مشین میں گرائنڈ کر لیں اس سے نرم ہو جائے گی۔ اس کو برتن
میں شامل کر لیں۔ کیوڑا شامل کر کے پانچ منٹ تک پکائیں۔ پھر چولہے سے اتار لیں اور گرما گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن مصالحہ

اشیاء؛
چکن 1 کلو، نمک حسب ذائقہ، لہسن پانچ جوئے،
ادرک 2 انچ کا ٹکڑا، پیاز موٹی کٹی ہوئی 2 عدد، میانی،
دہی پھینٹا ہوا 1 پیالی، ثابت لال مرچیں 12 عدد، سفید
زیرہ ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ موٹی کٹی ہوئے ایک
چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ، تیل
آدھی پیالی، ہرا دھنیا حسب پسند، لیموں کی قاشیں
حسب ضرورت
ترکیب؛
چکن کو نمک، کالی مرچ اور دہی لگا کر آدھے گھنٹے



کے لیے رکھ دیں۔ پیاز، ادرک، لہسن، زیرہ اور لال مرچوں کو ملا کر موٹا موٹا پیس لیں۔ دیکھی میں تیل کو گرم کر کے گرم
مصالحہ ڈالیں۔ جب کڑکڑانے لگے تو پیس کر رکھا ہوا مصالحہ ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک بھونیں۔ چکن ڈال کر
اچھی طرح ملائیں اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر اتنی دیر پکائیں کہ تیل علیحدہ سے نظر آنے لگے۔ ہرا دھنیا چھڑک کر
پانچ منٹ تک ہلکے چولہے پر پکانے کے بعد اتار لیں۔ ہرا دھنیا اور لیموں کی قاشوں سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

دیگی بریانی

اجزاء: گوشت ایک کلو، ہلدی آدھا چمچ، باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، گھی ایک کپ ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ ادرک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ چمچ، پیاز عدد درمیانی باریک کٹی ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ چمچ پسا ہوا چاول آدھا چائے کا چمچ، ٹماٹر باریک کٹے ہو چار عدد، دہی ایک پاؤ ادرک ترکیب: گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز ادرک لہسن کا پیسٹ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسی ہوئی



،، ہلدی، اور نمک ڈال کر گوشت کو گلا لیں اور ڈیڑھ کپ جتنی بخنی بچالیں، اب اسکو ٹھنڈا ہونے دیں پھر اسی پتیلی میں گوشت اور بخنی کے اوپر گھی ڈالیں اور دہی میں زردے کا رنگ ملا کر اچھی طرح پھینٹ کر وہ بھی اسکے اوپر ڈال دیں ساتھ ہی کٹی ہوئی ادرک لمبائی میں کٹی ہوئی ہری مرچ دھنیا پودینا کٹا ہوا گرم مصالحہ پسا ہوا چھڑک دیں پھر ابلے ہوئے چاول پھیلا دیں اوپر سے پسا ہوا جافل، کیوڑہ واٹر تھوڑا سا زردے کا رنگ اور گھی ڈال کر ڈھک دیں 5 منٹ آنچ تیز رکھیں پھر سٹیم بن جائے تو آنچ ہلکی کر کے 15 منٹ دم پر رکھ دیں مزید اردیگی بریانی تیار ہے۔



آج کی ڈش

املی مرچ مٹن مصالحہ

اجزاء
بکرے کا گوشت 1 کلو، سبز الائچی 3 عدد، پیاز
(پیسٹ) 1 کپ، کوکونٹ ملک 1/2 کپ، مٹن بخنی
200 ملی لیٹر، ثابت دھنیا (پاؤڈر) 1 چائے کا چمچ،
لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ، لال مرچ، الائچی پاؤڈر

آدھا چائے کا چمچ، ادراک لہسن پیسٹ 2 کھانے کے
چمچ، نمک حسب ذائقہ، ہرا دھنیا، ہری مرچ حسب
ضرورت، دارچینی پاؤڈر، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ
ترکیب:
ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال



مرچ، کالی مرچ، الائچی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا دھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل 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 تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل کریں اور تیز آنچ پر پکائیں اور گوشت گلا لیں پھر کوکونٹ ملک اور الائچی پاؤڈر ڈال کر پکے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہرا دھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تھوڑی دیر تک مزید ارڈش تیار ہے۔



آج کی ڈش

چکن ہر سہ

کوکنگ آئل آدھی پیالی

اجزاء:

ترکیب:

چکن ایک کلو، حلیم کے گیہوں آدھا کلو، نمک

گیہوں دھو کر دو سے تین گھنٹوں کیلئے ایک سے ڈیڑھ لیٹر گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں ابال کر اچھی طرح گلانیں دیتیگی میں درمیانی آنچ پر کوکنگ آئل کو

حسب ذائقہ، ادراک لہسن پسا ہوا دو کھانے کے چمچ، پیاز دو عدد درمیانی، ہری مرچیں چھ سے آٹھ عدد، کالی مرچیں ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ،



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

تین سے چار منٹ گرم کر کے پیاز کو سنہرا فرائی کر لیں۔ ادراک، لہسن ڈال کر ایک سے دو منٹ ہلکا سا فرائی کریں اور چکن، ہری مرچیں، کالی مرچ، اور سفید زیرہ شامل کر دیں اچھی طرح ملا کر ڈھک کر ہلکی آنچ پر چکن کا اپنا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چکن میں گیہوں ملا کر نمک شامل کر لیں۔ پندرہ سے بیس منٹ کے لیے ڈھک کر ہلکی آنچ پر پکائیں اور اور چولہے سے اتار لیں۔ ادراک اور ہری مرچیں چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔



آج کی ڈش

مٹر پیلاؤ

مرچ آدھی چائے کا چمچ، تیل یا گھی حسب ضرورت

اجزاء:

ترکیب:

چاولوں کو ایک گھنٹے کیلئے بھگو کر رکھ دیں، ایک فرانگ بین میں تھوڑا سا تیل ڈالیں اور مٹراس میں کچھ دیر کیلئے بھون لیں، ایک دیگی 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 دو کھانے کے چمچ، پانی 5 کپ، نمک حسب ذائقہ، لال



اور پیاز ہلکے براؤن کر لیں، اب اس میں ہری مرچ، سیاہ مرچ، لونگ، سیاہ 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 مصالے میں حل ہو جائے تو اس میں مٹر ڈالیں اور ساتھ ہی پانی ڈال کر دیگی پر ڈھکن لگا دیں، جب پانی کھولنے لگے تو اس میں چاول ڈال دیں، آنچ تیز کر دیں تاکہ پانی کھولتا رہے، جب پانی خشک ہونے لگے تو آنچ دھیمی کر دیں اور چاولوں کو دم پر لگا دیں، 5 منٹ تک ہلکی آنچ پر دم پر لگانے کے بعد اتار لیں، چکن یا راستے کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

کڑا ہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل آدھا کپ)، براؤن پیاز
تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ دو عدد، ادک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک
، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادک ایک چائے کا چمچ، لہسن کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک
ایک چائے کا چمچ، ہری مرچ حسب ضرورت، ہرا چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد،
دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب: قیمے کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چاپ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔

ترکیب برائے گریوی: آئل گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ ہی ادک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔



آج کی ڈش

ٹماٹو چکن کری

اجزاء:
چکن ایک کلو، ٹماٹر باریک کٹے ہوئے ایک کپ،
دہی 5 کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد درمیانے سائز کی،
ہری مرچ 5 عدد، ٹماٹو کچھ 3 کھانے کے چمچ، ثابت لال
مرچ تین عدد، سیاہ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ادراک
لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، پانی دو کپ، نمک
حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت۔
ترکیب:
چکن کو تیل میں ہلکا ہلکا فرائی کر لیں، ٹماٹر، پیاز،
ہری مرچ، ادراک لہسن، نمک اور سیاہ مرچ گرائنڈر میں



ڈالیں، اس میں تین کھانے کے چمچ تیل ڈالیں اور اچھی طرح گرائنڈ کر لیں، جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو نکال لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کریں اور اس میں ثابت لال مرچ ڈال کر کڑکڑا لیں، اب اس میں گرائنڈ کیا ہوا مصالحہ ڈالیں اور بھون لیں، بھون کر اس میں چکن اور ٹماٹو کچھ ڈالیں، ساتھ ہی دہی بھی ڈال دیں، 3 منٹ تک ہلکی آنچ پر چلانے کے بعد اس میں دو کپ پانی ڈالیں اور ڈھکن لگا کر ہلکی آنچ پر 10 منٹ کیلئے رکھ دیں، جب تیار ہو جائے تو من پسند ڈریننگ کریں اور نان یا چالوں کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

خشک دودھ کی رس ملائی

ضروری اجزاء:

خشک دودھ 1 کپ، انڈا پھینٹا ہوا ایک عدد،
آئل 3-4 کھانے کے چمچ، بیکینگ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ،
دودھ 1 لیٹر، چینی 1 کپ، پستہ بادام 10-15 عدد

ترکیب:

خشک دودھ، انڈا پھینٹا ہوا، بیکینگ پاؤڈر اور آئل
ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔ جب اچھی طرح مکس ہو
جائیں تو اس کے بولز بنالیں ایک دیگی میں دودھ ابا لیں



اس میں چینی شامل کر دیں، پھر اس سے 12 منٹ پکائیں اور گاڑھا کر لیں اس کے بعد وہ بولز شامل کر لیں اس رس ملائی
کے ساتھ 5 منٹ پکائیں اور ٹھنڈا کر لیں ایک پیالے میں نکال کر پستہ بادام گارش کریں اور سرو کریں۔



آج کی ڈش

فرائیڈ بھنڈی آلو

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



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



آج کی ڈش

مٹن ران روسٹ

اجزاء: مٹن ران ایک عدد، انڈہ ایک عدد، کچا پپٹا پیسٹ ایک کپ، دہی آدھا کپ، گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، سفید مرچ ایک چائے کا چمچ، کالی مرچ ایک چمچ، بھینس دو کھانے کے چمچ، لال مرچ پاؤڈر تین کھانے کے چمچ، سرکہ چھ کھانے کے چمچ، آئل تین سے چار کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا، زردہ رنگ ایک چمچی، نمک حسب ذائقہ

ترکیب: گوشت پر تیز چھری کی مدد سے کٹس



لگائیں۔ اب اسے سر کے اور نمک کے ساتھ میری نمینٹ کریں، اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں آئل، بھینس، سفید مرچ، انڈہ، کالی مرچ، گرم مصالحہ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، سرخ مرچ پاؤڈر، پپٹا پیسٹ، رنگ اور ادراک لہسن پیسٹ ڈال کر مکس کریں۔ اب گوشت کو بیٹر کے ساتھ کوٹ کریں اور دو سے تین گھنٹے کیلئے چھوڑ دیں۔ اب اسے سینئر میں رکھ کر پچیس سے تیس منٹ کے لئے سٹیم کریں۔ پھر اسے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر پچیس سے تیس منٹ کے لئے پکائیں۔ جب اس کی رنگت تبدیل ہو جائے تو ڈش میں نکال کر ہرے دھنیے سے گارنش کر کے سرو کریں۔



آج کی ڈش

چیز برگر

کھانے کا چج، کچپ ایک کھانے کا چج
ترکیب:

تمام اجزاء کو چکن کے قیے میں شامل کر لیں اور
اچھی طرح مکس کر کے تیس منٹ کیلئے چھوڑ دیں۔ اس
طرح یہ ٹوٹیں گے نہیں اس کے بعد چھوٹی مکئیہ بنا کے پین

اجزاء:

چکن قیمہ آدھا کلو، چیز سلاکس چار عدد، پیاز
باریک کٹا ایک عدد، انڈا ایک عدد، نمک ایک چائے کا
چج، کٹی کالی مرچ ایک چائے کا چج، اور یگانو آدھا
چائے کا چج، گول برگر تین چار عدد، ووٹر ساس ایک



میں فرائی کر لیں۔ برگر بھی سینک لیں۔ اب برگر کے اوپر چکن کباب، اونین رنگ، چیز سلاکس، سلاد کا پتا اور پھر دوسرا
برگر بن رکھ دیں۔ اونین رنگز اور فرنیچ فرائز کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

آلمنڈ ملک شیک

اجزاء:
ترکیب: گرانڈر میں بادام کی گریاں اور سبز بادام کی گریاں 15 عدد (پانی میں بھگو کر چھلکا اتار لیں)، دووہ 3 کپ، سبز الائچی دو عدد (بیج نکال لیں) ڈالیں اور اچھی طرح گرانڈ کر لیں، اس آمیزے میں کیلے تین عدد، کھجور تین عدد (گھسلی نکال کر بھگو لیں)، اب کیلے، بقیہ دووہ، چینی اور کھجوریں ڈال کر گرانڈ چینی آدھا کپ، برف کئی ہوئی ایک کپ کریں، 5 منٹ تک اچھی طرح گرانڈ کریں، اس کے



بعد اس میں کئی ہوئی برف ملائیں اور پھر ایک منٹ تک گرانڈ کریں، جب اچھی طرح یکجان ہو جائے تو جگ سے گلاسوں میں انڈیل دیں اور ٹھنڈا ٹھنڈا آلمنڈ ملک شیک سرد کریں۔



آج کی ڈش

میکرونی اینڈ کارن فریٹرز

اجزاء:- میکرونی ایک چوتھائی پیکٹ، مکئی آدھا کپ، شملہ مرچ ایک عدد باریک کٹی ہوئی، گا جرایک عدد باریک کٹی ہوئی، ٹماٹر ایک عدد باریک کٹا ہوا انڈا ایک عدد، انڈے کی زردی چار عدد، پارسے ایک چوتھائی گشھی، میدہ آدھا کپ، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ پسی ہوئی، فریش کریم دو کھانے کے چمچ، آئل تین کھانے کے چمچ، مکھن چار کھانے کے چمچ نمک حسب ذائقہ

ترکیب:- پہلے میکرونی بال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیالی میں انڈے کی زردی، انڈا، میدہ، نمک، کالی مرچ اور کریم شامل کر کے اچھا سا بیٹر تیار کر



لیں۔ اب شملہ مرچ، گا جرا اور ٹماٹر کو باریک کاٹ کر بیٹر میں شامل کر دیں۔ ساتھ ہی مکئی اور میکرونی بھی شامل کر کے خوب اچھی طرح سے مکس کریں۔ اب ایک سوس پین میں مکھن کو پگھلائیں اور ساتھ میں تیل بھی شامل کر دیں۔ جب مکھن پگھل کر تھوڑا سا گرم ہو جائے تو تیار کیا ہوا مکچر تھوڑا تھوڑا ڈال کر دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں تمام مکچر سینکنے کے بعد سرونگ ڈش میں نکال کر پارسے چھڑک کر سرو کریں۔



آج کی ڈش

ماش کی دال

اجزاء:- ماش کی دال ایک پاؤ، اورک پاؤ ڈوریا آدھا چائے کا چمچ، نمک حسب ضرورت، آمل پیسٹ ایک چائے کا چمچ، لہسن پاؤ ڈر ایک چائے کا چمچ، 4 کھانے کے چمچ، پیاز باریک کٹی ہوئی ایک عدد اور میانی پیسٹ ہو تو آدھا چائے کا چمچ، پسلی یا گٹی ہوئی سرخ مرچ ساڑھ، ہری مرچ باریک کٹی ہوئی 2 یا 3 عدد
ترکیب:- ماش کی دال چن کے دھو کر کم از کم 2 گھنٹے یا آدھے سے کم چائے کا چمچ، پیاز کس گرم مصالحہ کیلئے بھگو دیں، پیاز کو شہری مائل فرائی کر لیں اب پیاز



میں دال اور سارے مصالحے ہری مرچ ڈال کر آدھا گلاس پانی ڈال کر ہلکی آٹھ پر پکھن دیں۔ کبھی کبھی چھچھ چلائیں جب پانی خشک ہو جائے اور دال گل چکی ہو دال نہ گلی ہو تو آدھی پیالی پانی مزید ڈال کر دیکھی کو ہلکی آٹھ پر توے پر رکھ کر پکائیں، مگر خیال رہے توے پر آمل نہ ہو ورنہ آگ لگ سکتی ہے پھر ہلکے ہاتھ سے دال کس کرتے ہوئے 2 یا 3 منٹ بھون لیں تاکہ آمل اوپر آجائے اب چاہیں تو ہرے دھنیا سے گارنش کر لیں۔



آج کی ڈش

چکن حلیم

جزا: 1
 گیہوں 1 پاؤ، چنے کی دال آدھا پاؤ، چکن 3 پاؤ
 نمک ایک چائے کا چمچ یا حسب ضرورت، آئل آدھا
 پاؤ، تیز پات 2 چھوٹے ٹکڑے، پیاز 4 عدد باریک کٹی ہوئی
 ہری مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ 2 پیاز چکن میں ڈالنی ہے 2 پیاز فرائی کر کے حلیم کی گارنش
 کے لیے، ہر ادھنیہ، ہری مرچ اور اورک باریک کٹنا ہوا تھوڑا سا
 دہی آدھی پیالی
 پس ہوئی سرخ مرچ 2 چائے کے چمچ، سیاہ مرچ
 پس ہوئی آدھا چائے کا چمچ، مکس پسا گرم مصالحہ آدھا



ترکیب:

گیہوں اور چنے کی دال کو دو گھنٹے بھر کے لیے بھلو دیں، صبح گیہوں اور دال میں ایک چمکی نمک اور 2 کھانے کے چمچے آئل ڈال کر گھنٹے کے لیے چڑھا دیں جب گل جائے اور گاڑھا ہو جائے تو بلینڈ کر لیں اگر حلیم میں کھڑے دانے ایسے لگتے ہوں تو گیہوں اور چنے کی دال الگ الگ گھنٹے کے لیے چڑھائیں، دال بلینڈ کر لیں اور گیہوں جب گلنے پر ہو تو اس میں آدھا چائے کا چمچ بیکنگ پاؤڈر ڈال دیں گیہوں گل کر مل جائے گا پھر چکن کا قورمہ ڈال کر گھونٹ لیں، چکن کو دو گھنٹے 1 گلاس پانی ڈال کر گھالیں، اب چکن کی بچنی اگر بچی ہو تو وہ الگ کر کے چکن کے ریشے کر لیں بڑی نکال دیں 2 پیاز سنہری مائل فرائی کریں اب اس میں ریشہ کی ہوئی چکن، بچنی اور باقی مصالحے ڈال کر اتنا ہونیں کہ بچنی خشک ہو جائے اور آئل نظر آنے لگے۔ اب یہ چکن بلینڈ کیئے ہوئے گیہوں میں ڈالیں اور اچھی طرح مکس کر کے پکائیں کہ حلیم گاڑھی ہو جائے اب ایک پیالے میں حلیم نکال کر اس پر ہر ادھنیہ، ہری مرچ اور فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر کھائیں۔



آج کی ڈش

کلیجی فرائی

چمچ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ہر ادھنیا ایک
گٹھی، کوکنگ آئل حسب ضرورت
ترکیب:-

کلیجی کی بوٹیاں بنا کر انہیں اچھی طرح دھولیں اور
پھر اس میں تھوڑا سا نمک اور کالی مرچ لگا کر کچھ دیر کیلئے

اجزاء:-

کلیجی ایک کلو، ہری مرچیں پانچ عدد، ٹماٹر ایک
پاؤ، ہری پیاز چار عدد، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، لہسن
پیسٹ ایک چائے کا چمچ، اورک پیسٹ ایک چائے کا
چمچ، نمک حسب ضرورت، کالی مرچ ایک چائے کا



چھوڑ دیں، کوکنگ آئل گرم کریں اور اس میں تمام مصالحے بشمول ٹماٹر ڈال کر مصالحہ بھون لیں، مصالحہ تیار ہونے پر اس
میں کلیجی اور ہری پیاز ڈال کر ہلکی آنج پر پکینے دیں، جب تیل اوپر آ جائے تو گرم مصالحہ چھڑک کر اتار لیں اور ہر ادھنیا
کاٹ کر اوپر سے چھڑک دیں، کلیجی فرائی تیار ہے۔



آج کی ڈش

سپیشل کباب مصالحہ

اجزاء: قیمہ بیف یا مٹن آدھا کلو باریک پیس لیں، لال مرچ پاؤڈر دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، پانی دو کپ، پیاز درمیانے سائز کی ایک عدد (گول لچھوں میں کٹی ہوئی)، شملہ مرچ ایک عدد درمیانے سائز کی (قتلے کاٹ لیں)، ٹماٹر ایک عدد (قتلے کاٹ لیں)، آلو ایک عدد (ابال کر قتلے کاٹ لیں) ہر ادھنیا باریک کٹنا ہوا ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں 7 عدد، تیل 4 کھانے کے چمچ، ترکیب: قیمے میں لال مرچ، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح گس کر لیں، اب سیخ کباب کی طرح کے



کباب بنالیں، دیکھی میں گرم پانی ڈالیں، ایلنے لگے تو کباب اس میں ڈال کر ہلکی آنچ پر پکھن دیں، پانی خشک ہو جائے تو تیل ڈال کر دیکھی پکڑ کر ہلائیں لیکن کبابوں میں چمچ نہ چلائیں، جب کبابوں کا رنگ گولڈن ہو جائے تو پیاز، شملہ مرچ، ٹماٹر، آلو، ہر ادھنیا، ہری مرچیں اور اگر چاہیں تو تھوڑا نمک چھڑک کر تین چار منٹ کیلئے دم پر لگا دیں، تیار ہونے پر سرونگ باؤل میں نکال لیں، کونکے کو اچھی طرح دہکالیں، اس کے بعد بریڈ سلاکس پر کونکے رکھ کر باؤل میں درمیان میں رکھیں اور تھوڑا سا نمک ڈال کر ڈھک دیں، 5 منٹ بعد ڈھکن ہٹائیں، بریڈ اور کونکے نکال کر مزید ار کباب مصالحہ نان یا تندوری روٹی کے ساتھ سرو کریں۔

سپینش رائس

اجزاء: کٹے ہوئے 2 پیالی، شملہ مرچ، باریک کٹی ہوئی 2
چاول ابے ہوئے تین پیالی، نمک حسب ذائقہ، لہسن - کچلا ہوا 2 سے 3 جوئے، پیاز باریک کٹی ہوئی 2 عدد، درمیانی، ٹماٹر چوکور کٹے ہوئے 3 عدد، زیتون، باریک کٹے ہوئے آدھی پیالی مشروم، باریک،
3 عدد، اجوائن، آدھا چائے کا چمچ، کالی مرچ، کٹی ہوئی آدھا چائے کا چمچ، اولیو آئل، 3 کھانے کے چمچ۔
ترکیب:
فرائنگ پیس میں اولیو آئل کو ہلکا سا گرم کر کے لہسن



اور پیاز کو ذرا سا نرم ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں شملہ مرچ ڈال کر دو سے تین منٹ تک فرائی کر لیں۔ ٹماٹر، مشروم اور زیتون بھی شامل کر دیں۔ ذرا سی آنچ تیز کر کے 3 سے 4 منٹ تک فرائی کرنے کے بعد چاول شامل کر دیں۔ تیز آنچ پر فرائی کرتے ہوئے نمک، کالی مرچ اور اجوائن ڈال دیں۔ چاولوں کے ساتھ جب ساری چیزیں مکس ہو جائیں اور چاولوں سے خوشبو آنے لگے تو چولہا بند کر دیں، اور گرم گرم سپینش رائس کے مزے لیں۔



آج کی ڈش

ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ

اجزاء؛
چکن سائیج کے ٹکڑے چھ عدد، بریڈ رول چھ عدد
سینڈوچ کیلئے، آئل فرائی کرنے کیلئے مایونیز حسب
ضرورت، چلی کچپ حسب ضرورت، چلی گارلک سوس
حسب ضرورت، مسٹرڈ پیسٹ تیس گرام، پیاز تین عدد
رنگ کی شکل میں، سرکہ پچاس گرام، کالی مرچ پاؤڈر
ایک چٹکی، ٹماٹر دو عدد، سلاد پتہ تھوڑا سا، کھیرا ایک عدد،
نمک ایک چٹکی
ترکیب؛
ایک فرائینگ پین میں پیاز کو سرکہ کے ساتھ فرائی



کرنے کیلئے رکھ دیں اور پین کو ڈھانپ دیں۔ جب پیاز گل جائے تو اسے ایک پیالے میں نکال لیں۔ اب ایک پین میں آئل گرم کر کے اس میں سا سچر کو ڈال کر فرائی کریں۔ جب یہ براؤن ہو جائیں تو انہیں ایک ڈش میں نکال لیں۔ اب ایک بریڈ رول کو درمیان سے کاٹ کر ایک سائیج کو اس میں رکھیں۔ پھر اس کے اوپر مسٹرڈ پیسٹ (mustard paste)، چلی گارلک ساس (chili garlic sauce)، مایونیز (mayonnaise)، کھیرا، کالی مرچ پاؤڈر، نمک اور سرکہ والی پیاز ڈال دیں۔ ایک بار پھر تھوڑی سی مایونیز (mayonnaise) ڈال دیں۔ اب اس کے اوپر چلی کچپ (chili ketchup) ڈال دیں اور پھر ٹماٹر اور سلاد پتہ ڈال کر اس بریڈ رول (bread roll) کو بند کر دیں۔ مزیدار ہاٹ چکن سائیج سینڈوچ تیار ہیں۔



آج کی ڈش

دم بریانی

اجزاء: بیف دو کلو ٹکڑوں میں، چاول ڈیڑھ کلو، دہی دو کلو، پیاز آدھا کلو، لونگ بیس گرام، بڑی الائچی بیس گرام، زیرہ بیس گرام، ادراک پچاس گرام، پودینہ آدھی گٹھی، ہری مرچ چھ عدد، گھی ڈیڑھ پاؤ، نمک حسب ذائقہ، کالی مرچ حسب ضرورت

ترکیب: نمک، پیاز اور ادراک 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۔ دیکھی کی تہہ میں لونگ 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۔ دیکھی 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۔ دیکھی 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۔ راتے اور سلاد کے ساتھ پیش کریں۔



آج کی ڈش

چکن ونگز

اجزاء: نمک ایک عدد، سفید مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، آئل
چکن ونگز بارہ عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت
کٹی ہوئی، کارن فلور دو کھانے کے چمچ، چائیز نمک ایک
چائے کا چمچ، بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، میدہ چار
کھانے کے چمچ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، انڈا ایک عدد،
ترکیب: ایک پیالے میں انڈا، پیاز، ہری مرچ،
میدہ، کارن فلور، نمک، چائیز نمک، سفید مرچ پاؤڈر اور



بیکنگ پاؤڈر ملا کر بیٹر تیار کر لیں۔ ونگز کو اس آمیزے بیٹر میں آدھے گھنٹے کے لیے میری نیٹ کر دیں۔ اس کے بعد تیل گرم کریں اور ونگز کو گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کر لیں۔ جب یہ گولڈن براؤن ہو جائے تو کھیرا، ٹماٹر اور سلاد کے پتوں کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

چیلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ، آدھا کھانے کا چمچ، مکی کا آنا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، کئی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، کٹی لال مرچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب ضرورت، ٹماٹر حسب ضرورت

ترکیب؛ ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر موٹا پیس لیں۔



اب ایک انڈے، پسلی لال مرچ، مکی کا آنا، باریک کٹی ہوئی مرچ، انار دانہ، کٹی کالی مرچ، باریک کٹا ہوا پودینہ، کٹی لال مرچ، نمک اور پسے ہوئے مصلے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنگ پین میں تھوڑ سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آنچ ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھرتل لیں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے رائے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔