

Pakistani Recipes 2016

پاکستانی لذیذ

کھانے پکانا سیکھیں



اجزاء:

آدھا کلو (درمیانے ٹکڑے کر لیں)	:	آلو
چار کھانے کے چمچ	:	کاجو پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ	:	ادرک پیسٹ
چار سے پانچ جوئے	:	بہن
ایک چائے کا چمچ	:	کالا زیرہ
ایک عدد	:	تیز پتہ
دو، دو عدد (چوڑے)	:	ہری مرچ، پیاز
آدھا چائے کا چمچ	:	گرم مصالحہ
آدھا کپ	:	دہی
دو کھانے کے چمچ	:	دھنیا (کٹا ہوا)
حسب ضرورت	:	ہلدی، نمک، تیل

ترکیب:

- (۱) آلوؤں کو تیل میں اتانتلیں کہ وہ گولڈن براؤن ہو جائیں۔
 - (۲) کاجو، ادرک اور بہن کا پیسٹ بنالیں۔
 - (۳) بہن میں چار کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے زیرہ اور تیز پتہ ڈال کر فرائی کریں پھر پیاز اور ہری مرچیں شامل کر کے ہلکی آگ پر اتانتا پکائیں کہ بیاز نرم ہو جائے۔ اب ہلدی، گرم مصالحہ اور دہی ڈال کر اتا فرائی کریں کہ پانی بالکل خشک ہو جائے۔
 - (۴) کاجو پیسٹ اور دھنیا شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک پکائیں۔
 - (۵) ڈیڑھ کپ پائے شامل کر دیں تاکہ گریوی بن سکے۔
 - (۶) بغیر ڈکھے پانچ سے سات منٹ تک ہلکی آگ پر پکینے دیں۔
 - (۷) فرائی ہوئے آلو شامل کر کے اس کو دھنسی آگ پر تین سے چار منٹ تک مزید پکائیں۔
- شاہی کاجو آلو تیار ہے۔

پراؤن اسکیورز و ڈومیسٹو سالسہ

اجزاء



ٹائیگر پراؤن آدھا کلو
(ال مرچ ایک چائے کانچ پیسی ہوئی)
لیمن کا پیسٹ ایک چائے کانچ
لیمن کارس ایک کمانے کانچ
سرکہ ایک کمانے کانچ
کالی مرچ آدھا چائے کانچ
مسٹرڈ پیسٹ آدھا چائے کانچ
ہمک آدھا چائے کانچ
زیتون کا تیل دو کمانے کے
شائٹک اگلس حسب ضرورت
ٹومیٹو سالسہ کے لیے
لال شملہ مرچ ایک عدد
ہری شملہ مرچ ایک عدد
ہری مرچ ایک عدد
(ٹماڑو دھواٹے ہوئے
ہری پیاز دو عدد
زیتون کا تیل ایک کمانے کانچ
پارسلے ایک کمانے کانچ
سرکہ دو چائے کانچ
ہمک ایک چوتھائی چائے کانچ
کالی مرچ آدھا چائے کانچ

ترکیب / اجزاء

ٹائیگر پراؤن پر پیسی لال مرچ، لیمن کا پیسٹ، لیمن کارس، سرکہ، کالی مرچ، مسٹرڈ پیسٹ، ہمک اور زیتون کا تیل لگا کر آدھے گھنٹے تک رکھ دیں۔

پھر انہیں شائٹک اگلس پر لگا کر درمیانی آنچ پر دونوں طرف سے سینک لیں۔

ٹومیٹو سالسہ کے لیے: لال شملہ مرچ، ہری شملہ مرچ، ہری مرچ، اُبلے ٹماٹر، ہری پیاز اور پارسلے کو باریک کاٹ لیں۔

اب ان میں زیتون کا تیل، سرکہ، ہمک اور کالی مرچ ڈال کر کس کریں اور چھینگوں کے ساتھ سرو کر دیں۔

چٹنی بھرے پمفرٹ



اجزاء

پمفرٹ مچھلی چار عدد
لیبوں چار عدد
لال مرچ چھ عدد ثابت
ہری مرچ چھ عدد
لہسن کے جوئے چھ عدد
بلدی ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
(کالی مرچ ایک چائے کا چمچ ثابت
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
تیل حسب ضرورت
نمک حسب ذائقہ

ترکیب / اجزاء

ثابت پمفرٹ مچھلی پر کٹ لگائیں۔
اب دھوئے بغیر ان پر سفید سرکہ لگا کر پانچ منٹ رکھ دیں۔
اس کے بعد دھو کر بلدی، نمک اور لیبوں کا رس لگا کر رکھیں۔
پھر ثابت لال مرچ، ہری مرچ، ثابت کالی مرچ، سفید زیرہ اور لہسن کے جوئے ملا کر چٹنی پیس لیں۔
ساتھ میں تھوڑا سا نمک بھی چٹنی میں شامل کر دیں۔
اب ایک ایک مچھلی کے کٹ میں تھوڑی تھوڑی چٹنی بھر لیں۔
اس کے بعد کڑا ہی میں تیل گرم کر کے اس میں مچھلی کو فرائی کریں۔
جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر ٹشو پر رکھیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔
مزے دار چٹنی بھرے پمفرٹ تیار ہیں۔

مولی پاک



اجزاء

پالک ایک کلو

مولی تین پاؤ

ہری مرچیں • اعدد

لال مرچیں، نمک حسب ذائقہ

گھی تین چھٹانک

ترکیب / اجزاء

پالک کو سل پرپس کر رکھ لیں مصالحہ تیار کریں پھر اس میں مولی کے کتے ڈال کر اوپر سے ساگ بھی ڈال دیں اور مولی کو دم پر لگانے کے بعد ہری مرچیں کاٹ کر ڈالیں اور خوب بھونیں۔

جب گھی سالن چھوڑنے لگے تو چولہے سے اتار لیں اب سالن تیار ہے۔

فش مایوسانبل



اجزاء

فش آدھا کلو (بون) بس
کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ
ٹمک آدھا چائے کا چمچ
انڈا ایک عدد
میدہ آدھا کپ
:سانبل کے لیے
تیل چار کھانے کے چمچ
ادرک بس کا پیسٹ دو چائے کے چمچ
(پیاز ایک عدد (باریک کٹی ہوئی
بجنی ایک کپ
ہلدی آدھا چائے کا چمچ
لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ
چلی پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
مایو تیز دو کھانے کے چمچ
کارن فلور ایک چائے کا چمچ
بری مرچ دو عدد
برادھنیا حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

مچھلی پر کالی مرچ، ٹمک اور انڈا لگا کر میری نیٹ کر لیں۔ پھر میدہ لگا کر فرائی کر لیں۔ سانبل کے لیے: تیل گرم کر کے اس میں ادرک بس کا پیسٹ ڈال دیں۔ جب خوشبو آنے لگے تو اس میں پیاز شامل کریں۔ پیاز نرم ہو جائے تو اس میں بجنی ڈال دیں۔ پھر ہلدی، لیموں کا رس، چلی پیسٹ اور مایو تیز شامل کریں۔ جب اس میں اُبال آجائے تو کارن فلور پانی میں گھول کر ڈالیں۔ جب وہ گاڑھا ہو جائے تو اس میں مچھلی شامل کر دیں۔ اس کے بعد بری مرچ اور برادھنیا ڈال کر چولہا بند کر دیں۔



اجزاء:

آدھا کلو	:	مٹن (بڑے چوکور ٹکڑے)
6 کھانے کے چمچ	:	دہی
3،3 عدد (باریک کئے ہوئے)	:	پیاز، بہسن کے جوئے
دو عدد	:	لال مرچ
دو کھانے کے چمچ	:	ادرک پیسٹ
16 عدد	:	بادام چھلے ہوئے
دو چائے کے چمچ	:	خشخاش، کالی مرچ اور زیرہ
3،3 عدد	:	بڑی وچھوٹی الائچی
6 پیٹاں	:	زعفران
3 کھانے کے چمچ	:	تازہ دھنیا
حسب ضرورت	:	تیل، نمک

ترکیب:

- (۱) دو پیاز، ادرک، بہسن، لال مرچ اور باداموں کو بلینڈر سے پیسٹ بنالیں۔ اس میں خشخاش، زیرہ اور کالی مرچ شامل کر کے چند سیکنڈ کے لئے چمپیں لیں۔ تھوڑے سے تیل میں باقی پیاز سنہری کر لیں۔ پھر اس میں دونوں قسم کی الائچی، گوشت اور نمک ملا لیں۔ اب بلینڈر کیا ہوا آمیزہ ڈال کر دس منٹ تک تلیں۔
- (۲) شورپہ خشک کر کے دہی ڈال دیں۔
- (۳) اب تلنا شروع کریں اور اس وقت تلیں جب تک سبھی علیحدہ ہونے لگے۔ اس میں دو کپ پانی اور زعفران ملا کر ڈھانپ کے بھٹی آؤچ پر پکانیں حتیٰ کہ گوشت نکل جائے اور شورپہ گاڑھا ہو جائے۔
- (۴) دھنیے کے پتے چھڑک کر گرم گرم پیش کریں۔

میوے دار زردہ

اجزاء



- چاول ایک کلو
- چینی ایک کلو
- گھی ایک پاؤ
- زعفران تین ماشہ
- منگ چاررتی
- عرق گلاب آدھا پاؤ
- بادام کی گریاں آدھا پاؤ
- پستہ آدھا پاؤ
- سکشش آدھا پاؤ
- لوگت حسب ضرورت
- چھوٹی الائچی حسب ضرورت

ترکیب/اجزاء

چینی پانی میں گھول کر شیرہ بنالیں اور زعفران اور منگ عرق گلاب میں پیس شیرے میں ملا دیں۔
اب چاولوں کو پانی کے ساتھ تیلے میں ڈال کی پکائیں مگر یاد رہے انہیں ادھ گھنا رکھنا ہے چاولوں کو
پکانے ترکیب یہ ہے کہ پہلے تیلے میں تھوڑا گھی ڈال کر تیلے کو آگ پر رکھیں اور اس میں چند لوگت
اور چھوٹی الائچی ڈال کر اسکے نیچے آگ جلا دیجیے جب الائچیاں بھن کر سرخ ہو جائیں تو چاول
تیلے میں ڈال کر تھوہے۔

پھر ان میں تھوڑا پانی ڈال دیجیے چاول پک جانے کے بعد ان میں شیر بڈا لے اور ایک جوش آنے پر
گھی ڈال دیجیے جب چاول پوری طرح پختہ ہو جائیں تو میوہ ڈال دیجیے۔
چاولوں کے نیچے آگ اس ح جائیں کہ انکی آگ کسی وقت بھی تیز نہ ہو۔
دم دینے کے بعد ڈش میں ڈال دیں مزیدار میوے دار زردہ تیار ہے۔

فش پلاؤ

اجزاء



سرمئی فش آدھا کلو

(چاول تین سوگرام) بھیجئے ہوئے

ادرک بسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

(گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ) (پسا ہوا

بلدی ایک چائے کا چمچ

تمک حسب ذائقہ

تیل حسب ضرورت

گھی آدھا کپ

پیاز دو عدد

(گرم مصالحہ حسب ضرورت) (ثابت

ہری مرچ چار سے پانچ عدد

کڑی پتے دس سے بارہ عدد

سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ

کالازیرہ ایک چائے کا چمچ

(نمٹاڑو عدد) (آبلے چھوٹے کٹے ہوئے

ترکیب / اجزاء

پہلے پھلی کے چھوٹے ڈسر کاٹ لیں۔

پھر ان میں ادرک بسن کا پیسٹ، ہوا گرم مصالحہ، بلدی اور تھوڑا سا تمک لگا کر میری نیت کر لیں۔

اب انھیں تھوڑے سے تیل میں شلیفرائی کر کے ایک طرف رکھ دیں۔

پھر ایک ٹین میں گھی گرم کر کے پیاز، ثابت گرم مصالحہ، ہری مرچ، کڑی پتے، سفید زیرہ اور کالازیرہ شامل

کر کے ایک سے دو منٹ تک بھجھیں۔

پھر اس میں ہوا سے ڈیزھ گاس تک پانی شامل کریں۔

جب پانی گرم ہو جائے تو بھیجئے ہوئے چاول شامل کر دیں۔

جب چاول پھول کر اوپر آئے تو لگیں تو اس میں نمٹاڑو اور فرائی کری ہوئی پھلی شامل کر کے کس کریں اور آٹھ سے

دس منٹ کام دے دیں۔

تیار ہونے پر گرم گرم نکال کر سرو کریں۔



ضیافتی کباب

اجزاء:

آدھا کلو	:	قیہ
180 گرام	:	گھی
پانچ گرام	:	خشخاش
پانچ گرام	:	زیرہ
چار عدد	:	کالی مرچیں
دو عدد	:	بڑی الائچی
چار عدد	:	انڈے
حسب ذائقہ	:	نمک

ترکیب:

- (۱) قیہ کو خوب باریک پیس لیں اور سب مصالحے خوب بریک پیس کر اس میں ملا دیں۔ پھر انڈوں کو ابال کر چھل لیں۔
- (۲) قیہ کی نکلیاں بنا کر ایک ایک ٹکیہ میں ثابت انڈا رکھ دیں۔
- (۳) قیہ کو ہر طرف سے درست کر لیں اور زیادہ بہتر یہ ہوگا کہ ان پر دھاگہ لپیٹ دیں۔ اب گھی گرم کر کے ان ٹکیوں کو احتیاط سے سرخ کر لیں۔
- (۴) جب نکلیاں سرخ ہو جائیں تو ان میں اتنا پانی ڈال دیں جس سے یہ گل جائیں۔ گل جانے پر ڈش میں نکال کر دھاگہ الگ کر لیں اور چاقو سے چار ٹکڑے کر کے ہری مرچوں اور پیاز کے ٹکڑوں سے سجادیں۔



تیاری کا وقت	15 منٹ
پکانے کا وقت	25 منٹ
افراد	4 عدد

اجزاء

مٹر	آدھا کلو
کاج چیز	200 گرام
نمک	حسب ذائقہ
لہسن	ایک چائے کا چمچ
پیاز	ایک عدد
ٹماٹر	2 عدد
لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
زیرہ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
دودھ	آدھی پیالی
فریش کریم	آدھی پیالی
ہرا دھنیا	آدھی گڈی
تیل	حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

کاج چیز کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر فریج میں ٹھنڈا کر لیں
 چھوٹی کڑا ہی میں ایک گرم تیل میں خشکی کا مٹیج چیز کے ٹکڑوں کو ڈیب فرائی کریں
 پین میں 6 کمانے کے چمچے تیل میں کئی ہوئی پیاز کو فرائی کریں
 پھر اس میں ٹماٹر ڈال کر بھون لیں کہ ٹماٹر کا پیسٹ بن جائے
 پیسٹ میں لہسن، نمک، ال مرچ، پسا دھنیا اور زیرہ ڈال کر فرائی کریں
 پھر مٹر ڈال کر بھونیں، مٹر بھونے ہوئے دودھ کا چھینٹا ڈالتے جائیں
 تال مٹر ابھی طرح گل جائیں
 آخر میں کاج چیز ڈال کر لٹائیں کریم گرم مصالحہ ہرا دھنیا چمک کر پانچ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں



اجزاء:

چکن	:	300 گرام (کیوبز میں کاٹیں)
چاول	:	دو کپ (بھگولیں)
ٹماٹر، پیاز	:	ایک ایک عدد (باریک کاٹ لیں)
ہری مرچ	:	چار سے پانچ عدد (کاٹ لیں)
آلو بخارا	:	6 سے 7 دانے
لال مرچ (کٹی ہوئی)	:	ایک کھانے کا چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
تیل	:	1/4 کپ
ادرک، لہسن پیسٹ	:	دو کھانے کے چمچ
گرم مصالحہ	:	حسب ضرورت

ترکیب:

- (۱) تیل میں پیاز تھوڑا سا لال کر کے اس میں ادرک، لہسن پیسٹ شامل کر دیں۔
تین سے چار منٹ پکانے کے بعد گرم مصالحہ شامل کر دیں۔
- (۲) چار سے پانچ منٹ پکانے کے بعد گرم مصالحہ شامل کر دیں۔
چکن شامل کر کے اس کو اچھی طرح سے بھون لیں۔
- (۳) دس منٹ بھوننے کے بعد اس میں ڈیڑھ گلاس پانی ڈال دیں۔
پانی گرم ہو جائے تو اس میں بھیکے ہوئے چاول شامل کر دیں۔
- (۴) چاول سارا پانی جذب کر لیں تو اس کو اچھی طرح نکس کر لیں اور ڈھک کر دم دیں۔
- (۵) چکن پلاؤ تیار ہے۔



اجزاء:

سٹرابری	:	6 عدد
پپیٹہ، امرود	:	آدھا، آدھا کلو
لیموں	:	2 عدد
کینو کارس	:	ایک کپ
کالی مرچ	:	آدھا چائے کا چمچ
لال گٹی ہوئی مرچ	:	آدھا چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ	:	آدھا چائے کا چمچ
چینی	:	دو چائے کے چمچ

ترکیب:

- (1) تمام پھلوں کو باریک کاٹ کر اس میں لیموں نچوڑ کر اور کینو کارس اور تمام مصالحہ ڈال کر مکس کر لیں۔
فریج میں ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔ جب چاہیں سرو کریں۔



ڈیپ فرائیڈ چکن ونگز

اجزاء:

مرغی کے ونگز (Wings)	:	ایک کلو (صاف شدہ)
میدہ	:	آدھا کلو
کارن فلور	:	آدھا کپ
نمک	:	ایک چائے والی چمچ
سرکہ	:	پانچ چائے والے چمچ
چینی	:	ایک کھانے والا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	:	ایک چائے والی چمچ
ادرک	:	تین سلائس
ہری پیاز	:	تین عدد (کٹی ہوئی)
سویا ساس	:	پانچ کھانے والے چمچ

ترکیب:

(۱) مرغی کے بازوؤں پر سرکہ، ادرک، ہری پیاز، سویا ساس اور چینی لگا کر دو گھنٹے کے لئے Marinade ہونے دیں۔

(۲) ایک پیالے میں میدہ، کارن فلور، نمک اور گرم مصالحہ ملا کر رکھ دیں۔

(۳) ایک کڑائی میں چار سے چھ کپ تک تیل گرم کریں۔ مرغی کے بازوؤں میں میدہ کے مکچھر میں دبا کر رول کر کے ایک طرف رکھیں۔ تیل گرم ہو جائے تو ان کو تیل کر گولڈن براؤن کر لیں گرم گرم ”چکن ونگز“ تیار ہیں۔

نوابی بریانی

اجزاء:



آدھا کلو	کبرے کی چانپیں
آدھا کلو	چکن لیگ پیس
تین پیالی	چاول
حسب ذائقہ	نمک
دو کھانے کے چمچ	اورگ لہسن پسا ہوا
تین عدد درمیانی	پیاز
تین عدد	نماڑ
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
ایک کھانے کا چمچ	سفید زیرہ
آدھی پیالی	دہی
ایک کھانے کا چمچ	ثابت گرم مصالحہ
چار سے چھ عدد	ہری مرچیں
آدھی گھٹی	ہرا دھنیا
آدھی پیالی	کھویا
ایک پیالی	بادام پستے
آدھی پیالی	ڈالڈا VTF بنا پتی

ترکیب:

چکن اور چانپوں کو صاف دھولیں اور چکن کو فریج میں رکھ دیں، ہری مرچیں، ہرا دھنیا، زیرہ، اورگ لہسن اور آدھی پیالی بادام پستوں کو دسی کے ساتھ بلنڈر میں پیس کر پیسٹ بنالیں۔

پھر اس میں نمک ملا کر چانپوں کو اس سے میرینیٹ کر کے رکھ دیں، پیاز کو ڈالڈا VTF بنا پتی میں سنہری فرانی کر کے رکھ لیں اور اس میں چن میں ثابت گرم مصالحہ ڈال کر کڑکڑائیں۔

پھر اس میں مصالحہ لگی ہوئی چانپیں ڈال کر ہلکی آگ پر پکھنے رکھ دیں، جب چانپیں ادھ گھٹی ہو جائے تو اس میں لال مرچ اور چکن ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور نماڑ کے تھلے ڈال کر ڈھک دیں۔

چاولوں کو پھلے ہوئے بادام پستے اور چھوٹی الائچی کے ساتھ نمک ڈال کر ایک کئی اہال لیں اور چھلنی میں چمان لیں۔ بڑے چین میں ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا VTF بنا پتی ڈال کر آدھے چاول پھیلا کر ڈالیں اور اس پر چانپ اور چکن والا مصالحہ ڈال دیں۔

اوپر سے فرانی کی ہوئی پیاز ڈال کر بقیہ چاول ڈال دیں اور کھویا ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں۔



اجزاء:

مرغی کی بچنی	:	آٹھ کپ
مرغی کے گوشت کے ٹکڑے	:	250 گرام
بند گو بھی و مشروم	:	ایک ایک کپ
ادرک	:	چار سلاکس
سویا ساس	:	دو چائے کے چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
لاہوری پالک (ثابت پتے)	:	بارہ عدد

ترکیب:

- (۱) مرغی کے گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے ان پر ایک انڈے کی سفیدی، ایک چائے کا چمچ کارن فلور، تھوڑا سا نمک اور آدھی چمچی اجمینو موٹو لگا دیں۔
- (۲) بچنی کو گرم کریں، اٹلنے لگے تو گوشت دال دیں اور پھر بنزریاں دال کر چند منٹ پکائیں۔ جب گوشت نرم ہونے لگے تو نمک، سویا ساس، اجمینو موٹو بھی ڈال دیں۔ پیالے میں ڈال کر پیش کریں۔ تازہ ادرک کی خوشبو اور سطح پر تیرتے ہوئے پالک کے پتے اس سوپ کو منفرد بنا دیتے ہیں۔



اجزاء:

آلو	:	آدھا کلو (آبال کر چھولے ٹکڑے کر لیں)
سفید کابلٹی پتے	:	آدھا کلو (بھگوویں)
دھلی ہوئی مسور کی دال	:	آدھا کپ
لیبوں	:	ایک عدد
بیٹھا سوڈا	:	ایک چائے کا چمچ
ٹماٹر	:	4 عدد (باریک گول تھلے)
ہری مرچ	:	6 عدد (باریک کٹی ہوئی)
پودینہ گھٹی	:	آدھی گڈی (باریک کٹا ہوا)
املی کی کھنی مٹی پٹنی	:	حسب ضرورت
سوٹھ (پسی ہوئی) چاٹ مصالحہ	:	آدھا کھانے کا چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
سفید زیرہ (بھنا اور پیا ہوا)	:	آدھا کھانے کا چمچ
پیاز	:	3 عدد (چمچے دار کٹ کر نمکین پانی میں بھگوویں)

ترکیب:

- (1) بھیکے ہوئے چنوں کا پانی پیچیک دیں، دوبارہ پانی ڈال کر مسور کی دال ڈال کر بھلی آنچ پر چڑھا دیں، جب پتے ذرا گل جائیں تو سوڈا ڈال دیں۔
- (2) مسور کی دال زیادہ دیر تک پکنے کی وجہ سے گریوی بہت اچھی بن جاتی ہے جب پتے اور دال اچھی طرح مکس ہو جائیں تو تھورا زیرہ، سوٹھ اور نمک ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔
- (3) جب پیش کرنا ہو تو ہر مصالحہ، چاٹ مصالحہ، آلو، ٹماٹر، پیاز، لیبوں اور کھنی مٹی پٹنی الگ الگ رکھ کر پیش کریں۔ چاٹ میں کبھی بھی ایک ساتھ مصالحے ملائیں ورنہ دوسرے دن چاٹ استعمال کے قابل نہیں رہتی۔ اور پیاز پانی چھوڑ دیتے ہیں۔



اجزاء:

بڑا گوشت	:	آدھا کلو
پیاز کے کلڑے	:	ایک پوتھی
گھی	:	ساٹھ
لہسن	:	دو پوتھی
ہری مرچ	:	دو عدد بڑی
سویا ساس	:	چارٹی لیٹر
چینی	:	تیس گرام
میدہ، سرخ مرچ	:	دس گرام
نمک	:	حسب ضرورت

ترکیب:

- (۱) گوشت اور پیاز کو فرائی پان میں ڈال کر پانی میں ڈبو لیں۔ پندرہ منٹ تک رکھیں اب پانی الگ کر لیں۔ گھی اور لہسن کو فرائی پان میں کڑکرائی۔
- (۲) گوشت ڈال دیں، پیاز، بند گو بھی اور ہری مرچ چھڑک کر ایک دو منٹ تک پکائیں۔ میدے کا پیسٹ ڈال کر سب چیزیں ملا دیں گاڑھا ہو تو اتاریں اور گرم گرم پیش کریں۔

بھنڈی اور پیاز



اجزاء

بھنڈی آدھا کلو

ٹماٹر ایک پاؤ

پیاز ایک پاؤ

ہری مرچ سات عدد

گھی آدھا پاؤ

نمک حسب ضرورت

سرخ مرچ حسب ضرورت

پسا ہوا گرم مصالحہ حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

بھنڈیوں کو دو دو یا تین تین ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ پیاز لچھوں کی شکل میں کاٹ کر رکھ لیں اور ٹماٹر بھی کاٹ کر رکھ لیں۔

پھر پیاز کے باقی لچھے اور ٹماٹر ڈال کر بھون لیں پھر تھوڑا پانی ڈال کر دم دیں اور گرم مصالحہ چھڑک کر نوش فرمائیں۔



اجزاء:

خشک جھینگا	:	ایک بڑا چمچ
چکن قیمہ	:	آدھا کپ
کھنمب	:	چھ عدد
بجنی	:	چار کپ
ہرے مٹر	:	آدھا کپ (دانے)
سرخ لوبیا	:	دو بڑے چمچ
نمک، سیاہ مرچ	:	حسب ضرورت
کھٹی چٹنی	:	آدھا کپ

ترکیب:

- (۱) کھنپیں اور خشک جھینگے پانی میں ایک گھنٹہ بھگو دیں۔ سرخ لوبیا بھی بھگو دیں۔ بجنی کو ایک بڑے ساس پین میں گرم کریں بجنی اُبلنے لگے تو کھنپیں شامل کر دیں۔
- (۲) دس منٹ بعد چکن قیمہ ڈال دیں۔ مٹر اور لوبیا بھی ڈالیں اور مزید پندرہ منٹ تک دھیمی آچ پر پکے دیں اب اس میں کھٹی ساس ملا دیں سوپ کو چمچ سے آہستہ آہستہ ہلاتے جائیں۔
- (۳) سوپ تیار ہونے پر پیالے میں نکال لیں۔ بہت لذیذ اور چٹ پنا سوپ بے حد مزہ دے گا۔

مٹر چکن چانپ



اجزاء

مرغ کی چانپیں دس عدد
بجنی دو بڑے تھچے
کارن فلور دو بڑے تھچے
گھی یا تیل دو بڑے تھچے
جھے ہوئے مٹر ایک پیکٹ
سویا ساس دو چھوٹے تھچے
سیاہ مرچ حسب پسند
چینی حسب ضرورت
نمک حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

جھے ہوئے مٹر کو گرم کریں ان میں نمک، سیاہ مرچ اور کارن فلور ڈال دیں۔
فرائی پین میں گھی گرم کر کے چانپیں فرائی کر لیں مٹروں کو بجنی، سویا ساس
اور چینی کے ساتھ ابالیں۔
اب مٹروں کے آمیزے اور چانپوں کو یکجا کر کے تین منٹ فرائی کریں۔
مزیدار چکن مٹر چانپ تیار ہے۔



لیمن اور جھنجر چکن

اجزاء:

دو عدد	:	مرغی کے سالم سینے
تین عدد	:	انڈوں کی سفیدیاں
ڈیڑھ کھانے کا چمچ	:	کارن فلور
تنے کے لئے (چارپ)	:	تیل
چوتھائی کپ	:	لیمن جوس
دو عدد	:	کنور چکن کیوب
دو چائے والی چمچ	:	ادرک (کس شدہ)
ایک کھانے کا چمچ	:	کارن فلور، شہد
دو کھانے کے چمچ	:	چینی

ترکیب:

- (1) سینوں کے گوشت کو درمیانہ ہڈیوں سے الگ کر لیں ہارک اور لمبائی میں کاٹ لیں۔ سفیدیوں کو ہلکا سا پھیٹ کر گوشت میں کس کریں اور تیل میں تھل کر گولڈن کر کے نکالتے جائیں حتیٰ کہ تمام گوشت فرائی ہو جائے۔
- (2) پانی گرم کر کے کنور چکن کیوبز ڈالیں جب گل جائیں تو بقیہ اشیاء ڈال کر پکائیں۔ (ادرک کے قتلے اس طرح کاٹیں کہ وہ بالکل پتلے ہوں) جب ساس پکنے کے بعد گڑھی ہو جائے تو جس تیل میں چکن کو فرائی کیا تھا اس میں سے ایک کھانے کا چمچ تیل لے کر ساس میں شامل کریں۔ گرم گرم ساس کو چکن کے اوپر ڈال دیں اور ہری پیاز کا پھول بنا کر اس پر سجادیں۔



اجزاء:

250 گرام (اُبال کر چھلکا اتار کر کاٹ لیں)	:	آلو
آدھا کلو (رات بھر بھگو دیں)	:	سفید چنے
3 عدد (باریک کاٹ لیں)	:	پیاز
3 عدد (باریک کاٹ لیں)	:	ٹماٹر
حسب ذائقہ	:	نمک و سرخ مرچ
3 عدد (رس نکال لیں)	:	لیموں
حسب پسند	:	اچھور یا املی
3 عدد (کاٹ لیں)	:	سبز مرچیں
حسب ضرورت	:	میٹھا سوڈا

ترکیب:

- (1) چنوں کو سوڈا لگا کر آدھا گھنٹہ پڑا رہنے دیں پھر دھو لیں اور نکر میں ڈال کر چنے اُبال لیں۔ جب گل جائیں تو اتار لیں۔ اب ایک ڈش میں آلو اور چنے ملائیں اور اس میں پیاز، ٹماٹر، ہری مرچیں، نمک اور سرخ مرچیں ملائیں۔ پھر املی کا پانی اور لیموں کا رس ڈال کر ملائیں۔ نہایت لذیذ آلوچنے تیار ہیں۔



اجزاء:

انڈے	:	تین عدد
میدہ	:	ایک کپ
چینی	:	تین سے چار کپ
بیکنگ پاؤڈر	:	ڈیڑھ چائے کا چمچ
آئل یا کھن	:	تین سے چار کپ

ترکیب:

- (1) انڈے اور آئل پانچ منٹ کے لئے پھینٹیں، پھر اس میں چینی شامل کر کے مزید پانچ منٹ کے لئے پھینٹتے جائیں۔ اس میں بیکنگ پاؤڈر شامل کریں تھوڑا سا مزید پھینٹیں اور پھر میدہ شامل کر دیں Cup cakes کے لئے آمیزہ تیار ہے۔ بازار میں عام طور پر چھوٹے سائز کے ہینزل جاتے ہیں اور Cup cakes کے لئے پیپر کپس بھی ملتے ہیں۔ جو بھی Pan لیں اس میں ہلکا سا آئل لگا کر چمکی بھر میدہ چمڑکیں اور آمیزہ ڈال دیں۔ پہلے سے گرم شدہ اوون میں دس سے پندرہ منٹ تک بیک کریں۔ اگر چاہیں تو اوپر کئے ہوئے اخروٹ یا بادام وغیرہ بھی چمڑک دیں۔



چائیز چکن ساتے

اجزاء:

دو کھانے کے چمچ	:	تلوں کا تیل، سویا سوس
دو دو کھانے کے چمچ	:	دھنیا پاؤڈر، لیموں کا سوس
ایک ایک کھانے کا چمچ	:	ہلدی، سفید زیرہ (پسا ہوا)
ایک ایک چائے کا چمچ	:	براؤن شوگر، سرخ مرچ پاؤڈر
آدھا کلو	:	مرغی کے سینے کا گوشت
دو کھانے کے چمچ	:	تیل
سو گرام	:	موگ پھلی کا مکھن
سجاوٹ کے لئے	:	لیموں کے تیلے و ہر ادھنیا
حسب ذائقہ	:	نمک
ایک عدد	:	پناز چھوٹی سی (چورہ شدہ)

ترکیب:

(۱) ایک پیالے میں سویا سوس، تلوں کا تیل، لیموں کا جوس، ہلدی، دھنیا اور نمک ڈال کر ملائیں۔ مرغی کے سینے کے گوشت کو ایک ایک انچ چوکور بوٹیوں کی شکل میں کاٹ کر سویا سوس والے پیالے میں ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔

(۲) پیالے کو ڈھانپ کر کم از کم ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ گوشت کو بانس کے ٹکڑوں پر کیے بعد وگیرے پرولیں۔ ایک ساس چین میں دو چمچ تیل گرم کر کے چورہ شدہ پناز فرائی کریں اور پھر لال مرچ پاؤڈر ڈال دیں اور ساتھ ہی Peanut batta اور براؤن شوگر بھی ڈال کر بھوئیں اور پھر گوشت کا بچا ہوا مصالحہ ڈال کر چند منٹ پکائیں اور ساس تیار کر لیں۔ گوشت والے ٹکڑوں کو گرم ادون میں یا کولوں کی آٹیج پر جالی رکھ کر بھون لیں ایک پلیٹ میں "ساتے" رکھ کر ساتھ لیموں کاٹ کر رکھیں اور پیالی میں تیار شدہ ساس بھی شامل کریں۔

شاہی پراٹھا



اجزاء

میدہ اڑھائی کپ

آنا ڈیڑھ کپ

نمک حسب ذائقہ

چینی ایک کپ

گھی ڈیڑھ کپ

دودھ اور پانی گوندھنے کے لیے

(ڈرائی فروٹس ایک کپ کٹے ہوئے)

ترکیب / اجزاء

میدے اور آنے کو اکٹھا چھان لیں۔

اس میں نمک، چینی اور آدھا گھی اچھی طرح مکس کر لیں۔

اب پانی اور دودھ ڈال کر گوندھ لیں۔

ایک چھوٹا پیڑا بنا کر تیل لیں۔

اس کے اوپر ڈرائی فروٹس پھیلا کر دوسرا پیڑا تیل کر رکھیں اور کنارے اچھی طرح جوڑ لیں۔

توے پر دونوں طرف سے سینک کر گھی لگائیں اور تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔



اجزاء:

مرغی سالم	:	ایک عدد
پانی	:	تین کپ
سرکہ	:	چوتھائی کپ
شہد	:	چوتھائی کپ
میدہ	:	چار کھانے کا چمچ
نمک	:	ایک کھانے کا چمچ
تیل	:	چار کپ
سویا سوس	:	آدھا کپ

ترکیب:

- (۱) سالم مرغی کو اُبلتے نمکین پانی میں ڈال کر بیس منٹ تک پکائیں پھر بخنٹی میں سے نکال کر خنڈے پانی سے دھو کر خشک کر لیں (بخنٹی کا سوپ بنا لیں یا چاولوں میں ڈال لیں)۔
- (۲) ایک کھلے برتن میں سویا سوس، سرکہ اور شہد ملا دیں۔ ایک برش کی مدد سے یا مرکب چکن پر وقفے وقفے سے لگاتے جائیں پھر میدے میں نمک ملا کر مرغی کو اس میں رول کریں اور بیس منٹ کے لئے رکھ دیں۔
- (۳) تیل گرم کر کے چکن کو چاروں طرف سے فرائی کر کے براؤن کر لیں۔ بڑی ڈش میں سزیوں کو بھاپ میں گلا کر خوبصورتی سے کاٹ کر رکھیں اور اس پر فرائی شدہ چکن رکھ کر پیش کریں۔



اجزاء:

ایک پاؤ (چھوٹے ٹکڑے)	:	چکن (بغیر ہڈی)
سوگرام (تیلیوں کی شکل میں کئی ہوئی)	:	گاجر
سوگرام	:	بند گوبھی
سوگرام	:	پیاز کے چوکور ٹکڑے
آدھا کپ	:	آئل
تین چوتھائی کپ	:	بھنی مرغی کی
حسب ذائقہ	:	سیاہ مرچ تازہ ہسی ہوئی
حسب ذائقہ	:	نمک
دو چائے کے چمچ	:	سویا ساس
تین چائے کے چمچ	:	ایجنٹ موٹو
ڈیڑھ سوگرام	:	نوڈلز (ہر ایک نڈ زیادہ موٹی)

ترکیب:

(۱) پانی کو ابالیں اور نوڈلز ڈال کے چند منٹ ابال لیں۔ ابھی خاصی سخت ہوں تو چھلکی میں ڈال کر پانی ٹھوڑ دیں اور نوڈلز پر سے ٹھنڈا نلکے کا پانی بہائیں۔ آدھا تیل کڑا ہی میں گرم کر کے اسی تیل میں چکن فرائی کر لیں سبز یوں کو باری باری حل کر نکال لیں۔ اسی تیل میں چکن فرائی کریں اب پون کپ بھنی ڈال کر ڈھانپ دیں۔ جب بھنی کافی حد تک خشک ہو جائے تو تمام مصالحے چکن میں ڈال دیں۔ مصالحے ڈالنے کے ساتھ ہی نوڈلز بھی ملا دیں۔ پکے ہاتھوں سے ان کو گوشت اور مصالحوں کے ساتھ مکس کرتے ہوئے فرائی کریں۔

(۲) جب نوڈلز اچھی طرح کس اور فرائی ہو چکیں تو تلی ہوئی سبزیاں بھی شامل کر دیں اور نوڈلز گوشت کے ساتھ مکس کر لیں۔ آخر میں ہری پیاز کی سبز حصے کی چند پتیوں تقریباً دو انچ لمبی کاٹ کر اوپر چھڑک دیں اور گرما گرم پیش کریں۔



اجزاء:

چکن بغیر ہڈی کے	:	900 گرام
نمک	:	دس گرام
قصوری میتھی کا سفوف	:	دو گرام
ادرک، بہن کا پیسٹ	:	30 گرام
سبز مرچیں (کٹی ہوئی)	:	دس گرام
سبز دھنیا (کٹا ہوا)	:	دس گرام
سرکہ	:	پانچ گرام
تیل	:	70 گرام
چھنا ہوا آئین	:	25 گرام
ڈبل روٹی کا تازہ چورہ	:	40 گرام
اٹھ سے کی زردی (پھینٹی ہوئی)	:	چھ عدد

ترکیب:

- (۱) نمک، میتھی کا پاؤڈر، ادرک، بہن پیسٹ، سبز مرچ، سبز دھنیا اور سرکہ کو اچھی طرح ملائیں اور چکن کے ککڑے اس میں ڈال کر پندرہ منٹ کے لئے فریز ہونے دیں۔ تیل گرم کریں اور آئین فرائی کر لیں اب اس میں چکن ڈال کر تین سے پانچ منٹ تک پکائیں تاکہ یہ جڑی طور پر پک جائے۔
- (۲) اب اس میں ڈبل روٹی کا چوراہی ملا دیں اور پھیلا کر رکھ دیں تاکہ خشک نہ ہو جائے۔ چکن کو سٹخ پر لگائیں اور تندور میں اچھی طرح روست کر لیں اور پھر ککڑوں پر اٹھوں کی زردی اچھی طرح لگائیں اور ایک مرتبہ پھر تندور میں روست کر لیں۔ حتیٰ کہ اٹھوں کی زردی کا رنگ سنہری مائل سرخ ہو جائے۔ اب سٹخ نکال لیں اور پیاز پودینے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



اجزاء:

چکن بریسٹ (بغیر ہڈی)	:	چار عدد۔ 800 گرام
جائنٹل پاؤڈر	:	آدھا چائے کا چمچ
سبز مرچ (پارک کٹی ہوئی)	:	چار سے چھ عدد
گرم مصالحہ پاؤڈر	:	دو چائے کے چمچ
ادرک (کٹا ہوا)	:	ایک انچ کا ٹکڑا
شہد	:	ایک کھانے کا چمچ
لیسن (کٹا ہوا)	:	پانچ چھ جوے
لیسن جوس	:	آدھا کھانے کا چمچ
دہی	:	۳۲ کپ
نمک	:	حسدائق
پنیر، مکھن، تازہ کریم	:	چوتھائی کپ

ترکیب:

- (۱) سبز مرچ، ادرک اور لیسن کو پیس لیں۔ اور چکن کے ٹکڑوں پر اچھی طرح سے لگا دیں اور پندرہ منٹ کے لئے ڈھانپ کر رکھ دیں۔
- (۲) پانی نکلے دہی میں پنیر، کریم، جائنٹل پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، شہد، لیسن جوس اور حسب ذائقہ نمک کس کر کے اچھی طرح سے ہلائیں۔ اور چکن کے ٹکڑوں کو اس آمیزے میں ڈبو کر تین گھنٹوں کے لئے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- (۳) چکن کے ٹکڑوں کو جالی پر رکھ کر روست کر لیں۔
- (۴) اپنی پسندیدہ چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



اجزاء:

دو کپ	:	بیس
ایک ایک عدد (گول قتلے کاٹ لیں)	:	پیاز، آلو
ایک عدد (گول قتلے کاٹ لیں)	:	شملہ مرچ
1/4 پھول (کاٹ لیں)	:	بند گو بھی
چند پتے	:	پالک
ایک، ایک چائے کا چمچ	:	کھٹائی پاؤڈر، ثابت زیرہ
ایک ایک چائے کا چمچ	:	زیرہ اور دھنیا (کٹا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	:	لال مرچ (کٹی ہوئی)
حسب ذائقہ	:	نمک
فرائی کے لئے	:	تیل

ترکیب:

- (۱) پیالے میں تمام سبزیوں کے قتلے، پالک کے پتے اور تمام اجزاء اکس کر لیں۔
- (۲) پانی ڈال کر گاڑھا آمیزہ بنا لیں اور گرم تیل میں پکوڑوں کی طرح تیل لیں۔
- (۳) سنہری ہو جانے پر پلیٹ میں نکال کر چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

ادرک کے مصالحے دار چوپیس



اجزاء

ویل کے چوپیس آدھا کلو

دہی ایک پیالی

ادرک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ

لال مرچ ایک کھانے کا چمچ گٹی ہوئی

سویا سوس دو کھانے کے چمچ

سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ

تمک حسب ذائقہ

تیل ایک پیالی

لیموں تین عدد

کالی مرچ ایک چائے کا چمچ گٹی ہوئی

ترکیب / اجزاء

چوپیس کو اچھی طرح دھو کر دیکھی میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی اس میں دہی، ادرک کا پیسٹ، لال مرچ، سویا سوس، سفید سرکہ اور تمک ڈال کر ابال لیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو فرائننگ پین میں تیل گرم کر کے چوپیس کو پکا پکا فرائی کریں۔ اب انھیں دوبارہ دیکھی میں ڈال کر لیموں کارس اور کالی مرچ شامل کر کے تو سے پر دم دیں۔ پانچ سے دس منٹ بعد مصالحے دار چوپیس گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء:

گوشت	:	آدھا کلو
سکھی	:	60 گرام
پسی ہوئی کالی مرچ	:	30 گرام
ادرک	:	ایک چھوٹی کانٹھ
لہسن	:	ایک گڈی
نمک	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

- (۱) گوشت کی چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کر لیں۔
- (۲) ادرک اور لہسن کو پیس کر نمک مع کے کالی مرچوں سے ملائیں۔
- (۳) یہ مصالحے بوٹیوں پر اچھی طرح لگائیے کہ جیسے انہیں اس سے لتھڑنا ہے۔
- (۴) اب آگ پر جالی رکھ کر بوٹیاں سینک کر پختہ کریں
- (۵) اس دوران اس پر تھوڑا تھوڑا آگھی پکائیں اس طرح گوشت جلد گلتا ہے اور اس کی لذت میں بھی اضافی ہوتا ہے۔

ٹرکش پلاؤ

اجزاء



چاول ایک کلو

گوشت ایک کلو

پیاز ایک پاؤ

گا جرایک پاؤ

کشمش ایک چھٹانک

گرم مصالحہ ایک چمچی

گھی ایک پاؤ

نمک حسب ذائقہ

انڈے چھ عدد

ترکیب / اجزاء

کشمش صاف کر کے اور گا جے کے گول گول اور باریک کٹنے بنا کر بالکل ہلکی آج پرتل لیجیے۔

کچی باستی کے چاول صاف کر کے ایک گھنٹہ کے لیے بھگو دیجیے پتلے میں گرم مصالحہ،

نمک نصف چمچ، سرخ مرچ، گوشت اور پانی ڈال کر ہلکی آج پرتل لیجیے۔

جب گوشت گل جائے تو اتار لیجیے اور بخنی تیار کر لیجیے انڈے سخت ابال (HALFBOIL)

کر تھلے کاٹ لیجیے۔

چٹلی میں گھی گرم کر کے پیاز کتر کر سرخ کر لیجیے پھر گوشت سے علیحدہ کر کے بھون لیجیے اور

پتلیک کو اتار لیجیے۔

چاول کا پانی نچوڑ کر پتلے میں ڈال دیجیے بخنی میں نصف انڈے کی زردیاں حل کر کے ڈال دیجیے

درمیانی آج پرتل لیجیے۔

جب پانی خشک ہونے لگے تو اوون کی ٹرے میں پھیلا دیں ان پر لہڑے کی زردی اور سفیدی کے

تھلے ڈال کر اوون میں رکھیں۔

دس منٹ بعد اوون سے نکال لیں ڈش میں ڈالیں گا جے اور کشمش کے ساتھ پیش لیجیے ترکی پلاؤ تیار ہے۔



اجزاء:

ڈیڑھ پاؤ	:	ٹماٹر
آدھا کپ	:	دودھ
چار چمچ	:	بالائی
بچیس گرام	:	مکھن
دو چمچ	:	میدہ
حسب ذائقہ	:	نمک، کالی مرچ

ترکیب:

- (۱) دودھ میں میدے کو گھول کر الگ رکھ دیں۔
کسی برتن میں ایک لٹر کے قریب پانی ڈالیں۔
اس میں ٹماٹر ڈالیں اور چولہے پر چڑھا دیں۔
- (۲) جب ٹماٹر اچھی طرح پک جائیں تو انہیں چھان لیں
اور الگ کسی برتن میں نکال کر رکھ دیں۔ اب ٹماٹر کے دسوپ میں
دودھ میں گھلا ہوا میدہ ڈالیں اور کس کر کے دوبارہ چولہے پر چڑھا دیں۔
اس کو مسلسل ہلاتے رہیں۔
- (۳) جب گاڑھا ہونے لگے تو اس میں مکھن ڈالیں۔
چند منٹ پکانے کے بعد اتار لیں اور اس کو سوپ کے برتن میں انڈیل
لیں اور اس کے اوپر بالائی بچھا دیں۔ سپیشل امریکن سوپ تیار ہے۔



امر تسری دال گوشت

اجزاء:

300 گرام (انڈر کٹ)	:	بیف
150 گرام	:	موگ مسور کی دال
تین جوے	:	لہسن
ایک، ایک عدد (چو پڈ)	:	پیاز، ٹماٹر
ایک چائے کا چمچ (چو پڈ)	:	ادرک پیسٹ
5 سے 6 عدد	:	لال مرچ (ثابت)
آدھا آدھا چائے کا چمچ	:	ہلدی، پسلی ہوئی لال مرچ
1/4 چائے کا چمچ	:	گرم مصالحہ
آدھا چائے کا چمچ	:	ثابت زیرہ
حسب ضرورت	:	ہرا دھنیا، سوکھی میتھی
حسب ضرورت	:	تیل، نمک

ترکیب:

- (۱) پین میں لہسن، ادرک اور تیل ڈال کر تین سے چار منٹ پکا لیں۔ اس میں پیاز اور گوشت شامل کریں اور 8 سے 10 منٹ تک پکا لیں۔
- (۲) گوشت کا پانی خشک ہو جائے تو موگ مسور کی دال، تمام سبزیاں اور مصالحے شامل کریں اور آدھا جگ پانی ملا دیں۔
- (۳) ہلکی آنچ پر پکنے کے لئے چھوڑ دیں۔
- (۴) دال اور گوشت گل جائے تو چند منٹ تک تیرا آنچ پر بھونیں۔
- (۵) مزیدار دال گوشت تیار ہے۔

پالک گوشت

اجزاء

پالک ایک کلو

گوشت آدھا کلو (بیف یا مٹن

دہی دو چائے کے چمچ

پیاز تین عدد (باریک کٹا ہوا

گھی دو تہائی کپ

نمک حسب ذائقہ

دھنیا حسب ضرورت

لال مرچ حسب ضرورت

ہلدی حسب ضرورت



ترکیب / اجزاء

پالک کے پتے الگ کریں اور انہیں دیکھی میں ڈال کر دیکھی چولہے پر رکھ دیں۔

یہ اپنے ہی پانی میں نرم ہو جائے تو نکال کر باریک پیس لیں۔

بیاز گھی میں سرخ کریں اس کے بعد گوشت ڈال کر تھوڑی دیر کے لئے بھون لیں۔

نمک دھنیا، لال مرچ، ہلدی ڈال کر پانی ڈال دیں تاکہ گوشت گل جائے جب گوشت گلنے والا ہو تو پالک ڈال دیں۔

اسے اچھی طرح بنا کر تھوڑی دیر کے لئے دم دے دیں۔

جب گوشت پوری طرح گل جائے تو دہی ڈال کر اچھی طرح بھون لیں گھی چھوڑنے پر اتار لیں۔

تلی ہوئی ہری مرچ

اجزاء



آلو دود عدد۔ اُبلے ہوئے
چاٹ مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ
اجوائن آدھا چائے کا چمچ
املی کا گودا دو کھانے کے چمچ
ہری مرچ دس سے پندرہ عدد
تیل فرائنگ کے لئے

ترکیب / اجزاء

اُبلے آلو میں چاٹ مصالحہ، نمک، اجوائن اور املی کا گودا ملا کر اچھی طرح مکس کریں۔
ہری مرچوں کو ایک طرف سے لمبائی میں کاٹ کر بیج نکالیں اور ان میں تیار مصالحے بھر دیں۔



اجزاء

چاولوں کے لیے

آدھا کلو (کتھیلے ہوئے)	چاول
ایک چائے کا چمچ	چابت گرم مصالحہ
ایک عدد	تیز پتہ
آدھا چائے کا چمچ	کالازیرہ

چکن کے لیے

ایک کلو (بارہ کھڑے)	چکن
تین چوتھائی کپ	تیل
دو کھانے کے چمچے	چابت گرم مصالحہ
دو چائے کے چمچے	ادرک لہسن
چار عدد ایلے ہوئے	اندر سے
ایک کپ	دہی
ایک کپ براؤن	بیاز
ایک چائے کا چمچ (سہا ہوا)	گرم مصالحہ
ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ
ایک چائے کا چمچ	حک
آدھا کپ	دودھ
ایک چائے کا چمچ	کیڑا
آدھا چائے کا چمچ	زعفران

ترکیب/اجزاء

چاولوں کے لیے ایک پتیلی میں چاولوں کا چابت گرم مصالحہ تیز چلاؤ اور کالازیرہ کے ساتھ تین کی ایل لیں

اور ایک کٹی، رینڈ کریں

چکن کے لیے چکن کو دو کپ پانی میں ایل لیں

پھر ایک پتیلے میں تیل ڈال کر ایک کھانے کا چمچ چابت گرم مصالحہ اور لہسن

کا چبت تھوڑا سا پانی بگن اور ادرک سے ڈال کر پانچ منٹ فرنی کریں

اسب چاہا بند کر دیں

ایک پائیلے میں دہی، براؤن بیاز گرم مصالحہ کالی مرچ اور حک ڈال کر پتیلی میں کس کریں

اسب چاولوں کو پتیلی میں ڈال لیں، دودھ میں کیڑا اور زعفران ڈال کر کس کریں اور چاولوں کے اوپر ڈال دیں

اس کو پانچ منٹ تیز آگ کے بعد آگ کو پکا کر کے پچائیں

کپ جانے تو چکن منٹ دم پر رکھیں

راتھ اور سارا دن کے ساتھ چیں کریں



اجزاء:

چکن کے ککڑے	:	تین پاؤ (ایک انچ کے ککڑے کاٹ لیں)
انڈے کی سفیدی	:	ایک عدد
گری بادام	:	1/4 کپ
تازہ ادروک	:	ایک ککڑا
پیاز	:	ایک عدد
مٹر کے دانے	:	آدھا کپ
بجنی، کارن اشارچ	:	ایک کھانے کا چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
تلوں کا تیل بھسن	:	ایک ایک کھانے کا چمچ
موگ پھلی کا تیل	:	دو کھانے کا چمچ

ترکیب:

(۱) گوشت کی بجنی بنالیں، ایک پیالے میں کارن اشارچ، انڈے کی سفیدی، نمک اور تلوں کا تیل کھل کر کے مرغی کا گوشت ڈال کر ملائیں۔ بھسن گرم کر کے باداموں کی گریاں تل کر خستہ کر لیں۔ مرغی کی بوٹیاں ایک ایک کر کے پیالے میں سے اٹھائیں اور گرم تیل میں ڈالتے جائیں۔ دو تین منٹ تک تل لیں مگر زیادہ سرخ نہ ہوں سفیدی مائل ہی ہوں تو نکال لیں۔

(۲) ایک دوسرے پیچن میں موگ پھلی کے تیل میں ادروک فرائی کرنے کے بعد ابلے ہوئے مٹروں کے دانے چوکور پیاز ڈال کر چند بار ہلائیں پھر مندرجہ ذیل اشیاء جو پہلے سے پیالے میں ڈال رکھی ہوں کی ساس بنائیں اور مٹروں پر ڈال دیں۔ تیار ہونے پر پیش کریں۔



اجزاء

بھنڈی	ایک کلو (کاٹ لیں)
ٹماٹر	چار سوگرام (کاٹ لیں)
ہر ادھنیا	پچاس گرام
نمک	بچھیں گرام
دارچینی	ایک چائے کاس
ٹماٹ پیسٹ	ایک کھانے کاس
گوشت	تین سوگرام (چھوٹی بوٹیاں)
پیاز	تین سوگرام (کاٹ لیں)
لہسن	سوگرام (کوٹ لیں)
سفید پیسٹ پاؤڈر	(ایک کھانے کاس)
سجھی	دو کھانے کے چمچے
کارن آئل	ایک کپ

ترکیب / اجزاء

پیاز اور لہسن کو کھی میں بھونیں حتیٰ کہ وہ سنہری ہو جائے
 اس میں گوشت اور نمک ڈالیں اور دس منٹ پکائیں
 ہر ادھنیا، دارچینی، ٹماٹر، ٹماٹر پیسٹ اور پیسٹ پاؤڈر ملا دیں اور ہلکی آنچ
 پر پانچ منٹ کس کریں
 ایک لیٹر گرم پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر تیس منٹ تک پکنے کے لیے چھوڑ دیں
 بھنڈی کو تیل میں خرائی کر لیں
 تیل نٹھار لیں اور بھنڈی کو گوشت کے کچر میں ڈال دیں
 اچھی طرح کس کر کے دس منٹ تک پکنے دیں

اچاری قیمہ پرائٹھا



اجزاء

آٹا آدھا کلو
میدہ ایک پیالہ
نمک حسب ضرورت
مرچی یا گائے کا تیرسا آدھا کلو
ہلدی ایک چائے کالج
(نماز دوغہ پارک کئے ہوئے
(ادرک دو کھانے کے کالج پارک کئی ہوئی
(لہسن کے جوئے پارغہ پارک کئے ہوئے
(لال مرچ ایک کھانے کالج نہیں ہوئی
کلوٹھی ایک چائے کالج
(دھنیا ایک کھانے کالج ثابت
لیموں دوغہ
ہری مرچ چار سے پانچ عدد
ہر ادھنی آدھا لیٹری
تیل یا گھی حسب ذائقہ
پرائٹھاں میں گائے کے لیے
پانی تھوڑا سا
میدہ دو کھانے کے کالج

ترکیب / اجزاء

ایک تسلی میں آٹا، نمک، میدہ اور تیل یا گھی ملا کر اچھی طرح گوندھ لیں۔
ایک کڑی ای میں مرچی یا گائے کا قیمہ، نمک اور ہلدی ڈال کر قیمے کا پانی خشک کر لیں۔
پھر شہا، ادرک، لہسن، لال مرچ، کلوٹھی اور ثابت دھنیا ڈال کر خوب اچھی طرح بھونیں اور تیل ڈال دیں۔
اب لیموں کا رس، ہری مرچ اور ہر ادھنی ڈال کر پانچ منٹ دم پر رکھ دیں۔
اب ایک بیڑا بنا لیں اور روٹی کی طرح تیل کر درمیان میں تیار قیمہ تھوڑا تھوڑا پھینا کر رکھیں۔
میدہ تھوڑے سے پانی میں ملا کر کناروں پر لگا لیں اور اوپر دوسری روٹی رکھ کر کنارے بند کر دیں۔
پھر تھوڑا گرم کر کے اس پر پراٹھے کو دونوں طرف سے سینک لیں۔
کڑی کی مدد سے تیل لگا لیں۔
مزے دارا چاری قیمہ پرائٹھاں تیار ہیں۔

انڈے کا یونانی پلاؤ



اجزاء

چاول ایک کلو

انڈے چھ عدد

پیاز آدھ پاؤ

گرم مصالحہ دو چمچ

نمک حسب ذائقہ

گھی آدھ پاؤ

ترکیب / اجزاء

چاول صاف کر کے ایک گھنٹہ تک بھگودیں انڈے پیالے میں پھینٹ کر ان میں نمک اور ہلکی سیاہ مرچ پس ہوئی ڈال کر آملیٹ بنا کر تگوانے ککڑے کاٹ لیجیے۔
پتیلی میں گھی گرم کر کے پیاز کتڑ کر بھون لیجیے، پانی کے ساتھ ہی نمک، گرم مصالحہ اور نصف چھوٹا چمچ سرخ مرچ پس ہوئی ڈال کر درمیانہ آنچ پر پکائیے۔
جب پانی جوش کھانے لگے تو چاول بھی ڈال دیجیے۔
جب پانی خشک ہونے لگے تو آملیٹ کے ککڑے ڈال کر دم دینے کے لیے اوون کے ٹرے میں بھر دیں اوون میں دس منٹ تک رکھ کر نکال دیں انڈوں کا لذیز یونانی پلاؤ تیار ہے۔

مینگو سوئزلز چیزکیک

اجزاء



ڈائجسٹو سکسٹس دو سو گرام (چورا کیے ہوئے)
مکھن چار اونس
فلنگ کے لئے:
کریم چیز دو سو گرام
کرڈ چیز دو سو گرام
آم ڈیزہ کپ (بلینڈ کیے ہوئے)
کاسٹرزو گرا آدھا کپ
کریم چار سے گرام (پھیٹنی ہوئی)
جیلیٹین دوکھانے کے جج (پانی میں حل کی ہوئی)
لیموں کارس ایک سے دوکھانے کے جج
آم کے ککڑے ایک کپ

ترکیب/اجزاء

بیس کے لیے: ڈائجسٹو سکسٹس کو مکھن میں کس کریں۔
اب اسے نواج کے کوز بوٹم چین میں پھیلا دیں۔
پھر اسے دس منٹ کے لیے ایک سوا سی ڈگری سینٹی پر بیک کریں اور نکال کر ایک طرف رکھیں۔
فلنگ کے لیے: ایک پیالے میں کریم چیز اور کرڈ چیز کو کاسٹرزو گرا اور لیموں کارس کے ساتھ پھیٹ لیں۔
اب انھیں کریم اور آم ڈھلے کیے ہوئے جیلیٹین میں فولڈ کر لیں۔
باقی بچی جیلیٹین کو آم میں کس کریں۔
اب کریم چیز کے کچر کو بسکٹ بیس پر پھیلائیں اور اچھی طرح برابر کر لیں۔
پھر اس میں مینگو پیوری سے سوئزل بنا لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
آخر میں اسے کئے آم اور پھیٹنی ہوئی کریم سے گارنش کر کے سرو کریں۔

”مرغ مکتی“



اجزاء

پکن آدھا کلو (نہیں کباب)
 تیل ایک چمقائی کپ
 پیاز ایک کپ (دیکھی ہوئی)
 زیرہ آدھا چائے کالجی
 بری الاچی دو دو
 لوبک دو دو
 دارچینی ایک کرا
 سوئٹ کارن ایک کپ
 دو دو آدھا کپ
 براؤن سبب شریٹ (کٹا ہوا)
 بری مرغ سبب شریٹ (کٹی ہوئی)
 میرٹھن کے لیے
 دہی آدھا کپ
 اور کس کا سوئٹ ایک چائے کالجی
 بری مرغ تین سو (کٹی ہوئی)
 براؤن دو کھانے کے کجی (کٹا ہوا)
 گرم صائر ایک چائے کالجی (پھا ہوا)
 لال مرغ ایک چائے کالجی (نہیں ہوئی)
 لوبک ایک چائے کالجی
 بلدی ایک چمقائی چائے کالجی
 دھنیا ایک چائے کالجی (پھا ہوا)

ترکیب / اجزاء

پکے پیلے پکن کیو بڑ کو دبی، اور کلسن کے پیٹ، بری مرغ، براؤنیا، گرم صائر، پھنی لال مرغ، ہنگ، بلدی اور
 پیادھنیا کرا کر تین منٹ کے لیے میری ڈیٹ کریں۔
 پکے ایک چین میں تیل گرم کر کے اس میں پیاز کو فرائی کریں یہاں تک کہ وہ گولڈن ہو جائے۔
 پکے پھراس میں زیرہ، بری الاچی، لوبک اور دارچینی کو میری ڈیٹ کی ہوئی چکن کے ساتھ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔
 پکے اب اسے ڈھک کر پکا لیں یہاں تک کہ چکن تقریباً پک جائے۔
 پکے پھراس میں سوئٹ کارن اور دو دو ڈال کر دس منٹ پکا لیں۔
 پکے آخر میں براؤنیا اور بری مرغ ڈال کر دس پر رکھ دیں۔

پریزنٹیشن:

پکے مرغ مکتی کو پراٹھے کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء:

بکرے کی ران	:	ایک کلو
دہی	:	ایک کپ
لہسن، ادروک کی پیسٹ	:	ایک ایک کھانے کی چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
لال مرچ (کٹی ہوئی)	:	دو چائے کے چمچ
پہا گرم مصالحہ	:	ایک کھانے کی چمچ
سفید سرکہ، سویا سوس	:	دو دو کھانے کے چمچ
چاٹ مصالحہ، مشرڈ سوس	:	ایک ایک کھانے کی چمچ
کچا پیپٹا	:	چار کھانے کے چمچ
دوسٹروس	:	دو کھانے کے چمچ
چھوٹی الائچی یا ڈور	:	ایک چائے کی چمچ
آئل	:	آدھی پیالی

ترکیب:

- (۱) ران کو چھی طرح دھو کر کانٹے سے گود لیں اور اُپر دیئے گئے تمام اجزاء لگا کر رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
- (۲) اب دیکھی میں ڈال کر ہلکی آنج پر پکائیں، تھوڑا سا پانی بھی ڈال سکتے ہیں۔ یا بڑی سٹخ میں پرو کر کونوں پر پکائیں اور گھی ساتھ ساتھ لگاتے جائیں، گل جائے تو اتار لیں۔
- (۳) رائتہ اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



اجزاء:

انڈے	:	تین عدد
چینی	:	ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر	:	ایک چائے کا چم
کریم	:	ایک کپ
انسٹگ شوگر Icing sugar	:	دو چم
کوکو پاؤڈر	:	تین چم
میدہ	:	تین سے چار کپ

ترکیب:

- (۱) انڈوں اور چینی کو اتنا پھینٹیں کہ وہ پھول جائیں تو میدہ اور بیکنگ پاؤڈر شامل کر کے آہستہ آہستہ مکس کریں پھر پانی اور چند قطرے لیمن جوس شامل کریں۔ پین میں آئل لگائیں، کسچر ڈال کر پھیلا دیں، گرم شدہ اوون میں 350 ڈگری پر دس سے بارہ منٹ بیک کریں۔ اب کریم کو پھینٹیں ذرا پھول جائے تو Icing sugar اور کوکو پاؤڈر کس کر کے مزید پھینٹنا شروع کریں۔ اب ایک پر کریم کو اچھی طرح پھیلا دیں۔
- (۲) اس کر آہستہ آہستہ رول کرتے جائیں۔ یہاں تک کہ پورا رول ہو جائے۔ کسی بڑے بریڈ کے لفافے میں اس کو ڈال کر تھوڑی دیر کے لیے فریڈر میں رکھ دیں۔ جب لٹچ دینا ہو اس کے سلاکس کاٹ کر لٹچ باکس میں رکھیں۔ اگر چاہیں تو ان پر تھوڑا سا پائن اپیل کا جوس بھی چھڑک دیں۔

چائیز چکن ٹماٹر

اجزاء:

مرغی کے سینے	:	دو عدد (انچ کے کیوب کاٹ لیں)
سرکہ	:	ایک کھانے کا چمچ
سویا سوس، کارن اشارچ	:	دو کھانے کے چمچ
تیل	:	آدھا کپ
پیاز چوکور کٹا ہوا	:	ایک کپ
نمک	:	ایک چائے کا چمچ
چینی	:	ایک چائے کا چمچ
پختی	:	آدھا کپ
لال ٹماٹر	:	دو عدد چوکور کٹے ہوئے

ترکیب:

- (1) گوشت پر ایک ایک کھانے کا چمچ سرکہ، سویا سوس اور کارن اشارچ لگا کر رکھ دیں۔ تیل کو کڑا ہی میں گرم کریں اور چکن کو دس منٹ فرائی کریں۔ پیاز کو شامل کر کے مزید دو منٹ پکائیں اور پھر بقیہ سویا سوس اور کارن اشارچ ملائیں۔
- (2) نمک، چینی اور پختی بھی ملا دیں۔ پکا کر گاڑھا کر لیں اور پھر چوکور کٹے ہوئے ٹماٹر بھی شامل کر دیں۔ گرم گرم پیش کریں۔



زعفرانی قورمہ

اجزاء:

گوشت	:	آدھا کلو
پیاز	:	تین عدد (چوڑے)
لہسن	:	آدھی پوتھی (چوڑے)
ادرک پیسٹ	:	ایک کھانے کا چمچ
چھوٹی الائچی	:	چار عدد (دانے نکال کر پیس لیں)
گرم مصالحہ (پسا ہوا)	:	تین چمکی
زعفران کا پانی	:	2.5 ملی لیٹر
نمک، سرخ مرچ	:	حسب ذائقہ
دہی	:	آدھا پاؤ

ترکیب:

- (۱) گھی کڑکڑانے کے بعد پہلے گوشت بھونیں پھر لہسن اور ادرک ڈال کر پکائیں۔
- (۲) اب گرم مصالحہ دہی سمیت ڈال کر بھونتے رہیں۔
- (۳) دہی کا پانی خشک کرنے کے بعد پیاز، لال مرچ، اور نمک ملا کر بھوننا جاری رکھیں۔
- (۴) تھوڑا سا پانی شامل کر کے گوشت گلائیں۔
- آخر میں پیسی ہوئی الائچیاں اور زعفران کا پانی ڈال دیں۔
- (۵) چند منٹ تک دم پر رکھنے کے بعد تازہ لہجے اور گارنش کر کے سرو کر دیں۔

دال کی بریانی



اجزاء

ثابت مسورکی دال 1 پاؤ آٹلی ہوئی
آٹے چاول 1 کلو
پیاز 2 / 1 کلو
پودینے کے پتے 1 کھنسی
برادھنیا 1 کھنسی
نثار 2 عدد
تھاپت 2 عدد
لیبوں 2 عدد
چھوٹی الائچی 4 عدد
بادیان کے پھول 4 عدد
برہی ہرق 9-10 عدد
تیل 1 کپ
آلو بخارے 50 گرام
دہی 1 پاؤ
ہلدی 1 چائے کاجھی
نمک 1 چائے کاجھی
کالازیرہ 1 چائے کاجھی
بسی لال مرچ 1 کمانے کاجھی
اورک لہسن کا پیسٹ 1 کمانے کاجھی
کیڑو 1 کمانے کاجھی
زرورے کارنگ 1/2 چائے کاجھی
برادھنیا 2 چائے کاجھی

ترکیب / اجزاء

پیاز میں سے آدھی پیاز کو دہی کے ساتھ بلینڈر میں پیس لیں۔
اب تیل گرم کر کے اس میں پیاز اور دہی ڈال دیں۔
پھر اس میں اورک لہسن کا پیسٹ، بسی لال مرچ، نمک، ہلدی، برادھنیا، کالازیرہ، چھوٹی الائچی، تیز پتے،
بادیان کے پھول اور آلو بخارے ڈال کر بھون لیں۔
اس کے بعد آٹلی ثابت مسورکی دال شامل کریں۔
اب ایک الگ برتن میں پیس پیاز، سلائس میں کٹے لیبوں، برہی مرچ، پودینہ، برادھنیا اور نثار ڈال دیں۔
پھر ان پر اٹے چاول اور اوپر سے زرورے کارنگ اور کیڑو ڈال کر تیس منٹ دم پر رکھیں۔



کشمیری پلاؤ

اجزاء:

چاول.....آدھ کلو

چکن.....250گرام

گاجر.....آدھ کپ

بری پیاز.....2 عدد

کشمش.....4/1 کپ

اخروٹ.....4/1 کپ

کاجو.....4/1 کپ

بادام.....12 عدد

چینی.....3 کھانے کے چمچے

سفید مرچ.....1 کھانے کا چمچہ

کالی مرچ.....1 کھانے کا چمچہ

نمک.....حسب ذائقہ

ترکیب:

چاول اُبال لیں -

پتیلی میں 4/1 کپ تیل گرم کریں -

تیل میں چکن کیوب ، نمک ، سفید مرچ ، کالی مرچ ، کشمش ، بادام ، کاجو ، اخروٹ ، گاجر

، بری پیاز اور چین شامل کر کے بھونیں اور چاول شامل کر کے مکس کر لیں اور پیش کریں -

چاہے تو 2 کھانے کے چمچے سرکہ بھی شامل کر سکتے ہیں -



اجزاء:

چکن	:	ڈیزھکلو
بندگو بھی	:	ایک پھول چھوٹا سا (چھوٹے ٹکڑے)
فیونیک ساس	:	دو کپ
ہنک	:	حسب ضرورت
فیونیک ساس کے لئے	:	
کریم، بھسن	:	تین تین چمچ بڑے
انڈے	:	بارہ عدد (صرف سفیدی)
آنا	:	چار چمچ بڑے
بجینی	:	ایک پیالی
دودھ	:	آدھا کپ
چکن قیمہ	:	چار چمچ بڑے
سیاہ مرچ، ہنک	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

(۱) مکھن کو گرم کریں۔ اس میں آنا ملا کر آمیزہ تیار کر لیں۔ پھر اس میں آہستہ آہستہ بجینی اور دودھ ملا دیں۔ جب اچھی طرح یک جان ہو جائیں۔ انڈوں کی سفیدی، ہنک اور سیاہ مرچ شامل کر دیں۔ چمچ سے مسلسل اس آمیزے کو ہلاتی رہیں۔ آخر میں کریم ملا کر چولہے سے اتار لیں۔

(۲) چکن کے ٹکڑوں پر ہنک چھڑکیں۔ ایک ساس پیٹن میں بندگو بھی بچھا کر اوپر چکن کے ٹکڑے رکھ دیں اور ڈھکن لگا کر اسے 1400 ڈگری پر اودوں میں چالیس منٹ تک پکائیں اسی دوران فرائی پیٹن میں فیونیک ساس گرم کریں۔ جب چکن تیار ہو جائے تو اسے نکال کر فرائی پیٹن میں ساس کے ساتھ ملا دیں اور تقریباً دسویں آچ پر پانچ منٹ تک الٹ پلٹ کریں۔ لیجئے چکن چانپ تیار ہیں گہری ڈش میں نکال کر پیش کریں۔



ایگ پین کیک آملیٹ

اجزاء:

انڈے	:	چھ
قیمرٹی یا مچھلی کا	:	چار اونس
سویاساس	:	ایک چائے کا چمچ
چینی	:	آدھا چائے کا چمچ
نمک اور سیاہ مرچ	:	حسب ذائقہ (تازہ پسلی ہوئی)
مشروم (باریک کٹے ہوئے)	:	دو اونس
ادرک (کٹی ہوئی)	:	آدھا چائے کا چمچ
تیل	:	چار کھانے کے چمچ
سجانے کے لئے	:	
ہر ادھنیا	:	حسب ضرورت
پنیر (کش کی ہوئی)	:	حسب پسند

ترکیب:

- (۱) انڈوں کو پھینٹ کر نمک و سیاہ مرچ ملا دیں۔
- (۲) قیمرٹی میں مشروم، نمک و سیاہ مرچ، سویاساس، ادرک، چینی ملا دیں
فرعائی پن میں ایک چائے کا چمچ تیل گرم کریں اور
تھوڑا سا مرچ پھینٹے ہوئے انڈوں کا ڈال کر باریک روٹی کر طرح پھیلا کر پکا لیں۔
- (۳) اب اس کے درمیان میں دو چائے کے چمچ قیمرٹ کا مرکب رکھیں۔
- (۴) جب انڈا اٹیچے سے سیٹ ہو جائے اور اوپر کی سطح بھی گیلی سی ہو تو
اس وقت فلنگ رکھ کر اس کو دہرا کریں اور جیسی آٹھ پر
پکائیں تاکہ قیمرٹ اندر سے پک جائے۔ اسی طرح سارے پن کیک آملیٹ
تیل کر رکھ لیں اور گرم گرم پیش کریں۔



فرائیڈ چکن چائینیز اسٹائل

اجزاء:

مرغی	:	ایک عدد (بارہ عدد کلوے کر کے)
خشک لال مرچیں	:	چھ عدد
سرکہ	:	ایک کھانے کا چمچ
سویا ساس	:	چار چائے والے چمچ
بادیہ خطائی کے پھول	:	دو یا تین عدد
دارچینی	:	ایک ککڑا
ادرک، بہسن	:	دو کھانے والا چمچ (باریک کٹی ہوئی)
پیاز چوکور کٹا ہوا	:	ایک کپ
تیل	:	چار کپ
کارن اشارچ، چینی	:	دو دو چائے والے چمچ

ترکیب:

(۱) گوشت کو ڈیب فرائی کر کے ہلکا گولڈن کر لیں۔ دوسرے پین میں چھ کھانے والے چمچ اسی تیل میں سے لے کر گرم کر کے ادرک، بہسن، پیاز، بادیہ خطائی، دارچینی، لال ثابت مرچیں ڈال کر فرائی کریں اور پھر چکن کے ٹکڑے بھی ڈال دیں ساتھ ہی چینی، سویا ساس اور سرکہ بھی ڈالیں۔

(۲) ایک کپ گرم پانی میں ڈال کر پکینے دیں۔ جب پانی خشک ہونے کے بعد تیل چھوڑنے لگے تو کارن اشارچ تھوڑے سے پانی میں گھول کر پلائیں اور گریوی کو خشک کر لیں۔ کھلی ڈش میں ڈال کر اطراف میں کھیرے کے پھول بنا کر سجادیں۔

بگھارے بینگن

اجزاء



بینگن گول چھوٹے ایک کلو

موٹگ بھلی پچاس گرام

خشخاش پچاس گرام

تل پچاس گرام

زیرہ ایک چمچ

(ان سب کو تو سے پریمون کرچیں لیں)

سرخ مرچ دو چمچ

نمک حسب ذائقہ

دھنیا ایک چمچ (پہا ہوا)

اٹلی کا پانی آدھا کپ

کڑی پتہ تھوڑا سا

کونگ آئل ایک کپ

ترکیب / اجزاء

پسے ہوئے مصالحہ کو پانی میں گھول لیں۔

بینگن چاک کر کے اس کے اندر بھر لیں۔

ایک پتلی میں تیل گرم کر کے ایک ایک بینگن اور کڑی پتہ اس میں چھوڑ دیں

اور باقی بچا ہوا مصالحہ بھی اس میں ڈال دیں۔

اوپر ڈھکن ڈھانپ کر اسے پکائیں جب بینگن گل جائیں تو اٹلی کا پانی ڈال دیں۔

مزید پانچ منٹ پکائیں بگھارے بینگن تیار ہیں۔



اجزاء:

ایک کلو	:	مٹن (بڑے ٹکڑے)
ایک پاؤ	:	لیموں
آدھا پاؤ (گرائنڈ کر لیں)	:	سفید زیرہ
آدھا پاؤ (گرائنڈ کر لیں)	:	ثابت سرخ مرچیں
ایک کھانے کا چمچ	:	اجوائن
ایک کھانے کا چمچ	:	ادرک پیسٹ
ایک بوتل	:	سفید سرکہ
حسب ذائقہ	:	نمک

ترکیب:

- (۱) گوشت کے ٹکڑوں کو سفید سرکہ میں آدھے گھنٹے کے لئے بھگو کر خشک کر لیں۔
- (۲) لیموں کے رس میں ادرک، اجوائن، نمک، سرخ مرچیں اور سفید زیرہ ملا لیں اور گوشت کے ٹکڑے اس میں ڈال کر خوب مکس کریں
- (۳) مصالحہ گوشت کو لگ جائے تو بڑے دگھے میں پانی ڈالیں اور اس کے اندر گوشت کی دگھی رکھ کر بڑے دگھے کا ڈھکن اس طرح بند کریں کہ بھاپ باہر نہ نکلے۔
- (۴) گوشت درمیانی آگ پر پکینے لگے۔
- (۵) گوشت تیار ہو جائے تو ڈش میں رکھ کر سلا دے سجا کر لیموں اس پر نچوڑیں اور کچپ کے ساتھ استعمال کریں۔



پٹیا لوی تکے

اجزاء:

گوشت (چھوٹے ٹکڑے)	:	آدھا کلو
گھی	:	180 گرام
پیاز (باریک کترا ہوا)	:	ایک عدد
ادرک	:	ایک گانٹھ
نمک	:	حسب ضرورت
لہسن	:	ایک گڈی
پسی ہوئی سرخ مرچ	:	حسب ذائقہ
خشکاش	:	دس گرام

ترکیب:

- (۱) پیاز کے علاوہ باقی سب مصالحے باریک پیس لیں اور انہیں گوشت کت مکڑوں پو تھوپ دیں۔ گھی کو کڑکرائیے اور گوشت کے ٹکڑے اوپر نرم ہاتھ سے ترتیب کے ساتھ رکھئے ان کے اوپر بریک کٹی ہوئی پیاز ڈال دیں۔
- (۲) توے کو کسی چیز سے ڈھانپ دیں اور بھاپ باہر نہ نکلنے دیں۔ جب چھن چھن کی آواز آنے لگے تو تھورا پانی ڈال کر توے کو ایک بار پھر بند کر دیں تاکہ گوشت گلنے پر آجائے۔ کچھ دیر بعد پانی خشک ہو جائے گا۔ چند منٹ بعد یہ گھی چھوڑ دیں گے۔ اب انہیں چولہے سے اتار لیں اور روٹی یا پرائٹھے کے ساتھ گرم گرم کھائیں۔

کھوئے کے پرائے



اجزاء

ڈو کے لئے

میدہ دو کپ

نمک ایک چمچی

تیل دو کھانے کے چمچ

پانی حسب ضرورت

فلنگ کے لئے

کھو یا ایک سو پچیس گرام

چینی دو کھانے کے چمچ

(خشک میوہ ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)

(کھوپرا ایک کھانے کا چمچ (کدو کش کیا ہوا)

تیل تلنے کے لئے

ترکیب / اجزاء

ڈو کے لیے: ایک پیالے میں میدہ، نمک، تیل اور حسب ضرورت پانی ڈال کر گوندھ لیں اور تھوڑی دیر کے لیے

چھوڑ دیں۔

فلنگ کے لیے: ایک پیالے میں کھو یا، چینی، خشک میوہ اور کھوپرا ڈال کر گھس کریں اور پانچ منٹ کے لیے رکھ

دیں۔

پھر ڈو کے دو چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں اور ان کے درمیان میں فلینگ بھر کر اوپر سے تیل لیں۔

اب انھیں توڑے پرفرائی کر کے سرو کریں۔

رائی چانپ

اجزاء



چانپ آدھا کلو
رائی دو تولہ
پیاز ایک عدد
ہری مرچیں تین عدد
ہرا دھنیا حسب پسند
نمک حسب ضرورت
گھی دو چھٹا تک

ترکیب / اجزاء

رائی پانی میں حل کر کے اس میں چانپ، پیاز کے تھوڑے لٹھے اور کٹی ہوئی ہری مرچیں ڈال دیں۔
پھر انہیں گھی میں تلیں اور ان پر پیاز کے باقی لٹھے، ہری مرچیں اور ہرا دھنیا ڈال دیں۔
لڈیز رائی چانپ تیار ہے۔

تلی ہوئی مصالحہ مچھلی



اجزاء

روہو یا سرخی مچھلی ایک کلو
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
لیوں تین عدد
ہلدی ایک چائے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ
بیسن ایک پیالی
انڈے کی سفیدی ایک عدد
اجوائن ایک چائے کا چمچ
لال مرچ ایک کھانے کے چمچ کئی ہوئی
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ کئی ہوئی
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
بھنا اور پنا ہوا اورک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
سرسوں کا تیل حسب ضرورت
چائے مصالحہ حسب ضرورت اور پڑا لے کے لیے

ترکیب / اجزاء

پہلے مچھلی کے فلتے کو دھوئے بغیر سفید سرکہ لگا کر پانچ سے دس منٹ کے لیے رکھیں۔
پھر دھو کر چھلنی میں رکھ دیں، تاکہ پانی نکل جائے۔
اس کے بعد مچھلی کے فلتے میں دو عدد لیوں کا رس، ہلدی اور نمک لگا کر رکھیں۔
اب ایک پیالے میں بیسن، انڈے کی سفیدی، اجوائن، لال مرچ، کالی مرچ، سفید زیرہ، اورک لہسن کا پیسٹ اور
ایک عدد لیوں کا رس ملا کر گاڑھا آمیزہ تیار کر لیں۔
پھر کڑا ہی میں سرسوں کا تیل گرم کریں اور ایک ایک مچھلی کا فلتے بیسن کے آمیزے میں ڈبو کر گرم تیل میں گولڈن
برائون کر لیں۔
اب انھیں نکال کر نشو پیر رکھیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے، اوپر سے چائے مصالحہ چھڑک کر گرم گرم تان اور اٹلی کی
چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



ہرے مصالحے والے چنے

اجزاء:

پیاز	:	1 عدد
چنے	:	1 کپ (آبال لیں)
لیموں کارس	:	2 چائے کے چمچ
املی کا پانی	:	آدھا کپ
ٹماٹر	:	1 عدد
دھنیا، پودینہ	:	تھوڑا سا
ہری مرچ	:	3 سے 4 عدد
تیل	:	2 سے 3 کھانے کے چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
گٹی ہوئی لال مرچ	:	آدھا چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ، کھٹائی	:	آدھا، آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

- (۱) پیاز کاٹ لیں۔ دھنیا، پودینہ اور ہری مرچ چیس کر ہری چٹنی بنالیں۔
- (۲) پیاز میں تیل گرم کریں اور پیاز، ٹماٹر، ہری چٹنی اور تمام مصالحے لٹے ڈال کر بھون لیں۔
- (۳) اب املی کا پانی شامل کر کے مزید تھوڑی دیر پکالیں۔
- (۴) چنے ڈال کر بھون لیں اور لیموں کارس ڈال کر گرم پیش کریں۔
- (۵) پیالے میں لیموں کے قتلوں، ٹماٹر اور ہری مرچ سے سجھا کر پیش کریں۔



دہی فروٹ مکس

اجزاء:

آدھا پاؤ	:	دہی
3 عدد	:	کیلا
1 عدد	:	سیب
آدھا پاؤ	:	انگور
چند ٹکڑے	:	پائسن اپیل
1 چائے کا چمچ	:	چینی پسی ہوئی

ترکیب:

- (۱) ایک ڈش میں دہی میں چینی ڈال کر پھینٹ لیں۔
- (۲) سیب اور کیلے کا چھلکا اتار لیں۔
- (۳) اب تمام پھلوں کو کیوبز میں کاٹ لیں اور دہی میں مکس کر لیں۔

بینگن کا بھرتہ

اجزاء

بینگن دو سو پچاس گرام

دہی ڈیڑھ پاؤ

لہسن ایک کھانے کا چمچ۔ باریک کٹا ہوا

لال مرچ آدھا چائے کا چمچ۔ پسی ہوئی

زیرہ ایک چائے کا چمچ۔ بھنا ہوا

نمک آدھا چائے کا چمچ

ہری مرچ دو عدد

ہرا دھنیا دو کھانے کے چمچ

کونلہ ایک عدد

لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ

پیاز ایک عدد

تیل دو کھانے کے چمچ



ترکیب / اجزاء

بینگن کو اوون میں آدھے گھنٹے تک بیک کریں۔

جب وہ گل جائے تو چھیل کر ان کا گودا نکال لیں۔

اب تیل گرم کر کے باریک کٹا لہسن فرائی کریں۔

خوشبو آجائے تو پیاز، پسی لال مرچ اور نمک شامل کر کے چولہا بند کر دیں۔

پھر اس میں بینگن کا گودا، بھنا زیرہ اور لیموں کا رس ڈال کر کس کر لیں۔

اس کے بعد ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈالیں اور کولے کا دھواں دے کر سرو کر دیں



اجزاء:

شربت (کسی بھی اچھے براؤڈ کا)	:	1 کپ
پائین اپیل	:	آدھا کپ
چینی	:	حسب پسند
سیب	:	2 عدد
امرود	:	3 عدد
ناشپاتی	:	2 عدد
کیلے	:	6 عدد
انگور	:	آدھا کلو

ترکیب:

- (۱) تمام پھل چھوٹے چھوٹے کیوبز میں کاٹ لیں اور انہیں ایک بڑے پیالے میں ڈال کر اوپر سے چینی چھڑک کر مکس کریں۔
- (۲) جب چینی کا دانہ گھل جائے تو ساتھ ہی شربت ڈال دیں اور فریق میں رکھ دیں۔
- (۳) رمضان کے دنوں میں افطری کے وقت مزیدار شربتی فروٹ چاٹ کھائیں اور لطف اٹھائیں۔



اجزاء:

تختی مرغی	:	چھ کپ
گوشت مرغی (چھوٹے ٹکڑے)	:	تین پاؤ
گاجر (باریک کٹی ہوئی)	:	آدھی
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	:	ڈیڑھاؤس
تمک	:	حسب منشا
اجینو تو	:	ایک چائے کا چمچ
سرکہ	:	چوتھائی کپ
سیاہ مرچ (باریک پیسی ہوئی)	:	آدھا چائے کا چمچ
کارن فلور (پانی میں گھول کر)	:	ایک تہائی کپ
کارن آئل	:	چوتھائی کپ
انڈوں کی سفیدیاں	:	دو عدد (ملکی سی پھینٹ کر)

ترکیب:

- (۱) پھن میں تختی اور مرغی کی یونیاں ڈالیں جب اچھی طرح گرم ہو جائے تو سبزیاں اور مصالحے ڈال کر چند منٹ پکائیں جب سبزیاں قدرے نرم ہو جائیں تو سرکہ ڈال دیں اور ساتھ ہی پانی میں گھولا ہوا کارن فلور آہستہ آہستہ ڈالیں چیخ ہلاتے رہیں جب مناسب گاڑھا ہو جائے تو ہاتھ روک لیں۔
- (۲) یہ ضروری نہیں کہ سارا کارن فلور ڈالیں جون ہی محسوس ہو کہ مناسب گاڑھا ہو گیا ہے تو مزید کارن فلور ڈالنا بند کر دیں انڈوں کی سفیدیاں آہستہ آہستہ ڈالیں چیخ برابر چلائیں اور پھر کارن آئل ڈالیں اور فوراً ہی چولہے سے نیچے اتار لیں اور پیش کریں۔

مرغ پلاؤ

اجزاء



مرغ ایک عدد
چاول ایک کلو
گھی ایک پاؤ
لہسن بارہ جوئے
ادرک ایک چھوٹی سی گانٹھ
پیاز ایک پاؤ
گرم مصالحہ آدھ چھٹانک
نمک دو تولہ
خسک دھنیا دو تولہ

ترکیب / اجزاء

چاول آدھے گھنٹے پہلے بھگودیں، ایک پتیے میں مرغ کے پارچے، پانی نمک، لہسن کے جوئے، سونف، دھنیا، آدھے گرم مصالحے اور ادرک کے چند چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سمیت ڈال کر ہلکی آگ پر بخنی تیار کیجیے۔ پھر مرغ کے ٹکڑے، باقی پیاز، گرم مصالحے اور باقی پے ہوئے لہسن سمیت ڈال کر انہیں بھویے اور بخنی ان میں شامل کرتے جانی پھر چاول نچوڑ کر بخنی اس میں ڈالتے جائیں اور انہیں گلا لیجیے۔ دم پر رکھنے سے پہلے پسا ہوزیرہ پلاؤ پر چھڑکئے۔

وائٹ فش پلاؤ

اجزاء



چاول ایک کلو
چھیلی ایک کلو
نمک حسب ذائقہ
مرچ دو چمچی
دھنیا دو چمچی
زیرہ دو چمچی
گرم مصالحہ دو چمچی
لہسن آدھ چھٹا تک
پیاز ایک پاؤ
تیل یا گھی ایک پاؤ

ترکیب / اجزاء

چھیلی کے ٹکڑے بنا کر ایک گھنٹہ تک نمک لگانے کے بعد سین سے دھو کر پندرہ منٹ تک نمکین پانی میں ابال کر کائے نکال لیجیے۔

چاول کچی باسٹی کے صاف کر کے ایک گھنٹہ تک پانی میں بھگو دیجیے۔

سپل پر نمک، مرچ، لہسن، پیاز، دھنیا، اور زیرہ پیس لیں پتیلی میں نصف پاؤ تیل گرم کر کے مصالحہ بھون لیجیے۔

پھر گھی ڈال دیجیے ایک منٹ بعد پانی ڈال کر تیز آنچ پر پکائیں جب پہلا جوش آجائے تو چاول ڈال دیجیے۔

آنچ درمیانی رکھیں جب پانی خشک ہونے لگے تو دم دینے کے لیے اسے اوون کی ٹرے میں ڈال کر اوون میں رکھ دیں دس منٹ بعد نکال دیں لذت سے بھر پور وائٹ فش پلاؤ تیار ہے۔

ہوم میڈ فلور ٹورٹیلاز



اجزاء

میدہ تین کپ
نمک ایک چائے کا چمچ
بیکنگ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
تیل ایک تہائی کپ
گرم پانی ایک کپ

ترکیب / اجزاء

پیالے میں میدہ، نمک، بیکنگ پاؤڈر، تیل اور گرم پانی ڈال کر اچھی طرح گوندھ لیں۔
اس کے بعد تیار ڈوسے دو سے تین انچ کے چھوٹے چھوٹے پیڑے بنائیں۔
پھر ہاتھ یا بیلنے کی مدد سے تیل کر گرم توے پر دونوں طرف سے ہاکا ہاکا سینک لیں۔

دم کے ٹماٹر

اجزاء



گول نما ٹماٹر دو عدد
مہینن تیرہ دیکھو
شیش اورٹل دو چھوٹی
بادام ایک پاؤ
کھوپڑا پائے چھانگ
بڑی الائچی پاؤ عدد
اورک حسب ضرورت
لہسن حسب ضرورت
ہلدی حسب ضرورت
سرخ مرچ حسب ضرورت
بڑی مرچ حسب ضرورت
برادھیا حسب ضرورت
دی آح پاؤ
بیاز ایک چھوٹ ڈلی

ترکیب / اجزاء

پہلے قیہہ مصالحہ خوب اچھی طرح بھون لیں پھر دھلے ہوئے ٹماٹر کو آزی طرف سے کاٹ کر اس کے دونوں حصوں میں سے صرف بیج نکال دیں۔

پھر اس کے دونوں حصوں میں قیہہ بھر کے انہیں ایک دوسرے سے ملا کر دھاگہ لپیٹ دیں تاکہ کھلنے نہ پائیں۔

کھوپڑا شیش اورٹل کو دھو کر لال کریں اور باریک پیس لیں پتیلی میں حسب ضرورت گھی ڈال کر ایک ڈلی بیاز نہایت ہی باریک کاٹ کر تلیں ساتھ ہی بھاہ اورک اور لہسن ڈال کر تلیں اور لال کر لیں۔

بعد ازاں سرخ مرچ ہلدی نمک دی اور پسا ہوا مصالحہ ڈالیں اور اچھی طرح بھون کر اتنا پانی ڈالیں کہ جس سے ٹماٹر اچھی طرح پک جائیں۔

جب مصالحہ کپنے لگے تو پتیلی اتار کر تمام ٹماٹر اس میں بھاویں۔

دھلا ہوا برادھیا اور ہری مرچ نہایت باریک کاٹ کر ٹماٹروں پر پھیلا دیں ساتھ ہی الائچی بھی باریک کوٹ کر ان پر چھڑک دیں اور پتیلی کا منہ بند کر کے کھلی آج پر پکا لیں۔

چند گھنٹے بٹا کر دیکھیں مگر چھو نہ ہلا لیں ورنہ ٹماٹر ٹوٹ جائیں گے۔

اب پتیلی کپڑے سے پکڑ کر ہلا لیں جب ٹماٹر اچھی طرح پک جائیں اور مصالحہ بھی

گاڑھا ہوں لگے تو پتیلی چوٹے سے اتار لیں دم کے ٹماٹر تیار ہیں۔



اجزاء:

مرغی کا گوشت (بغیر ہڈی)	:	100 گرام
تیل	:	ایک کھانے کا چمچ
پیاز (سلاؤس کی شکل میں کٹا ہوا)	:	ایک عدد درمیانہ سائز
زیرہ	:	آدھا چائے کا چمچ
لہسن (ہاریک کٹا ہوا)	:	چار پانچ جوئے
چکن سٹاک (بخنی)	:	چار کپ
تازہ دھنیے کے پتے	:	دو کھانے کے چمچ (کٹے ہوئے)
نمک	:	حسب ذائقہ
کالی مرچ (ہسی ہوئی)	:	پانچ چھ عدد
بالائی	:	1/4 کپ

ترکیب:

(۱) مرغی کے گوشت کو آدھا چمچ کے چوکو کلروں میں کاٹ لیں۔

لہسن، ہبز دھنیے کے پتے بھی کاٹ لیں، ایک بڑے

مانیکرو پو پورتن میں تیل، زیرہ اور لہسن ڈال کر مانیکرو پو ہائی

(100%) پر ایک منٹ کے لئے پکائیں۔ پھر اس میں

چکن سٹاک (بخنی) مرغی کے گوشت کے ٹکڑے،

کالی مرچ اور نمک ڈال کر ڈھانپ دیں۔ مانیکرو پو ہائی

(100%) پر مزید بارہ منٹ کے لئے پکائیں۔

(۲) بالائی پھینٹنے کے بعد پیالوں میں چکن شورپ ڈال کر

سبز دھنیے کے کٹے ہوئے پتوں سے سجائیں اور گرم گرم پیش کریں۔



اجزاء:

دو عدد : چھوٹی مرغی ثابت
تین چھوٹے ٹیچ : نمک

ترکیب:

- (۱) ایک برتن میں مرغی پانی میں ڈال کر نمک بھی شامل کر دیں اور چولہے پر چڑھا دیں پانی اُبلنے لگے تو بیس منٹ تک اُبلنے دیں اس دوران مرغیوں کو اُلتے پلتے رہیں پھر کڑا ہی چولہے سے اتار لیں اور ڈھکن دے کر رکھ دیں۔
- (۲) اس دوران چکن کو پلٹتے ہوئے ٹھنڈا کریں۔ نیم گرم رہ جائے تو مرغیاں ڈش میں نکال کر فریج میں رکھ دیں ایک گھنٹہ بعد نکالیں اور ان کے کلڑے کر کے چاہیں تو ایسے ہی چلی ساس اور سلاڈ کے ساتھ استعمال کریں اور چاہیں تو فرائی کر کے گرم گرم کھائیں مگر گرم آئل میں ایک منٹ سے زیادہ فرائی نہ کریں۔



چاند پوری میٹھے چاول

اجزاء:

چاول	:	آدھا کلو (ایک گھنٹے کے لئے بھگو دیں)
چینی	:	ڈیڑھ پاؤ (شیرہ بنالیں)
لونگ	:	ایک چائے کا چمچ
پان کا پتہ	:	ایک عدد
چھوٹی الائچی	:	6 عدد
پستہ، کشک	:	دو، دو کھانے کے چمچ (چو پڈ)
بادام کی گریاں	:	دو کھانے کے چمچ (چو پڈ)
کیوڑہ	:	50 ملی لیٹر
گھی	:	ایک پاؤ

ترکیب:

- (۱) آدھا گھی کڑکڑا کر لونگ اور پان کا پتہ ڈال کے انہیں سرخ کر لیں۔
- (۲) اس میں چاول ڈال کر بھونیں پھر شیرہ شامل کر کے آئچ تیز کر دیں۔
- (۳) شیرہ تین حصے خشک ہو جائے تو الائچی کشک، بادام، پستہ اور کیوڑہ ڈال دیں۔
- (۴) دیکھی کا منہ آٹے سے بند کر دیں اور اسے کونوں پر ایک گھنٹہ تک رہنے دیں۔
- (۵) اسے کھول کر اندازہ کر لیں کہ چاول گلے ہیں یا نہیں۔
گل گئے ہو تو باقی گھی گرم کر کے ڈالیں اور چند منٹ دم پر رکھیں۔
پھر چولہے سے اتار کر سرو کریں۔



اجزاء:

8 عدد	:	گول گے
1/2 کپ (اُبلے ہوئے)	:	سفید چنے
1/2 کپ (اُبلے ہوئے)	:	آلو
1/4 کپ (چوپڑ)	:	پیاز، ہر ادھنیا، ہری مرچ
1/4 کپ	:	املی کی میٹھی چٹنی
1/4 کپ	:	دہی (پھینٹ لیں)

ترکیب:

- (۱) آلوؤں کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر اس میں سفید چنے، پیاز، ہر ادھنیا اور ہری مرچیں مکس کر لیں۔
- (۲) گول گپوں میں سوراخ کر کے چنے بھریں۔
اوپر دہی اور چٹنی ڈال کر سرو کریں۔



اجزاء:

کیلا	:	6 عدد
سیب	:	ڈیڈھ پاؤ
انگور، آلو، چینی	:	1، 1 پاؤ
مالے	:	6 عدد
انار	:	ڈیڈھ پاؤ
مٹر	:	ایک کپ
لیموں	:	4 عدد
کھٹائی، نمک، مرچ لال	:	حسب ذائقہ
کالی مرچ	:	دو چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
دہی	:	آدھا کلو

ترکیب:

- (1) مٹر اور چنوں کو کچھ دیر کے لئے پانی میں بھگو کر رکھ دیں۔
- (2) تمام پھلوں کو دھو کر چھیل لیں اور چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- (3) چنوں اور آلوؤں کو پال لیں
- (4) جب اہل چائیں تو آلوؤں کو چھیل کر چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- (5) ایک برتن میں آدھا لیٹر پانی اور چینی ڈال کر چھوٹے پیر رکھیں۔
- (6) جب معمولی گاڑھا شیرہ تیار ہو جائے تو کھٹائی، نمک، مرچ، کالی مرچ، دہی اور لیموں کا رس نکال کر ڈالیں اور کس کر کے پکینے دیں۔
- (7) جب مناسب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں
- (8) اب اس میں آلو، پنے اور کئے ہوئے پھل ڈال کر کس کر لیں۔
- (9) مزیدار فروٹ چاٹ تیار ہے۔



اجزاء:

آدھا کلو	:	بیف (درمیانے گلڑے)
چار کھانے کے چمچ	:	میدہ
ایک عدد	:	پیاز
آدھا کپ	:	مشرومز
ایک عدد (جوش نکال لیں)	:	لیوں
آدھا کھانے کے چمچ	:	ادرک، بہسن پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ	:	مسٹرڈ پیسٹ
ایک چائے کا چمچ	:	کالی مرچ (کٹی ہوئی)
حسب ضرورت	:	تیل، نمک
دو کھانے کے چمچ	:	دوسرے سوس

ترکیب:

- (۱) گوشت کے ککڑوں کو اسٹیک میں پرو لیں۔
- (۲) پیالے میں ادرک، بہسن کا پیسٹ، کالی مرچ، نمک، لیوں کا رس، مسٹرڈ پیسٹ، تیک اور دوسرے سوس شامل کریں۔
- (۳) پھر اس میں اسٹیک شامل کریں۔
- (۴) ایک گھنٹے بعد یہ سٹیک گرل یا فرائی بین میں تیل کر پلٹ میں نکال لیں۔
- (۵) بین میں چار کھانے کے چمچ تیل اور باریک کٹی ہوئی پیاز شامل کر کے لال کریں اور اس میں دو کپ پانی شامل کر دیں۔
- (۶) پھر میدہ سے اس کو گاڑھا کر کے اور مشرومز شامل کر دیں، یہ آمیزہ اسٹیک کے اوپر ڈال کر اس کو بوائل رائس یا بوائل سبزی کیساتھ پیش کریں۔



اجزاء:

ایک کپ	:	دہی
4 کھانے کے چمچ	:	پسین
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	:	زیرہ پاؤڈر
ایک چمکی	:	کھانے کا سوڈا
حسب ضرورت	:	تیل
2 چائے کے چمچ	:	چینی

ترکیب:

- (۱) پسین میں زیرہ، سوڈا، اور پانی ملا کر پیسٹ بنا لیں۔
اس کے پکوڑے تیل لیں۔
- (۲) گرم پکوڑے ٹھنڈے پانی میں ڈال کر پھر پاتھ سیدھا کر نکال لیں۔
دہی میں شکر ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں
پھر پکوڑے دہی میں ڈال دیں۔

درباری فیش

اجزاء



پھلی آدھا کلو

ادرک لسن کا پیسٹ دو کھانے کے کچھ

تھک حسب ذائقہ

لیبوں کا رس ایک کھانے کا کچھ

زیرہ ایک چائے کا کچھ پسا ہوا

دھنیا ایک چائے کا کچھ پسا ہوا

گرم مصالحہ آدھا چائے کا کچھ پسا ہوا

ال مرچ ایک چائے کا کچھ پسی ہوئی

ٹماٹر کا پیسٹ دو کھانے کے کچھ

ریڈ فوڈ کالر ایک سے دو قطرے

اجوائن آدھا چائے کا کچھ

ہرا دھنیا دو کھانے کے کچھ کٹا ہوا

پودینہ دو کھانے کے کچھ کٹا ہوا

میدہ ایک چوتھائی کپ

پانی تین سے چار کھانے کے کچھ

تیل ایک چوتھائی کپ

ترکیب / اجزاء

پہلے پھلی کو دھو کر چھوٹے کیڑے بڑھات لیں۔

اب ایک پیالے میں ادرک لسن کا پیسٹ، تھک اور لیبوں کا رس شامل کر کے میری نیٹ کر لیں اور ایک طرف رکھ

دیں۔

اب دوسرے پیالے میں زیرہ، دھنیا، گرم مصالحہ، ال مرچ، ٹماٹر کا پیسٹ، ریڈ فوڈ کالر، اجوائن، ہرا دھنیا، پودینہ اور

میدہ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں اور پانی شامل کر کے گاڑھا سا پیسٹ تیار کر لیں۔

پھر میری نیٹ کی ہوئی پھلی اس میں شامل کر کے اچھی طرح سے میری نیٹ کر لیں۔

اب پین میں تیل گرم کر کے مصالحہ لگی ہوئی پھلی کو ایک طرف سے رکھ کر تھوڑا تھوڑا سا فرانی کر لیں۔

جب سہری رنگ آجائے تو دوسری طرف سے فرانی کر لیں۔

تیار ہونے پر نکال کر کسی بھی چٹنی یا سوس کے ساتھ سرو کریں۔

بھاری پراٹھا

اجزاء



آٹا آدھا کلو
نمک آدھا چائے کا چمچ
پانی حسب ضرورت
گھی حسب ضرورت
فلنگ کے لئے
چنے کی دال دو سو پچاس گرام
(پیاز ایک عدد کٹی ہوئی)
اورک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
کالازیرہ آدھا چائے کا چمچ
نمک آدھا چائے کا چمچ
(گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ بہا ہوا)

ترکیب / اجزاء

چنے کی دال کو میاز، اورک لہسن کا پیسٹ، کالازیرہ، نمک، پیاز گرم مصالحہ اور دو کپ پانی کے ساتھ اُبالیں یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے اور دال گل جائے۔
اب اسے ٹھنڈا کر کے اچھی طرح گراہینڈ کر لیں۔
آٹے میں نمک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر اس کی ڈوبنا لیں۔
پھر ڈوکودس برابر کے حصوں میں تقسیم کریں۔
اب ایک پیڑے کو ہلکا سا رول کر کے درمیان میں فلینگ ڈالیں اور دو بارہ رول کر لیں۔
اب اسے پرائے کی شکل دے کر توستے پر تلیں۔
ساتھ میں گھی ڈالیں اور بھجیا کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء:

مرغی کے سینے	:	تین عدد
ادرک	:	دو انچ کا ایک قلمہ (کاٹ لیں)
ہری پیاز	:	چار عدد (کٹی ہوئی)
آم	:	چار عدد (آدھی انچ موٹائی میں کاٹیں)
بہنئی	:	پوناکپ
تیل تیز کے لئے	:	حسب ضرورت
سویا ساس، تلوں کا تیل	:	ایکا ایک کھانے کا چمچ
کارن فلور	:	دو کھانے کے چمچ
Batter کے اجزاء		
چینی، سفید سرکہ	:	دو دو چائے والے چمچ
میدہ	:	ایک کپ
بیکنگ پاؤڈر، نمک	:	آدھا آدھا چائے والا چمچ

ترکیب:

(1) Batter کے اجزاء کو پانی میں ملا کر خوب پھینٹ لیں اور ڈھانپ کر آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کے سینوں میں سے بڑی نکال کر گوشت کو پوری لمبائی کے رخ 1/2 انچ موٹائی میں کاٹ لیں۔ چار کپ تیل گرم کر کے مرغی کی ان لمبی لمبی Strips کو تیل کر نکال لیں چھ کھانے والے چمچ تیل کو کڑا ہی میں گرم کر کے ادرک ڈالیں اور پھر سویا ساس والا "گھول" ڈال دیں۔

(2) پکا کر قدرے گاڑھا ہونے پر فرائی شدہ چکن اور آم کی Strips ڈال دیں ساتھ ہی کئی ہوئی ہری پیاز بھی (سبز حصہ) ڈال دیں، ڈش میں نکال کر فوراً پیش کریں ورنہ تھے ہوئے چکن کی خشکی نرم ہونے لگتی ہے۔

پالک گوشت

اجزاء



گوشت آدھا کلو
پیاز ۳ عدد بڑی ڈلیاں
پالک ایک کلو
نماز ۲ عدد
دہی ایک پیالی
لہسن توڑا سا
لال مرچ ۲ عدد
زیرہ ایک چمچ
خٹک دھنیا ایک چمچ
بلدی ایک چمچ
دارچینی ایک ٹکڑا
کالی مرچ ایک چمچ
گرم مصالحہ ایک چمچ
نمک حسب ضرورت
سجھی ۲ چمچ

ترکیب / اجزاء

دہی پھیٹ لیں، پیاز کتر لیں، لہسن، اورک دھنیے اور زیرے کو پیس کر
ایک ٹیسی بنا لیں سجھی میں کتری ہوئی پیاز لال کریں اور اس میں دارچینی
اور کالی مرچ ملا دیں۔

پیاز لال ہو جانے کے بعد پیما ہوا مصالحہ اور نمازوں کے سلتے پتیلی میں ڈال دیں۔
اور اس میں کٹھیر چلاتے رہیں پانچ سات منٹ بعد اس میں گرم مصالحہ، دہی اور
گوشت کی بوٹیاں ڈالیں۔

انہیں سب طرف سے سرخ کرنے کے لیس ضروری ہے کہ چلا کر انہیں اٹھتے پلٹتے
رہیں اس طرح گوشت خوب اچھی طرح بھن جائے گا۔

اسکے بعد انہیں پالک کاٹ کر ڈال دیں اوپر سے ملک ڈالیں اور دہنی کا منہ اوپر سے
ڈھانپ دیں مگر کبھی کبھی چینی اٹھا کر سائین میں کٹھیر ضرور چلائیں۔

جب پالک ساگ نرم ہو جائے پتیلی کی چینی بنا کر کٹھیر چلائیں یہاں تک کہ اسکا پانی
خٹک ہو جائے۔ سائین تیار ہے



اجزاء:

ایک کلو	:	چکن (چھوٹے ٹکڑے)
پچاس گرام	:	مرغی کی چربی
چارچ	:	ادرک پیسٹ
چارچ	:	لہسن پیسٹ
دس عدد	:	ہری مرچ
حسب ذائقہ	:	نمک
ایک چمچ	:	الاجچی
ایک چمچ	:	سفید مرچ

ترکیب:

- (۱) مرغی، ادرک، لہسن، ہری مرچ اور مرغی کی چربی کو ملا کر پیس لیں۔
- (۲) الاجچی اور سفید مرچ ملا کر ایک گھنٹے کے لئے الگ رکھ دیں۔
- (۳) سینوں پر لگا کر اوون میں گرل کر لیں یا اینٹیٹھی پر پکائیں۔



اجزاء:

دو عدد	:	چوزے
60 گرام	:	گھی یا مکھن
30 گرام	:	خشک دھنیا
حسب ذائقہ	:	سرخ مرچ پاؤدر، نمک
30 گرام	:	سفید زیرہ
ایک چھوٹی پھانک	:	کچا پیتا
دو عدد	:	ٹماٹر
تھوڑا سا	:	سلاد

ترکیب:

- (۱) چوزوں کو کٹی ٹکروں میں اس طرح کاٹیں کہ ان کے مختصر پارچے بن سکیں۔
- (۲) دھنیا، سرخ مرچ، سفید زیرہ اور پیتا پیس کر مصالحہ تیار کریں اور چوزوں کے ٹکڑوں پر مل دیں۔
- (۳) پھر انہیں سیخ پر چڑھا کر پختہ کریں اور گھی ٹپکاتے جائیں۔
- (۴) جب تیار ہو جائے تو ٹماٹر اور سلاد پیتے کی گارنش کر کے پیش کریں۔



بنانا کوکونٹ پاؤڈر کے ساتھ

اجزاء:

کیلے	:	6 عدد چھیل کر ڈرا بڑے ٹکڑے کر لیں
لیموں کارس	:	آدھا کپ
چینی پسی ہوئی	:	آدھا کپ
کوکونٹ پاؤڈر	:	حسب ضرورت
بادام	:	10 عدد (باریک کئے ہوئے)

ترکیب:

- (۱) کیلے کے ٹکڑوں کو لیموں کے رس میں ڈبوئیں پھر چینی اور کوکونٹ کے پاؤڈر کو اچھی طرح سے چاروں طرف لگالیں۔
- (۲) بادام ہلکے سے بھون لیں جب سنہری ہو جائیں تو کیلے کے اوپر چھڑک دیں۔
- (۳) بیڈش جس وقت استعمال کرنی ہو اسی وقت تیار کریں تو بہتر ہوگا۔



اجزاء:

مرغ کا گوشت	:	ایک پاؤ
مٹروں کے دانے	:	ایک چوتھائی کپ
بجنی	:	آٹھ کپ
دودھ	:	آدھا کپ
کارن فلور	:	کھانے کا ایک چمچ
سادہ نمک اور اجمینو موٹو	:	حسب ضرورت

ترکیب:

- (۱) مرغ کے گوشت کو آبِ بال لیں اور اُبلنے پر اس میں سے ہڈیاں نکال دیں اور گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔
مٹروں بال لیں اس قدر ابالیں کہ گھلنے لگیں
اس کے بعد انہیں پیسٹ کی شکل میں بنا لیں۔
- (۲) تھوڑے سے تیل میں اس پیسٹ کو فرائی کریں اور اس میں مرغ کے ٹکڑے ڈال دیں۔ ساتھ ہی نمک اور بجنی بھی ڈال دیں۔
تھوڑی دیر کے بعد دودھ ڈالیں اور تین چار منٹ کے بعد کارن فلور کا پیسٹ بنا کر ڈال دیں۔
- (۳) چند منٹ پکنے دیں اس کے بعد اتار کر برتن میں نکال لیں اور پیش کریں۔



اجزاء:

چکن کے پارچے	:	ایک کلو
دہی	:	ایک پاؤ
پسا ہوا گرم مصالحہ	:	ذائقہ کے مطابق
نمک	:	حسب ضرورت
مرچ	:	حسب ضرورت
پودینہ کی چٹنی	:	ایک پیالی

ترکیب:

- (۱) دہی میں پسا ہوا گرم مصالحہ، نمک، مرچ اور تھوڑا سا پیتا پتیس کر ملا دیں۔
- (۲) پسندوں کو دھو کر خشک کر لیں اور مصالحہ ملے دہی میں ملا کر تین گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
- (۳) اس کے بعد نکال لیں اور سینوں میں پرو کر توڑے یا کولوں پر ان کو سرخ کر لیں۔ اس دوران سیخ کو گھوماتی رہیں تاکہ ہر طرف سے کباب سرخ ہو جائیں۔ برش کے ساتھ ان کے اوپر گھی لگاتی جائیں۔ تیار ہونے پر سرو کریں۔

فروزن پرائٹھا



اجزاء

میدہ آدھا کلو
چینی دو کھانے کے چمچ
گھی چار کھانے کے چمچ
نمک ایک چائے کا چمچ
خمیر ایک چائے کا چمچ
ماسٹر فٹ چار اونس

ترکیب / اجزاء

ایک پیالے میں میدہ، چینی، گھی، نمک اور خمیر کو نیم گرم پانی کے ساتھ گوندھ لیں اور تیس منٹ کے لیے ڈھک کر چھوڑ دیں۔

اب اس کے پیڑے بنا کر تیل لیں اور ماسٹر فٹ چمڑک کرواپس سے پیڑا بنا لیں۔

پھر اسے تیل کر پلاسٹک شیٹ میں رکھ کر فریز کر دیں۔

اس کے بعد حسب ضرورت استعمال کریں۔

قیمہ مٹر بریانی

اجزاء:



آدھا کلو	قیمہ
تین پیالی	چاول
دو پیالی	مٹر
حسب ذائقہ	نمک
دو کھانے کے چمچ	ادرک لہسن پسا ہوا
ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پسی ہوئی
تین عدد درمیانی	پیاز
چار عدد	آلو
تین عدد درمیانی	ٹماٹر
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	ہلدی
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا دھنیا
آدھی پیالی	دہی
دو سے تین عدد	ہری مرچیں
آدھی گھٹی	ہرا دھنیا
حسب ضرورت	ڈالڈا کوکنگ آئل

ترکیب:

آلوؤں کو چمیل کر دو بکڑے کر لیں اور ڈالڈا کوکنگ آئل میں ہلکی آگ پر فرانی کرنے رکھ دیں۔
 چین میں چار کھانے کے چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں دو عدد باریک کٹی ہوئی بیاز کو سنہری فرانی کریں اور اس میں
 ایک کھانے کا چمچ ادرک لہسن، نمک، لال مرچ، ہلدی، دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر دھک دیں۔
 جب ٹماٹر گھنے پر آجائے تو اس میں قیمہ اور فرانی کئے ہوئے آلو ڈال کر درمیانی آگ پر پکا لیں، جب قیمے کا پانی
 خشک ہونے پر آجائے تو اچھی طرح بیجوں کو باریک کٹنا ہوا ہرا دھنیا چمچ کر چوبیسے سے اتار لیں۔
 علیحدہ چین میں دو سے تین کھانے کا چمچ ڈالڈا کوکنگ آئل میں ایک باریک کٹی ہوئی بیاز کو سنہری فرانی کریں۔
 پھر اس میں ادرک لہسن، نمک، کالی مرچ، ہری مرچیں اور مٹر ڈال کر اچھی طرح بھجھیں۔
 چار پیالی پانی ڈال کر ڈھک کر ہلکی آگ پر پکا لیں، دس سے بارہ منٹ بعد جب پانی اٹھنے پر آجائے تو اس میں
 چاول (پیلے سے دھو کر رکھے ہوئے) ڈالیں اور درمیانی آگ پر پکا لیں۔
 پانی خشک ہونے پر چاولوں کو ہلکا سا ملائیں اور آدھے چاول الگ نکال لیں، اس میں بھسنے ہوئے قیمے کی تہہ
 لگائیں اور چاول ڈال کر ڈھک کر دم پر رکھ دیں۔



اجزاء:

کارن فلور	:	ایک کھانے کا چمچ
چلی ساس	:	ایک چائے کا چمچ
چینی	:	آدھا چائے کا چمچ
مشروم	:	بارہ عدد
گوشت مرغی	:	ایک پاؤ
ادرک	:	دو چائے کے چمچ (چورا شدہ)
لہسن	:	دو چائے کے چمچ
اجینو موتو	:	دو چائے کے چمچ
مرغی کی بٹنی	:	ڈیڑھ کپ
سویا ساس	:	ایک چائے کا چمچ
نمک	:	حسب ضرورت

ترکیب:

(۱) گوشت میں آدھا اجینو موتو، نمک، چینی، کارن فلور اور ایک کھانے کا چمچ کارن آئل ڈالیں اور ان کو آپس میں اچھی طرح ملا کر ایک کپ کارن آئل گرم کر کے گوشت تل کر نکال لیں اور آئل میں ادرک و لہسن ڈال کر تل کر گوشت کو دوبارہ ڈال دیں اور اس میں بٹنی چینی اجینو موتو، سویا ساس (حسب ضرورت) اور نمک ڈال دیں۔

(۲) جب یہ گرم ہو جائے تو مشروم کو چار چار گلوں میں کاٹ کر ڈالیں۔ کارن فلور کو پانی میں گھول کر آہستہ آہستہ ڈالیں۔ جب گاڑھا ہو جائے تو اتار لیں۔ مزید اچینی مشروم چکن تیار ہے۔ اسے چینی پاؤلوں کے ساتھ تناول فرمائیں۔

چائیز مچھلی توس

اجزاء



مچھلی دو سو پچاس گرام (بلیئر ہڈی کے ٹکڑے
ڈبل روٹی حسب ضرورت
چائیز نمک آدھا چائے کا چمچ
انڈہ ایک عدد
پیاز ایک عدد
(کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
نمک ایک چائے کا چمچ
میدہ دو چائے کا چمچ
تیل تیلنے کے لیے

ترکیب / اجزاء

بلیئر میں مچھلی، نمک، میدہ، چائیز نمک، پیاز، انڈہ اور کالی مرچ کو باریک پیس لیں۔
ڈبل روٹی کے کنارے کاٹ دیں اور ایک ڈبل روٹی کے سلائس کے چار چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔
مچھلی کے آمیزے کو ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کے اوپر لگا لیں۔
اس عمل کو دہراتے ہوئے سارا آمیزہ استعمال کر لیں۔
فرانگ پین میں تیل گرم کریں اور ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کو اس میں تل کر جاذب کاغذ پر اتار لیں۔

کوفتہ پلاؤ



اجزاء

چاول آدھا کلو

قیمہ ایک پاؤ

انڈے دو عدد

مٹر تین پاؤ

پیاز آدھ پاؤ

گھی آدھ پاؤ

گرم مصالحہ دو چمچ

نمک حسب ذائقہ

سرخ مرچ ایک چمچ

چنے کا آنا دو چمچ

ترکیب / اجزاء

چاول صاف کرے کے بھگو دیجیے مٹر کے دانے نکال لیجیے پتیلی میں قیمہ، نمک،

سرخ مرچ چنے کا بھنا ہوا، گرم مصالحہ ایک چمچ اور ایک پاؤ پانی ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیے۔

جب پانی خشک ہو جائے تو اتار کر باریک پیس کر کوفتے بنا کر پھینٹے ہوئے انڈے میں بھگو کر تسلیجیے۔

پتیلی میں گھی گرم کر کے پیاز سرخ کر کے مٹر کے دانے بھون لیجیے چند منٹ بعد کوفتے بھی بھون لیجیے۔

پھر ایک کلو پانی، نمک اور گرم مصالحہ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔

جب جوش آجائے تو چاول ڈال دیں جب پانی خشک ہو جائے لگے تو اوون کی ٹرے میں الٹ دیں

اور دم کے لیے اوون میں رکھ دیں۔

دس بارہ منٹ بعد اوون سے نکال کر ڈش میں ڈال دیں کوفتہ پلاؤ تیار ہے۔



اجزاء:

پکن	:	آدھا کلو (درمیانے نکلے)
(مکئی کا آٹا) کارن فلور	:	چار چائے کے چمچ
پیاز	:	ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
انڈے	:	دو عدد (صرف سفیدی)
کالی مرچ	:	ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
اجینو موتو	:	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچ	:	دو عدد
سویا ساس	:	ایک عدد
نمک	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

- (۱) ساس پین میں پکن، پیاز، سیاہ مرچ، نمک اور پانی ڈال کر بخنی تیار کریں گوشت گل جائے تو بخنی چھان کر الگ نکال لیں۔ اہلی ہوئی بوٹیوں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک پیالی پانی میں کارن فلور کو اچھی طرح سے حل کریں۔
- (۲) بخنی میں کارن فلور کا آمیزہ اور چھوٹے چھوٹے گوشت کے ٹکڑے ڈال کر دھبی آج پر چند منٹ تک پکائیں جب سوپ آپ کی پسند کے مطابق گاڑھا ہو جائے تو انڈے کی سفیدی ملا دیں اور چمچ سے سوپ میں خوب اچھی طرح سے کس کریں۔
لیجئے! سوپ تیار ہوا۔

پالک کاساگ

اجزاء

پالک کاساگ اور سویا ایک سیر

گھی ایک پاؤ

زیرہ تھوڑا سا

پینگ تھوڑی سی

نمک حسب ذائقہ

لال مرچ حسب ذائقہ

پیاز آدھ پاؤ



ترکیب / اجزاء

ساگ اور سویا باریک کتر لیں اور پانی میں بھگو کر اچھی طرح دھولیں پھر گھی کڑکڑائیں

اور اس میں زیرہ اور پینگ ڈال دیں۔

پھر ساگ اور کتری ہوئی پیاز ڈالیں اور نمک مرچ بھی ملا دیں سالن کودم پر رکھیں جب

ساگ گل جائے تو اس کو کافی دیر تک بھویے۔



اجزاء:

آدھا گلو (بڑے ٹکڑے کاٹ لیں)	:	چکن
ایک کھانے کا چمچ	:	ادرک، بہسن کا پیسٹ
چار عدد	:	اٹلے (پھیٹے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	:	لال مرچ پاؤڈر
ایک چائے کا چمچ	:	ہلدی
آدھا چائے کا چمچ	:	زیرہ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	:	گرم مصالحہ پاؤڈر
حسب ضرورت	:	تیل، نمک
حسب ضرورت	:	بریڈ کریمز

ترکیب:

- (۱) تیل میں ادرک، بہسن پیسٹ فرائی کریں اور چکن شامل کر کے بھون لیں۔
لال مرچ، ہلدی، گرم مصالحہ، نمک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر ڈھک دیں اور 3 سے 4 منٹ پکائیں۔
- (۲) زیرہ پاؤڈر شامل کر کے 1-2 منٹ دم لگائیں اور چولہے سے اتار لیں۔
- (۳) چکن پر اچھی طرح بریڈ کریمز لگائیں اور اٹلے میں ڈپ کر کے آئل میں گولڈن براؤن ڈپ فرائی کر لیں۔
(۴) نمائز، کھیرے اور سلاد کے پتے سے سجا کر پیش کریں۔

مینگو چیز کیک



اجزاء

- بسکٹ کا چورا دو کپ
- مکھن سچاس گرام
- فلنگ کے لیے:
- جیلیٹین پاؤڈر دو کھانے کے چمچ
- کریم چیز ایک بوتل
- کریم دو پیکٹ
- چینی ایک کپ (پسی ہوئی)
- مینگو ایسنس آدھا چائے کا چمچ
- آم کا گودا ایک کپ
- مینگو جیلی ایک پیکٹ

ترکیب / اجزاء

- بسکٹ کا چورا اور مکھن کو اچھی طرح ملا کر مولڈ میں ڈالیں اور خوب دبا کر فریج میں رکھ دیں۔
- فلنگ کے لیے: جیلیٹین پاؤڈر کو نیم گرم پانی میں بھگو دیں۔
- پھر ایک الگ برتن میں کریم چیز، کریم، چینی، مینگو ایسنس اور آم کا گودا ڈال کر بیٹڑ سے پھینٹ لیں۔
- اب اس مکسچر کو مولڈ میں بسکٹ کے آمیزے کے اوپر ڈال کر دو گھنٹے کے لیے فریج میں رکھیں۔
- پھر مینگو جیلی کو دو کپ پانی میں ڈال کر پکائیں اور ٹھنڈا کر کے مینگو چیز کیک پر ڈالیں۔
- آخر میں اس کیک کو مزید بیس منٹ ٹھنڈا کر کے سرو کریں۔

”فش پلاؤ“

اجزاء



سرخی پھلی: آدھا کلو
چاول: تین سو گرام (پھینکے ہوئے)
اورک: سین کا پیسٹ: ایک کمانے کا ٹیچ
گرم مصالحہ: ایک چائے کا ٹیچ
بلدی: ایک چائے کا ٹیچ
نمک: حسب ذائقہ
تیل: حسب ضرورت
گھی: آدھا کپ

پیانو: دو عدد

گرم مصالحہ: حسب ضرورت (تاریت)

ہری مرچ: چار سے پانچ عدد

کڑی پتہ: دس سے بارہ عدد

سفید زیرہ: ایک چائے کا ٹیچ

کالا زیرہ: ایک چائے کا ٹیچ

نماز: دو عدد (ایسے چھوٹے کئے ہوئے)

ترکیب / اجزاء

پہلے پھلی کے پیسے کو خشک کر لیں۔

پھر ان میں اورک: سین کا پیسٹ، دینا گرم مصالحہ، بلدی اور تھوڑا سا نمک لگا کر میری نیت کر لیں۔

اب انہیں تھوڑے سے تیل میں ٹیل فرائی کر کے ایک طرف رکھ دیں۔

پھر ایک چین میں گھی گرم کر کے پیانہ، نمک، گرم مصالحہ، ہری مرچ، کڑی پتہ، سفید زیرہ اور کالا زیرہ

شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک بھجھیں۔

پھر اس میں سوا سے ڈیڑھ گلاس تک پانی شامل کریں۔ جب پانی گرم ہو جائے تو پھینکے ہوئے چاول شامل کریں۔

جب چاول پھول کر اوپر آئے تو گھسیں تو اس میں نماز اور فرائی کری ہوئی پھلی شامل کر کے کس کریں اور آٹھ سے

دس منٹ تک کا دم دے دیں۔

پریزنٹیشن:

فش پلاؤ کو راستے اور سادہ کے ساتھ پیش کریں۔

لبنانی بینگن

اجزاء

بینگن آدھا کلو (چھیل کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں)



لہسن ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا)

پیاز دو عدد (درمیانے سائز کے)

بلدی ایک چائے کا چمچ

ٹماٹر دو عدد (درمیانے سائز کے، کٹے ہوئے)

ہری مرچ چار عدد (درمیان سے کاٹ لیں)

ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ

رائی ایک چائے کا چمچ (کوٹ لیں)

لیمون ایک عدد (رس نکال لیں)

ادرک ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)

لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

ہرا دھنیا آدھی گڈی (کتر لیں)

سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

کوکنگ آئل آدھی پیالی

ترکیب / اجزاء

دبئی میں آئل گرم کر کے اس میں ۳ بات دھنیا، رائی اور سفید زیرہ ڈالنے کے بعد پیاز بھی شامل کریں۔
جب پیاز سنہری ہونے لگے تو اس میں پسی ہوئی لال مرچ اور بلدی ڈال کر چند منٹ چلانے کے بعد اس میں بینگن، ٹماٹر،
لہسن، ادرک اور نمک شامل کر کے درمیانے آچے پر بھونیں اور اس دوران دھنن سڈھا نہیں۔
پانی خشک ہوجانے پر ہرا دھنیا اور ہری مرچ کے علاوہ گھون کا رس بھی ہانڈی میں اچھی طرح گھس کر دیں۔
پھر منٹ کے لیے چاہا بند کر کے دھنن سے ڈھانپ کر گھنے کے بعد دی کے رائے اور چٹائی کے ساتھ نوش کریں۔

وٹھیل سوپ

اجزاء:



منر	چا رکھانے کے چمچ
گاجر	ایک عدد درمیانی
لوبی	آدھی پیالی
آلو	ایک درمیانی
ٹماٹر	ایک عدد
میکرونی	آدھی پیالی
تمک	حسب ذائقہ
لہسن	ایک سے دو جوئے
ٹائٹ کالی مرچ	تین سے چار عدد
چکن پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
مارجرین یا مکھن	ایک کھانے کا چمچ
ڈالڈا کوئنگ آئل	ایک کھانے کا چمچ

ترکیب:

تمام ہزیوں کو دھو کر کاٹ لیں، چین میں مارجرین یا مکھن کے ساتھ ڈالڈا کوئنگ آئل ڈال کر گرم کریں اور اس میں کالی مرچ اور لہسن ڈال کر ایک منٹ فرمائی کریں۔

پھر اس میں تمام ہزیوں ڈال کر چار سے پانچ منٹ فرمائی کریں پھر اس میں چار پیالی پانی ڈال کر پکھن رکھ دیں۔

جب ہزیوں گلتے پر آجائے تو ان کو چولہے سے اتار کر تھوڑا سا ٹھنڈا کریں اور بلینڈر میں ڈال کر بلینڈ کر لیں۔

دوبارہ سے چین میں ڈال کر اس میں تمک، چکن پاؤڈر اور میکرونی ڈال کر دس سے بارہ منٹ پکائیں تاکہ میکرونی گل جائے اور سوپ حسب پسند گاڑھا ہو جائے۔

پریزنٹیشن:

پیالوں میں نکال کر اس غذائیت بھرے سوپ میں حسب پسند سو یا ساس اور چلی ساس ڈال کر پیش کریں۔

چاہیں تو پیش کرتے ہوئے اس میں اہلی ہوئی ریشکی ہوئی چکن بھی شامل کر لیں۔

چنے کی دال اور لوکی

اجزاء



لوکی آدھا کلو
چنے کی دال دو کپ (آبلے ہوئے)
گرم مصالحے تین چوتھائی چائے کا چمچ (پہا ہوا)
کلوچی آدھا چائے کا چمچ
ہری مرچ تین سے چار عدد
پیاز دو عدد
ثابت گرم مصالحے تھوڑا سا
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
اورک ہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
ٹماٹر تین عدد
نمک حسب ذائقہ
(لال مرچ دو چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
ہلدی تین چوتھائی چائے کا چمچ
کڑی پتہ چھ سے آٹھ عدد
پودینہ گارٹنگ کے لئے
تیل حسب ضرورت
پانی حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

تیل گرم کر کے پیاز فرنی کریں۔
اب اس میں تھوڑا سا ثابت گرم مصالحہ اور سفید زیرہ ڈالیں۔
ساتھ ہی اورک ہسن کا پیسٹ، ٹماٹر نمک، پسی لال مرچ، ہلدی اور کڑی پتہ شامل کر کے مصالحہ بھون لیں۔
پھر لوکی ڈال کر تھوڑا بھونیں۔
اس کے بعد آبلے چنے کی دال شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں اور ایک کپ پانی ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ لوکی گل جائے۔
اب پہا گرم مصالحہ اور کلوچی شامل کر کے پانچ منٹ دم پر رکھیں۔
آخر میں ہری مرچ اور پودینے سے گارٹنگ کر کے سرو کریں۔



مچھلی کے کوفتے

اجزاء			
مچھلی	۱/۲ کلو (بغیر کانٹوں کی کوئی سی)	انڈے کی سفیدی	2 عدد
کارن فلور	1 کھانے کا چمچ	ایسی نوموتو	1 چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	تیل	تیلے کیلئے حسب ضرورت
ساس کی تیاری کیلئے اجزاء			
لٹاؤ کچپ	4 کھانے کے چمچ	سرکہ	2 کھانے کے چمچ
چینی	حسب ذائقہ	کارن فلور	2 چائے کے چمچ
ہری پیاز	2 عدد (باریک کاٹ لیں)	شملہ مرچ	2 عدد (لمبائی میں کاٹ لیں)

نوٹ

اگر چاہیں تو ساس کے اجزاء ہاہم کم کر کے یکساں بنا کر رکھ لیں۔

ترکیب

چاہے میں مچھلی، انڈے کی سفیدی، کارن فلور، اچی نوموتو، نمک ڈال کر پیسٹ بنالیں۔ اس پیسٹ سے گول گول کوفتے بنالیں۔ ان کوفتوں کو خشک کارن فلور میں رول کر کے کوٹ کر لیں اور انہیں گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔ ایک بین میں تیل گرم کر کے کئی شملہ مرچ اور ہری پیاز ڈال کر فرائی کر لیں پھر اس بین میں ہی ساس کچپ ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور پکا گرم کر کے اس میں تیلے ہوئے کوفتے ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیں۔ جب روغن نظر آئے اور کوفتے خوشبودیں تو ڈش میں نکالیں۔ چاول اور صل کے نان دونوں ہی کے ساتھ کھا سکتے ہیں۔ کچپ کے ساتھ بھی بہت لذیذ لگتے ہیں۔

ثابت بھنڈی

اجزاء



بھنڈی آدھا کلو

گھی آدھا کلو

خشک دھنیا آدھا چھٹانک

سونف آدھا چھٹانک

زیرہ آدھا چھٹانک

لہسن دو پوتھی

کھٹائی کا سونف تین ماشہ

سرخ مرچ حسب ذائقہ

نمک حسب ذائقہ

ترکیب/اجزاء

بھنڈیوں کو دھو کر ان کی ڈنڈیاں کاٹ کر الگ کر دیجیے اور چاقو کی نوک سے بھنڈیوں میں شگاف ڈالیے تاکہ نمک اور مصالحہ ان میں اچھی طرح جذب ہو سکے۔ اب گھی میں لہسن کا بھگا روئے کے بھنڈیوں کا ان میں اچھی طرح تلیے اور ان کا لیس جاتا رہے تو بھنا ہو زیرہ، خشک دھنیا اور سونف ڈال کر ایک بار پھر سے بھونے ساتھ ہی کھٹائی بھی ڈال دیجیے زردیر بعد بھنڈی گل جائے گی۔



اسپنش فرائی فیش

اسپنش فرائی فیش

تیاری کا وقت	7 منٹ
پکانے کا وقت	20 منٹ
افراد	5 عدد

اجزاء

مچھلی کے تیلے	1 کلو
نمک	حسب ذائقہ
لہسن جوے	2 عدد
کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
مسٹرڈ پیسٹ	آدھا چائے کا چمچ
لیبوں	2 عدد
میدہ	حسب ضرورت
ڈبل روٹی کا چورا	آدھی پیالی
تازہ پارسلے	تین ڈنصل
تیل	حسب ضرورت

ترکیب/اجزاء

مچھلی کے قتلوں پر مسٹرڈ پیسٹ مل دیں
 ایک پیالے میں 4 کھانے کے چمچے میدہ ڈبل روٹی کا چورا نمک اور کالی مرچ ملائیں
 مچھلی کے قتلوں کو اس سمچر میں اچھی طرح رول کر لیں اور تیل میں فرائی کریں
 اس کا ساں بنانے کے لیے چار کھانے کے چمچے تیل گرم کریں اس میں ایک چائے کا چمچ
 لیبوں کا چھلکا کس کر کے ڈالیں
 خوشبو آنے پر پکلا ہوا لہسن ڈال کر فرائی کریں
 دو چمچے میدہ ڈال کر بھجھیں، اب اس میں 3 کھانے کے چمچے لیبوں کا رس
 اور تھوڑا سا پانی ڈال کر بکاسا گاڑھا ہونے تک پکائیں
 آخر میں کٹا ہوا پارسلے ملائیں



اجزاء:

ایک کلو	:	چانپیں
دو کھانے کے چمچ	:	ادرک پیسٹ
دو عدد (باریک کوٹ لیں)	:	پیاز
آدھا کلو	:	دہی
حسپ ڈانقہ	:	گرم مصالحہ
حسپ ڈانقہ	:	کالی مرچیں
حسپ ڈانقہ	:	نمک
حسپ ضرورت	:	تیل
حسپ ضرورت	:	سفید سرکہ

ترکیب:

- (۱) چانپیں سفید سرکہ سے دھو کر خشک کر لیں۔
- (۲) ادرک، پیاز، لہسن، گرم مصالحہ، کالی مرچ اور نمک کو دہی میں کس کر کے چانپوں کو اس میں ڈال کر آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔
- (۳) پین میں چانپیں اور اتنا پانی ڈال کر پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے اور چانپیں گل جائیں۔
- (۴) پھر آئل گرم کر کے فرائی کریں۔
- (۵) مصالحہ بھری چانپیں تیار ہیں۔ سلاڈ کے ساتھ سرو کریں۔

انار دانہ کلچہ



اجزاء

سفید آنا آدھا کلو
نمک آدھا چائے کا چمچ
خمیر ایک کھانے کا چمچ
گھی آدھا کپ
کھانے کا سوڈا ایک چمچی
دودھ حسب ضرورت
(آلود دھواٹے ہونے
انار دانہ چار کھانے کے چمچ کھا ہوا
(پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی
(ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی
(ہرا دھنیا ایک کپ باریک کٹا ہوا
(پودینہ ایک کپ باریک کٹا ہوا
زیرہ ایک چائے کا چمچ
نمک آدھا چائے کا چمچ
(لال مرچ دو چائے کے چمچ گھی ہوئی

ترکیب / اجزاء

سفید آٹے میں نمک، خمیر، گھی اور کھانے کا سوڈا املا کر دودھ سے نرم آنا گوندھیں اور ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
اب ایک برتن میں اُبلے آلو، کھانا ہوا انار دانہ، کٹی پیاز، کٹی ہری مرچ، کٹا ہرا دھنیا، پودینہ، زیرہ، نمک اور گھی لال
مرچ ڈال کر کھیں کریں۔
پھر گوندھے ہوئے آٹے کے چھوٹے چھوٹے کچھے بنا کر ان پر تیار کیا ہوا مصالحہ لگائیں اور آدھے گھنٹے کے لیے
رکھ دیں۔
اس کے بعد اسے پہلے سے گرم کیے ہوئے اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر تیس منٹ بیک کر لیں۔
مزے دار انار دانہ کچھ تیار ہے۔

فش فنگرز و ڈائٹریٹ سوس

اجزاء



ٹارٹروس کے لیے:

مایو تیز آدھا کپ

اچاری کھیر ایک کمانے کاجھی باریک کٹا ہوا

اچاری بیاز ایک کمانے کاجھی باریک کٹی ہوئی

ہرا دھنیا ایک کمانے کاجھی باریک کٹا ہوا

لیسوں کارس ایک کمانے کاجھی

فش فنگر کے لیے:

فش کے ٹکڑے آدھا کلو بون لیس

انڈا ایک عدد

اورگٹسن کا پیسٹ ایک چائے کاجھی

ٹنک ایک چائے کاجھی

کچپ ایک کمانے کاجھی

ہرا دھنیا ایک کمانے کاجھی کٹا ہوا

کالی مرچ آدھا چائے کاجھی

لال مرچ آدھا چائے کاجھی ہسی ہوئی

مسٹرڈا ڈورڈ آدھا چائے کاجھی

بریڈ کریمز حسب ضرورت

تیل ٹھنکے کے لیے۔

ترکیب / اجزاء

ٹارٹروس کے لیے:

ایک بیالے میں مایو تیز، باریک کٹا اچاری کھیر، باریک کٹی اچاری بیاز، باریک کٹا ہرا دھنیا اور لیسوں کارس ڈال کر

اچھی طرح مکس کر لیں۔

فش فنگر کے لیے:

بون لیس فش کے ٹکڑوں پر انڈا، اورگٹسن کا پیسٹ، ٹنک، کچپ، ہرا دھنیا، کالی مرچ، ہسی لال مرچ اور مسٹرڈا

پاؤڈر لگا کر کچھ دیر کے لیے رکھ دیں۔

پھر اسے بریڈ کریمز میں رول کر کے گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔

گولڈن براؤن ہو جائیں تو تیل سے نکال کر ٹارٹروس کے ساتھ پیش کریں۔



اجزاء:

گوشت کے پارچے	:	ایک کلوگرام
پیاز (باریک کٹا ہوا)	:	آدھا پاؤ
پیاز ہوا گرم مصالحہ	:	تین چمکی
نوشادر (باریک پیاز ہوا)	:	چھ ملی گرام
ثابت سرخ مرچ	:	پندرہ عدد (کٹی ہوئی)
سوکھی کچری	:	دو عدد
سوکھا دھنیا	:	نو گرام
خشک انجیر	:	دو عدد (کٹی ہوئی)
دہی	:	ایک پاؤ
کھی	:	160 گرام

ترکیب:

- (۱) انجیر، ثابت مرچیں اور نوشادر کو کس کر لیں۔
- (۲) گوشت کے پارچوں کو دہی کے نمکین پانی سے خوب اچھی طرح دھو ڈالیں اور کسی موٹے کپڑے پر پھیلا کر کسی شہڈی جگہ پر خشک کریں۔
- (۳) اب ہسی ہوئی سب چیزوں میں دہی پتلا کر کے ملا دیں اور خشک کئے ہوئے گوشت کے پارچوں پر لگا دیں۔ انہیں چار گھنٹے تک اس حالت میں شہڈی جگہ رہنے دیں پھر ان پر گھی لگا دیں۔
- (۴) اب انہیں سٹخوں پر چڑھا دیں اور اوپر دھاگہ لپیٹ کر کوئلوں پر پختہ کریں۔ تیار ہونے پر چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



حیدرآبادی بریانی

تیاری کا وقت	30 منٹ
پکانے کا وقت	30 منٹ
افراد	5 عدد

اجزاء

گوشت	ایک کلو
چاول	3 پیالی
نمک	حسب ذائقہ
ادارک لہسن	تین کھانے کے چمچے
پیاز	چار عدد
دہی	ذیرہ پیالی
لال مرچ	2 کھانے کے چمچے
دھنیا	ایک کھانے کا چمچ
ذیرہ	ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ	ایک کھانے کا چمچ
کٹی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
آلو تھارہ	5 عدد
زرہ رنگ	ایک چنگلی
دودھ	آدھی پیالی
کیڑواہٹنس	چتر قطرے
لیبوں	ایک عدد
تیل	حسب ضرورت

ترکیب/اجزاء

بڑے پیالے میں دہی، ادارک لہسن، لال مرچ اور دھنیا ڈال کر ملائیں
اس میں گوشت ڈال کر فریج میں رکھ دیں

پیاز کو تیل میں فرنی کر کے کھال لیں

اسی بنی میں آدھی پیالی تیل میں ثابت گرم مصالحہ اور ذیرہ ڈال کر کڑا کر لیں
پھر اس میں میریٹ کیا ہوا گوشت ڈال کر ملائیں اور پکنے کے لیے رکھ دیں

اس دو دن تک لٹے ہوئے پانی میں چاولوں (تین منٹ پیلے رکھے ہوئے)
کو ڈال کر ایک کئی ایل لیں اور چھلنی میں ڈال دیں

جب گوشت گھنے پر آجائے تو ہینکے ہوئے آلو تھارہ سے فرنی پیاز اور ایلے چاول پھیلا دیں
تیم گرم دودھ میں زردے کا رنگ ملا کر چاولوں پر ڈال دیں

اوپر سے لیبوں کا رس اور کیڑواہٹنس ڈالیں
تو سے پر پانچ سے سات منٹ پر ہلکی آگ کا کام دیں



اجزاء:

- ماش کی دال : ایک کپ (بھجوریں)
 ذملی ہوئی مونگ کی دال : آدھا کپ (بھجوریں)
 پیاز : 1 عدد چھوٹی (باریک کاٹ لیں)
 دہی : 1 کلو
 دودھ، مٹی کا گاڑھا رس : 1:1 کپ
 کارن فلیٹن بھرتک پیسٹ : 1:1 کھانے کا چمچ
 شکر : 2 کھانے کے چمچ
 بادام : 8 عدد (باریک کئے ہوئے)
 سٹوئیس ہوئی سپاٹ مصالحہ : آدھا آدھا کھانے کا چمچ
 سفید زیرہ : 1 کھانے کا چمچ (بھون کر چیں لیں)
 نمک، کالا نمک : حسب ذائقہ
 ٹیسا سوڈا : 1 چائے کا چمچ
 تیل کے لئے تیل : حسب ضرورت

توکمیب:

- (1) نیچلی ہوئی دالوں کو پانی سے نکال کر ملا لیں۔
 اور لیسن دینا ڈال کر باریک چیں لیں پھر سوڈا ملنا کر اچھی طرح پیسٹ لیں
 اور تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ ایک پیالے میں دہی، تھوڑا نمک،
 کارن فلور، شکر اور دودھ ملا کر پیسٹ کر رکھ لیں۔
 اٹلی کے رس میں سوکھ، زیرہ اور تھوڑا سا چائے مصالحہ ملا کر ایک پین میں پکا لیں۔
 پانچ منٹ بعد آدھی اٹلی کی پختی نکال لیں۔
 آدھی منٹ تھوڑی سی پختی ملا دیں۔
 کھنی پھنی پختی تیار کر لیں جب ٹھنڈی ہو جائے تو نمک اور کالا نمک ملا لیں۔
 کڑا ہی میں تیل گرم کر لیں۔ ساتھ میں ایک پین میں سادہ گرم پانی نمک ملا کر رکھ لیں
 اور ایک پین میں دودھ کھانے کے چمچ دہی اور تھوڑا گرم پانی ملا کر رکھ لیں۔
 جب تیل خوب گرم ہو جائے تو دہی بڑے تیار شروع کریں آج بھلی کریں۔
 سٹیل کے چمچ سے اوپر نیچے کرتے رہیں تاکہ کھٹلی نہ بنے۔
 (2) جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر پیپلے سادہ گرم پانی میں ڈال دیں۔
 اس میں سب سے پہلے تیار کیا ہوا تھوڑا دہی ڈالیں
 پھر دہی بڑے سے رکھیں اوپر سے پھر دہی ڈالیں کئے ہوئے بادام
 اور ادرک ڈال دیں۔ چائے مصالحہ چھڑک دیں۔
 ساتھ میں کھنی پختی پختی رکھیں۔
 کارن فلور اور تھنی ملانے سے دہی کھٹائیں ہوتا۔
 آپ کئی دن تک فریج میں رکھ سکتے ہیں۔



اجزاء:

چکن	:	آدھا کلو (درمیانے نکلے)
ٹماٹر	:	دو عدد
پیاز	:	ایک عدد
اجوائن	:	چوتھائی چائے کا چمچ
میدہ	:	تین چائے کے چمچ
نمک	:	ایک چائے کا چمچ
گاجر	:	ایک عدد (چھوٹی کاٹ لیں)
مکھن	:	ایک کپ
دودھ	:	آدھا کپ
سیاہ مرچ	:	ایک چائے کا چمچ

ترکیب:

- (۱) پریشرنگر میں پیاز کو آدھے مکھن میں براؤن کریں پھر مرغی کا گوشت ڈال کر فرنی کر کے گا جریں ڈال دیں اور اس میں ایک لیٹر پانی ڈال کر ابالیں۔ جب پانی اگلنے لگے تو پریشرنگر کا ڈھکن بند کر دیں اور سات منٹ تک پکائیں۔
- (۲) سات منٹ بعد بھاپ نکال کر ڈھکن ہٹادیں اور سوپ کو دھیمی آنچ پر پکھنے دیں۔ مکھن اور میدے کو کس کریں پھر اس میں دودھ ملا کر اس اگلنے ہوئے سوپ میں ڈال دیں۔ تین منٹ مزید پکائیں۔
- (۳) نمک، مرچ، اجوائن اور کئے ہوئے ٹماٹر ڈال کر دو منٹ اور پکھنے دیں پھر سوپ کو سوپ کے پیالے میں نکال کر پیش کریں۔

فش ایوا کا ڈوسا سا (Fish Avacado Salsa)

اجزاء:



مچھلی کے تیلے	200 گرام
نمک	حسب ذائقہ
پسا ہوا بسن	ایک چائے کا چمچ
ایوا کا ڈو	ایک عدد
ٹماٹر	دو عدد
پیاز	ایک عدد
لیموں کا رس	دو کھانے کا چمچ
برادھنیا	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا اویو آئل	دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیب:

مچھلی کا قتلوں کو صاف دھو کر نمک، بسن، کالی مرچ اور ایک کھانے کا چمچ لیموں کے رس کے ساتھ میرینٹ کر کے رکھ دیں۔
ایوا کا ڈو کو دھو کر درمیان سے کاٹیں اور گھٹلی نکال کر چمچ کی مدد سے گودا نکال کر پیالے میں ڈال دیں۔
اس میں باریک کئے ہوئے ٹماٹر، پیاز، نمک اور ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا اویو آئل ڈال کر ملا لیں۔
گرل پین کو آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر ایک سے دو کھانے کے چمچ ڈالڈا اویو آئل ڈال کر مچھلی کے قتلوں کو دونوں طرف سے گرل کر لیں۔

لوبیا چیز پرائٹھا



اجزاء

- میدہ دو پیالی
- آٹا ایک پیالی
- (لوبیا آدھی پیالی (بھیکے ہوئے)
- کوئچ چیز دو پیکٹ
- (کالی مرچ ایک چائے کا چمچ مٹی ہوئی)
- (ہری مرچ چھ عدد کھلی ہوئی)
- (سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ بھینا اور پسا ہوا)
- (پودینا آدھی گٹھی باریک کٹا ہوا)
- (میدہ ایک کھانے کا چمچ (پانی میں گھلا ہوا)
- گھی یا تیل حسب ضرورت
- نمک حسب ذائقہ

ترکیب/اجزاء

ایک تیل میں آٹا، میدہ اور نمک ملا کر نیم گرم پانی سے گوندھ کر تھوڑی دیر کے لیے گیلے کپڑے سے ڈھک کر رکھ دیں۔

اب بھیکے ہوئے لوبیا کا پانی نکال کر اچھی طرح آبال لیں اور اچھی طرح گلنے کے بعد چھان لیں۔

پھر کوئچ چیز کو کدو کش کر کے مٹی کالی مرچ، نمک، ہری مرچ، لوبیا، سفید زیرہ اور پودینا اچھی طرح ملا لیں۔

اب تو آگرم کریں اور ایک ایک پیڑا بنانا کروائی کی طرح نکلیں اور اوپر تیار آمیزہ پھیلا کر رکھ دیں۔

پھر کناروں پر تھوڑے سے پانی میں گھلا ہوا میدہ لگا لیں اور دبا کر کنارے بند کر لیں۔

اس کے بعد دوسری روٹی تیل کروا پر رکھیں اور کنارے دبا کر بند کر دیں۔

اب اسے گرم تہ سے پر ڈال کر روٹی کی طرح سینک لیں اور ٹکڑی کے بچے کی مدد سے گھی یا تیل لگا کر دونوں طرف

سے گولڈن براؤن کر لیں۔

مزے دار لوبیا چیز کا پرائٹھا تیار ہے۔



اجزاء:

گوشت (بارپے)	:	ایک کلوگرام
گھی	:	375 گرام
لوٹک، کالی مرچیں	:	دس دس عدد
چھوٹی الائچیاں	:	آٹھ عدد
پیاز (باریک کتر ہوا)	:	ایک پاؤ
ادرک	:	ایک چھوٹی کانٹھ
خشک دھنیا	:	تین چمکی
پسی ہوئی سرخ مرچ، نمک	:	حسب ذائقہ
دہی	:	80 گرام

ترکیب:

(۱) تھوڑے سے گھی کو کڑکرائیں اس میں پارچے تل لیں اور لال کر لیں۔

پتیلی سے نکال کر کسی برتن میں برابر برابر رکھیں اور

ان پر ادرک کا عرق اور نمک ملیں۔

(۲) اب پیاز کو کڑکراتے ہوئے گھی میں خوب لال کرنے کے بعد دہی میں ملا دیں

اور اسے گوشت سمیت پتیلی میں ڈال کر خوب بھونیں اور پانی بھی دیتے جائیں۔

(۳) جب دہی کا پانی خشک ہو جائے تو خشک دھنیا پانی میں ملا کر ڈال دیں۔ کچھ دیر

بعد گوشت کے پارچے گل جائیں گے۔

(۴) ہر پارچہ کو جدا جدا گھی میں تلیں اور سرخ پر چڑھا کر آگ پر پختہ کریں۔

پارچوں کو پسا ہوا مصالحہ اور پانی دیتے جائیں اس طرح یہ بہت نرم ہو جائیں

گے۔



پالک کے پراٹھے

آدھا گھنٹہ	تیاری کا وقت
20 منٹ	پکانے کا وقت
5 عدد	تعداد

اجزاء

200 گرام	پالک
ڈیزہ پیالی	سادہ آنا
آدھی پیالی	چاول کا آنا
حسب ذائقہ	نمک
دو عدد	لہسن کے جوے
دو عدد	ہری مرچیں
آدھا چائے کا چمچ	کالی مرچ
آدھی پیالی	چھڑر چھڑ
حسب ضرورت	تیل

ترکیب / اجزاء

پالک کو پین میں لہسن اور ہری مرچوں کے ساتھ پکنے کے لیے رکھ دیں
پانی خشک ہونے پر کالی مرچ اور دو کھانے کے چمچے چاول کا آنا ڈال
کر بھون لیں

چولے سے اتار کر چھڑر چھڑ شامل کریں

بقیہ چاول کا آنا اور سادہ آنا ملا کر اس میں ایک کھانے چمچ تیل ڈال کر سخت گوند لیں
گوندھے ہوئے آٹے کے پیڑے بنا کر اس میں دو کھانے کے چمچے پالک کا کسچہ رکھ کر
اچھی طرح بند کر لیں

پراٹھے بنا کر تیل لگائیں اور سہرے تل کر ڈکال لیں



لیمن چکن سوپ

اجزاء:

چکن ابلنا ہوا	:	تین کپ (ریشہ کر لیں)
لیموں	:	دو عدد
کارن فلور	:	ایک کھانے کا چمچ
مٹر	:	آدھا کپ
گاجر	:	دو عدد
لبسن، پیاز (پیسٹ)	:	ایک، ایک کھانے کا چمچ
ادرک (پیسٹ)	:	آدھا کھانے کا چمچ
آئل	:	دو کھانے کے چمچ
پیاز	:	ایک عدد
نمک	:	حسب ذائقہ
سیاہ مرچ	:	ایک چائے کا چمچ
پانی	:	ایک لیٹر

ترکیب:

- (۱) آئل میں پیاز فرائی کریں، اب اس میں ابلے ہوئے گوشت کے ریشے، گاجر، مٹر، پیاز، لبسن، ادرک، سیاہ مرچ، نمک اور پانی ڈال کر پکھنے دیں۔
- (۲) جب پانی آدھا رہ جائے تو کارن فلور ایک کھانے کا چمچ پانی میں حل کر کے ڈال دیں اور پاؤچ منٹ تیز آنچ پر مزید پکائیں۔ جب سوپ تیار ہو جائے تو لیموں کا رس ڈال دیں لیجئے آپ کا سوپ تیار ہوا۔ اب آپ اسے چلی ساس کے ساتھ لیش کر سکتے ہیں۔

دہی والی بھنڈیاں

اجزاء

بھنڈیاں آدھا کلو

زیرہ آدھا چمچ

لہسن ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا)

لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)

ہلدی آدھا چمچ

ہری مرچ دو عدد (باریک کٹی ہوئی)

لیوں ایک عدد

دہی ایک پاؤ

کونگ آئل حسب ضرورت

نمک حسب ذائقہ



ترکیب / اجزاء

پہلے بھنڈیاں اچھی طرح دھو کر دو ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔

پھر ایک دیکھی میں ڈالڈا کونگ آئل گرم کریں۔

پھر اس میں زیرہ ڈال دیں۔

پھر لہسن، ادراک، نمک، لال مرچ، ہلدی، ہری مرچ اور دہی ڈال

کراچی طرح سے بھونیں۔

جب مصالحہ بھن جانے تو کٹی ہوئی بھنڈیاں ڈال کر ایک لیمن کارس ڈال دیں۔

اور مکس کر کے دم پر رکھ دیں۔

تھوڑی تھوڑی دیر بعد دیکھتی رہیں بھنڈیاں گل جائیں تو ہر ادھنیا ڈال کر اُتار لیں۔

دہی والی بھنڈیاں تیار ہیں۔

شملہ مرچ مرغ قیمہ

اجزاء



مرغی کا قیمہ سات سو پچاس گرام

ہری شملہ مرچ چار عدد

لال شملہ مرچ دو عدد

ثابت لال مرچ چار عدد

تین تین کھانے کے چمچ

(کھوپرا تین کھانے کے چمچ (پسا ہوا

اہلی کارس تین کھانے کے چمچ

لہسن پینٹ ڈیزھ چائے کا چمچ

ادرنک پینٹ ڈیزھ چائے کا چمچ

زیرہ ایک کھانے کا چمچ

ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ

گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ

نمک حسب ذائقہ

ترکیب اجزاء

ایک پتیلی میں تھوڑا سا تیل ڈال کر گرم کریں۔

اسب زیرہ اور ثابت دھنیا شامل کریں۔

جب رنگ تبدیل ہو جائے تو ثابت لال مرچ اور کھوپرا ڈال دیں۔

جب خوشبو آنے لگے تو آج چھٹی کر لیں اور اسے بلینڈر میں ڈال کر پیس لیں۔

اس ایک کبری کڑا ہی میں تیل ڈالیں۔

پھر لہسن اور ککاپٹ شامل کر کے ایک منٹ کے لیے بھون لیں۔

اس مرغی کا قیمہ شامل کر کے بھون لیں۔

جب رنگ تبدیل ہو جائے تو پنا ہوا مصالحہ اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح پکالیں۔

اس میں اہلی اور نمک ڈال کر بھون لیں۔

اس شملہ مرچ کو اوپر سے کاٹ لیں اور بیج نکال لیں۔

اسے بیکنگ ٹرے پر رکھیں۔

اس پر تھوڑا سا تیل، کالی مرچ اور نمک چھڑک دیں۔

پھر اسے ایک سوا ہی ڈگری پر دس سے بارہ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔

تیار ہونے پر اس کے اندر قیمہ بھر لیں۔

دو بارہ پانچ منٹ کے لیے بیک کر لیں۔

مزید ارا سٹافڈ شملہ دو اہلی مرغ قیمہ تیار ہے۔

تندوری گوہمی

اجزاء:



پھول گوہمی	آدھا کلو
نمک	حسب ذائقہ
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ
دہی	دو پیالی
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
اجوائن	آدھا چائے کا چمچ
بیسن	دو کھانے کے چمچ
زردے کارنگ	آدھا چائے کا چمچ
لیبوں کارس	دو کھانے کے چمچ
ڈالڈا کنولا آئل	حسب ضرورت

ترکیب:

گوہمی کے پھول علیحدہ کر کے صاف دھو لیں اور نمک ملے ہوئے اُبلتے ہوئے پانی میں چار سے پانچ منٹ اُبال لیں۔
چوبیس سے اُتار کر ڈھک کر رکھ دیں، پانچ سے سات منٹ کے بعد چھلنی میں ڈال کر چھالیں۔

دہی کو ٹیل کے پیڑے میں باندھ کر لٹکا دیں تاکہ اچھی طرح پانی نکل جائے۔

بیسن کو خوب ہوا آتے تک تو سے پرملکی آج پر بھونیں، پھر اسے پیالے میں نکال کر اس میں نمک، لال مرچ، چاٹ مصالحہ
زردے کارنگ اور اجوائن ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔

پھر اس میں ادرک لہسن اور دہی ڈال کر پیسٹ بنالیں، گوہمی اچھی طرح ٹھنڈی ہو جائے تو تیار کئے ہوئے مصالحے
کے پیسٹ سے میرینٹ کر کے رکھ دیں۔

اودن کو 180°C پر گرم کر لیں اور میرینٹ کئے ہوئے گوہمی کے پھولوں کو جالی پر رکھ دیں، نیچے والے شلیف میں
ٹرے رکھ دیں تاکہ میرینٹیشن محفوظ کر سکیں۔

پندرہ سے بیس منٹ بیک کر کے گوہمی کو نکال لیں اور اس پر نیچے جمع ہونے والا مصالحہ ڈال دیں۔



اجزاء:

ایک کلوگرام	:	چاول
ایک کلوگرام	:	سفید چینی
حسب ضرورت	:	گھی
تین گرام	:	زعفران
آدھا آدھا پاؤ	:	پستہ، کشمش، عرق گلاب
چند عدد	:	لونگ، چھوٹی الائچی

ترکیب:

- (۱) چینی میں پانی ڈال کر شیرہ تیار کر لیں۔ زعفران کو عرق گلاب میں مکس کر دیں۔
- (۲) گھی گرم کر کے لونگ اور چھوٹی الائچی ڈال دیں۔
جب الائچیاں بھن کر سرخ ہو جائیں تو چاول ڈال کر بھونیں
پھر ان میں تھوڑا سا پانی ملا دیں۔
- (۳) چاول پک جانے پر شیرہ ڈال دیں
اور ایک جوش آجانے کے بعد گھی شامل کر دیں۔
چاول پک جائیں تو پستہ اور کشمش ملا سرو کریں۔



اجزاء:

امرود	:	ڈیڈھکپ (کٹے ہوئے)
انگور	:	ڈیڈھکپ
انار کے دانے	:	ڈیڈھکپ
چاٹ مصالحہ	:	ڈیڈھکھانے کا چھچ
دسی	:	ڈیڈھکپ
براؤن شوگر	:	ڈیڈھکپ
سیب	:	ڈیڈھکپ
کیلا	:	دو کپ
المی کارس، پیتا	:	ڈیڈھکپ
کالانمک	:	آدھا چائے کا چھچ
نمک	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

- (۱) ایک پین میں ڈیڈھکپ پانی اباں لیں۔
- (۲) اس میں نمک، براؤن شوگر، المی کارس اور کالانمک ڈال کر پکائیں جب گاڑھا ہو جائے تو المی کی چٹنی تیار ہے۔ اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔
- (۳) تمام فرٹس کاٹ کر ایک باؤل میں کس کر لیں اور پھینٹا ہو دی ڈال کر خوب ملائیں۔
- (۴) اس میں ٹھنڈی کی ہوئی المی کی چٹنی ملائیں اور چاٹ مصالحہ چھڑک دیں۔
- (۵) مزیدار پیتا بیانی فروٹ چاٹ تیار ہے۔

کٹ کیٹ چیزکیک

اجزاء



ڈائجسٹو سکلس اڑھائی کپ (چورا کیے ہوئے)
لکھن چار اونس
انڈے تین عدد
چینی پانچ اونس
جیلیٹین دو کھانے کے چمچ
چیز کریم دو سو گرام
کرڈ چیز دو سو گرام
کریم ہارہ اونس (پھیٹی ہوئی)
کٹ کیٹ چاکلیٹ ڈیزھ کپ
کریم چار اونس (پھیٹی ہوئی اور گارنش کے لیے)

ترکیب / اجزاء

بیس کے لیے: ایک بیالے میں ڈائجسٹو سکلس کو لکھن میں کس کریں اور نوانچ کے کوز بولم بین میں پھیلا کر دس منٹ کے لیے ایک سو اسی ڈگری سینٹی پر بیک کر لیں۔
اب اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔
فلنگ کے لیے: ایک بین میں انڈے کی زردی اور پانچ اونس میں سے آدھی چینی کو پکائیں اور ہینج چلا تے رہیں۔
پھر اس میں حل کی ہوئی جیلیٹین کو کس کر کے الگ رکھ دیں۔
اب ایک الگ بیالے میں چیز کریم اور کرڈ چیز کو نیلا اسٹنس کے ساتھ اچھی طرح سپینٹ لیں۔
پھر اسے انڈے والے کچر میں فولڈ کر دیں۔
اب کریم کو اتنا پھیلتیں کہ وہ اسٹف ہو جائے۔
پھر ایک بیالے میں انڈے کی سفیدی اور بقی ہوئی چینی کو اچھی طرح سپینٹ لیں۔
اب اسے تیار کچر میں ڈال کر ایک کپ کٹ کیٹ چاکلیٹ اور کریم کے ساتھ فولڈ کر لیں۔
پھر اسے بسکٹ میں پر ڈال کر اچھی طرح ٹھنڈا کر لیں۔
آخر میں آدھا کپ کٹ کیٹ چاکلیٹ اور پھیٹی ہوئی کریم سے گارنش کر کے سرو کریں۔



اجزاء:

دو کپ	:	چکن (اُبلنا ہوا)
ایک پاؤ	:	آلو (اُبلے چوکور کئے ہوئے)
آدھا چائے کا چمچ	:	لال مرچ (پسی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	:	زیرہ (بھنا اور گٹھا ہوا)
3 عدد	:	ہری مرچ (باریک کٹی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	:	لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	:	ہرا دھنیا (باریک گٹھا ہوا)
آدھا چائے کا چمچ	:	چاٹ مصالحہ
حسب ذائقہ	:	نمک

ترکیب:

- (۱) تمام اجزاء کو ایک شیشے کے پیالے میں ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ خیال رہے کہ آلو ٹوٹنے نہ پائیں۔
- (۲) اب آلو اور مرغی کے ٹکڑوں کو ایک ایک کر کے ٹوتھ پک میں پرو کر خوبصورتی سے سجا کر پیش کریں۔



اجزاء:

ایک کپ	:	دہی
ایک عدد	:	کیلا (کیوبز کاٹ لیں)
ایک عدد	:	سیب (کیوبز کاٹ لیں)
ایک عدد	:	پائسن اپیل (کیوبز کاٹ لیں)
آدھا پاؤ	:	انگور
ایک چائے کا چمچ	:	پسی ہوئی چینی
حسب ضرورت	:	پستہ

ترکیب:

- (۱) دہی کو اچھی طرح پھینٹ لیں۔
- (۲) پھر اس میں تمام پھل اور پستہ چھیل کر ملا دیں۔
- (۳) اب اس میں چینی شامل کر کے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- (۴) ٹھنڈا ہونے پر سرو کریں۔

پنیر کی بریانی

اجزاء



چاول ایک سیر
گھی ڈیڑھ پاؤ
پنیر ایک پاؤ
لوگ چند عدد
الاجچی چند عدد
زعفران ۲ ماشہ
پیاز آدھ پاؤ
ادرک دو ڈلی
میدہ ایک مٹی
نمک حسب ذائقہ
زعفران تھوری سی
دی حسب ضرورت
گوشت ایک سیر

ترکیب / اجزاء

پنیر کے ککڑے کترے میدہ پانی میں گھول کر اسے سخت کرنے کے بعد پنیر کے ککڑے پر لپیٹے اور تھوڑے گھی میں بھون کر الگ کر لیجیے پھر گوشت کے پارے تھوڑے گھی میں بھویے اور الاجچی زعفران اور دہی ملا کر گوشت کے پارچوں پر ملیے۔

اب ان پارچوں کو دیکھیے میں رکھ کر ان پر پنیر کے ککڑے رکھیے اور انہیں پیاز کے لٹھے، ادرک، لوئگیں اور تھوڑا گھی دینے کے بعد ابالے ہوئے چاولوں کی تہ ان سب چیزوں کے اوپر بچھا لیجیے۔ پھر باقی گھی گرم کیجیے اور اسے چاولوں پر ڈال کر دیکھیے کامنہ بند کر دیجیے۔

البتہ اگر یہ محسوس ہو کہ چاول سخت رہ گئے ہیں تو دیکھیے بند کرنے سے پہلے اس میں تھورا سا پانی ڈال دیجیے بند دیکھیے کے اوپر نیچے اور سب جگہ آگ رکھ دیجیے اور چاولوں کو دم دیجیے پنیر کی بریانی تیار ہو جائے گی۔



اجزاء:

آدھا پاؤ	:	میکرونی
آدھا پاؤ (اہال لیں)	:	مکئی کے دانے
ایک عدد (باریک کاٹ لیں)	:	پیاز
ایک عدد	:	ٹماٹر کٹے ہوئے
دو کھانے کی چمچ	:	ہرا دھنیا کٹا ہوا
ایک چائے کی چمچ	:	اٹلی کا گودا
آدھا چائے کی چمچ	:	کالائمنک
دو عدد (باریک کٹی ہوئی)	:	ہری مرچیں
حسب ضرورت	:	لال مرچ کٹی ہوئی

ترکیب:

- (۱) میکرونی اہال کر پانی نٹھار لیں۔
- (۲) اس کے بعد اس میں اٹلی ہوئی مکئی کے دانے، پیاز، ٹماٹر، ہرا دھنیا، ہری مرچیں، اٹلی کا گودا، کالائمنک، گٹی مرچ شامل کر کے اس کو کس کر لیں۔
- (۳) ایک خوبصورت سرونگ باؤل میں نکال کر ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

خراسانی بریانی

اجزاء



گوشت ایک سیر
گھی ایک پاؤ
لوگ چنر عدد
الابٹی چنر عدد
زعفران ۲ ماشہ
سیاہ زیرہ تھوڑا سا
پیاز آدھ پاؤ
ادرک ایک ڈلی
دودھ آدھ سیر
نمک حسب ذائقہ
مرچ سیاہ حسب ذائقہ
زیرہ تھوڑا سا

ترکیب/اجزاء

گوشت پر نمک، عرق، ادرک اور پیاز کا پانی مل کر رکھ دیجیے۔
پھر دہی میں زعفران، سیاہ مرچیں اور الالبٹیاں پیس کر ملانے کے بعد گوشت کی
بوٹیوں کو اس میں تھیر لیں پھر ایک دگچے میں زیرہ ڈال کر اس پر بوٹیوں کی تہہ جما
دیں اور اوپر سے لوٹکس ڈال کر آدھا گھی ڈال دیں چاولوں کو ابال لیں۔
پھر دوٹھی چاول اور ایک پیالی پانی گوشت پر ڈالیں اور دگچی کو چوبلے پر چڑھا کر
اسکے نیچے تیز آنچ کریں پھر باقی چاول بھی اس میں ڈال کر اوپر سے باقی گھی بھی
اس میں ڈال دیں اور دگچے کا منہ آٹے سے بند کر دیں آنچ اور تیز کر دیں اور
دگچے کے ڈھکنے کے اوپر بھی آگ رکھ دیں۔
کچھ دیر بعد بریانی کا پانی خشک ہو جائے گا اور گھی کی آواز آنے لگی گی اس وقت
دگچے کے نیچے سے آگ ہٹا کر صرف کونلوں پر دم دیں اس میں زیادہ سے زیادہ
بیس منٹ لگ جائیں گے پھر بریانی چوبلے پر سے اتار لی جائے۔



اجزاء:

مرغ کی بیجی	:	چھ کپ
مرغ کا گوشت	:	250 گرام
کارن فلور	:	کھانے والے چارچ
سویاساس	:	چارچ
اجینوموتو اور عام نمک	:	حسب ضرورت

ترکیب:

- (۱) مرغ کے گوشت میں سے ہڈیاں نکالیں اور گوشت کو موٹا موٹا قیمہ بنا لیں۔
- (۲) اس قیمہ میں سویاسوس اور نمک ملا کر تین چار گھنٹے کے لئے رکھ دیں اس کے بعد کارن فلور ملائیں اور آدھ گھنٹہ کے لئے مزید رکھ دیں۔
- (۳) بیجی کو چولہے پر چڑھادیں اور اس میں قیمہ ڈال کر پکائیں۔
- (۴) اس میں ضرورت کے مطابق نمک ڈالیں اور جب پکنے کے قریب ہو تو اجینوموتو ملا لیں اور سرو کریں۔

”اچارى مولى كے پراٹھے“



اجزاء

میدہ: ایک کپ

آنا: ایک کپ

نمک: آدھا چائے کا چمچ

فلنگ کے لیے:

سفید مولی: دو سو پچاس گرام (کدو بخش کی ہوئی)

نمک: آدھا چائے کا چمچ

اچارى مصالحہ: دو کھانے کے چمچ

ہری مرچ: دو عدد (کٹی ہوئی)

ہرا دھنیا: دو کھانے کے چمچ (کٹا ہوا)

اورک: ایک کھانے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)

پیاز: دو کھانے کے چمچ (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب / اجزاء

☆ میدہ، آنا اور نمک ملا کر گرم پانی سے گوندھ لیں۔

☆ اب اسے ڈھک کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔

☆ فلینگ کے لیے سفید مولی میں نمک ملا کر آدھے گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔

☆ اب مولی کو اچھی طرح نیچڑ کر اس کا تمام پانی نکال لیں۔

☆ پھر اس میں اچارى مصالحہ، ہری مرچ، ہرا دھنیا، اورک اور پیاز شامل کریں۔

☆ اب پراٹھے بنانے کے لیے فلینگ کو نیلے ہوئے ڈوم میں ڈال کر پراٹھا بنائی اور توتے پر

فرانی کر کے سرو کریں۔

پریزنٹیشن:

☆ مولی کے پراٹھوں کو اچار اور رائے کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



ملتانى دہى بڑے

ملتانى دہى بڑے

اجزاء:

1 کلوگرام	:	دہى بیٹھا
1 پاؤ (گھنٹوں کے لئے بھگودیں)	:	دال ماش
1 کھانے کا چمچ	:	لہسن پیسٹ
1 عدد (باریک کاٹ لیں)	:	پیاز
1 کھانے کا چمچ	:	ادرک پیسٹ
حسب ذائقہ	:	نمک اسرخ مرچ
حسب ذائقہ	:	گرم مصالحہ
5 ملی گرام	:	زیرہ سیاہ
ایک چمکی	:	بیٹھا سوڈا
حسب ضرورت	:	تیل
2 عدد	:	ہری مرچ

ترکیب:

- (۱) دال کو سل پر باریک پیس لیں۔
- (۲) اب سل پر لہسن، پیاز، ادرک، ہری مرچ، سرخ مرچ بیٹھا سوڈا اور نمک بھی ملا دیں اور ایک کراہی میں تیل کڑکڑائیں۔
- (۳) بڑے بنا کر تیل میں سرخ ہونے پر نکال لیں اور جب اچھی طرح نرم ہو جائیں تو دونوں ہاتھوں میں دبا کر نیچو ڈر نکال لیں۔
- (۴) دہی کو خوب پھینٹ کر اس میں نمک، سرخ مرچ ملا دیں۔ بڑے اس میں ڈالتے جائیں اور اوپر سے سیاہ زیرہ ڈال دیں۔ اگر تیز پسند ہو تو پتہ ہو گرم مصالحہ بھی اوپر سے ڈال لیں۔ بہت لذیذ دہی بڑے ہوں گے۔



اجزاء:

مٹر کے دانے	:	ایک کپ
گوشت کے ٹکڑے	:	آدھا کپ
کھن	:	آدھی چمٹا تک
چینی	:	ایک چائے کا چمچ
گاجر، چتندر اور پیاز	:	ایک ایک عدد
دودھ	:	125 ملی لیٹر
بجینی	:	ایک لیٹر
نمک، سیاہ مرچ	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

- (۱) گوشت کے باریک باریک ٹکڑے کاٹ لیں اور ان کو کھن میں تیل لیں۔
- (۲) مٹر اُبال لیں۔ گاجر اور چتندر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے چتندر کے ساتھ بھون لیں۔ مٹر کے دانے بھی اس میں ڈال دیں اور ان سب چیزوں کو بھوننے کے بعد اس میں بجینی ڈال دیں۔ اس میں نمک اور سیاہ مرچ ملائیں اور آدھ گھنٹہ تک دھمی آنچ پر پکائیں۔ سب چیزیں نکال لیں اور انہیں ٹھنڈا ہونے پر بلینڈر میں ڈال کر اچھی طرح بلینڈ کر لیں اور دوبارہ ڈبچے میں ڈال کر دودھ میں شامل کر کے آنچ پر رکھ دیں۔ جب اُبال آجائے تو سمجھیں سوپ تیار ہے۔

فش امرتسری

اجزاء



رہو یا سرمئی پھلی کو دھوئے آدھا کلو بڑے قلع
پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی
ٹماٹر دو عدد باریک کئے ہوئے
لیہوں دو عدد
لہسن کے جوئے آٹھ عدد باریک کئے ہوئے
اورک ایک بڑا کلو باریک کٹی ہوئی
گڑا ایک کھانے کا چمچ
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
نمک حسب ذائقہ: مصالحہ کے لیے
ہری مرچ آٹھ عدد چکی ہوئی
ہلدی ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ کچلا ہوا
گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ پسا ہوا
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی
تیل حسب ضرورت

ترکیب/اجزاء

رہو یا سرمئی پھلی کو دھوئے سفید سرکہ لگا کر پانچ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب اسے دھو کر پھلی میں رکھیں، تاکہ
پانی نکل جائے۔ پھر پھلی میں تھوڑا نمک اور لیہوں کا رس لگا دیں۔ اس کے بعد تو گرم کر کے ذرا سی پکنائی لگائیں اور
پھلی کے کٹڑوں کو تھے پر رکھ کر ان کا پانی خشک کر لیں۔ اب پیاز، اورک، لہسن کے جوئے، لال مرچ، زیرہ اور
نمک ملا کر پھلی میں لگا کر پانچ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ پھر فراہمینگ پین میں تیل گرم کر کے اس میں مصالحہ لگی پھلی
شیلو فرنی کر لیں۔ اس کے بعد ایک کڑا ہی میں ٹماٹر، گرم مصالحہ، ہلدی اور تیل ڈال کر مصالحہ بیون لیں۔ پھر گڑ شامل
کریں، جب کڑا پھل جائے تو اس میں تلی پھلی پھیلا کر ڈال دیں۔ آخر میں اوپر کچلی ہری مرچ ڈال کر پانچ منٹ دم
پر رکھ دیں۔ مزے دار امرتسری پھلی گرم گرم نان اور سادے چاولوں کے ساتھ سروس کریں۔



اجزاء:

گوشت کے پارچے	:	ایک پاؤ
کارن فلور	:	10 گرام
تیل	:	حسب ضرورت
بندگوبھی	:	آدھی پیالی
ہری مرچ	:	6 عدد
کالی مرچ پاؤڈر، نمک	:	حسب ضرورت
پہلی	:	آدھا کھڑا
سویا ساس	:	15 ملی لیٹر
پیاز کے لہجے	:	آدھا کپ
چینی	:	حسب ذائقہ

ترکیب:

- (۱) گوشت میں نمک، مرچ اور کارن فلور ملائیں۔
- (۲) دو چمچ تیل کڑکڑائیں اور دو منٹ تک ہری مرچ، پہلی، سویا ساس، چینی اور نمک ملا کر تلیں۔ اس مصلے کو فرائی بین سے نکالیں۔
- (۳) اسی فرائی بین میں دو چمچ تیل ڈال کر کڑکڑا کے پیاز اور گوشت ڈالیں۔ بعد میں مصلہ اور تھوڑا سا پانی بھی شامل کر دیں۔
- (۴) بھن جائے تو گرم پلیٹ میں ڈال کر نوش فرمائیں۔

چین کدو کا سالن

اجزاء



- کدو آدھا کلو
- گھی ایک چھٹانک
- دھنیہ دو چمچ
- لہسن ایک پوتھی
- پیاز ایک ڈلی
- دہی دو چھٹانک
- ادرک ایک چھوٹی کاٹھ
- لیسوں دو عدد
- کالی مرچ پانچ عدد
- پسا ہوا گرم مصالحہ ایک چمکی
- ہلدی تھوڑی سی
- بڑی الائچی چند دانے

ترکیب / اجزاء

فرائی پن میں تھوڑا گھی ڈال کر کرکڑا لیں اور اس میں خشک دھنیہ بھوننے کے بعد چین کدو کے قتلے ڈال دیں اور تھوڑی دیر بعد انہیں بغیر پانی بھوننے کے لیے نکال لیں۔

اب پیاز کے گچھے کتریں۔

لہسن کے جوئے چٹیلیں، ادرک کو باریک کتریں پھر تھوڑی سی ہلدی اور بڑی الائچی کے دانے گھی میں ڈال کے بھونیں

اور ان سب کو نمک، لال مرچ، دھنیہ، ادرک اور کالی مرچوں کے ساتھ ملا لیں۔

یہ مصالحہ اور چین کدو قتلے میں ڈال کر پہلے بھونیں پھر حسب ضرورت پانی دے کر پکائیں۔

آخر میں گرم مصالحہ ڈال دیں۔



اجزاء:

گوشت (پتلے پارچے)	:	آدھا کلو
پیاز (باریک کٹا ہوا)	:	ایک پاؤ
دہی	:	ایک پاؤ
گھی	:	آدھا پاؤ
کچا پیٹا	:	125 گرام
زیرہ، تل، خشک ماش	:	60،60 گرام
بھنے ہوئے پنے	:	125 گرام
لہسن	:	ایک گڈی
ادرک	:	ایک ٹکڑا درمیانہ سائز

ترکیب:

- (۱) پیاز کو تھوڑے گھی میں لال کر کے نکال لیں۔ دیگر تمام مصالحے لے بھی اسی گھی میں تل کر نکال لیں۔ اب انہیں پیاز کے ساتھ سل پر پارک پیس لیں پھر اس میں پہلے پیٹا پیس کر ملائیے پھر پیاز ملائے ہوئے مصالحے شامل کر دیں۔
 - (۲) اب اس کو خوب اچھی طرح متھ لیں اور ادرک، لہسن، نمک اور دہی بھی ملا دیں۔
 - (۳) یہ مرکب گوشت کی بوٹیوں پر اچھی طرح ملیں اور دو گھنٹے کے لئے پزارہنے دیں۔
 - (۴) اب ان بوٹیوں کو اوون یا تھور میں کسی برتن میں رکھ کر روست کر لیں۔
- اگر سرخی آگئی ہو تو تھور نکال لیجئے اور گرم گرم روٹی یا پراٹھوں کے ساتھ پیش کریں۔

دہی پلاؤ

اجزاء



چاول ایک کلو
دہی ایک کلو
پیاز دو عدد
ہری مرچ سات عدد
لہسن تین جوئے
ادرک ایک چھوٹی سی گانٹھ
نمک حسب ذائقہ

ترکیب / اجزاء

ادرک لہسن پیس کر دہی میں ملا لیں اور ہری مرچ کاٹ کر اس میں حسب ضرورت نمک ملا کر یہ بھی دہی شامل کر لیں اور کچھ دیر رکھ دیں پھر پیاز کو گھی میں بھون لیں۔
جب لال ہو جائے تو دہی میں ڈال دیں اور دہی کو خوب ہلائی کہ دہی اور گھی الگ الگ ہو جائیں اب پانی کی مناسب مقدار میں چاول ڈال دیں اور جوش آنے پر چاول دم کر لیں دہی پلاؤ تیار ہے بہ شوق تناول فرمائیں۔

فروٹی کپ کیک

اجزاء:



میدہ	ڈیڑھ پیالی
انڈے	تین عدد
چینی	ایک پیالی
کس فروٹ	ایک پیالی
فریش کریم	آدھی پیالی
ڈالڈا کوئنگ آئل	تین چوتھائی کپ

ترکیب:

ٹن فروٹ استعمال کرنے کی صورت میں سب سے پہلے پھلوں کو ٹن سے نکالیں اور اس کا پانی نکال کر پھلوں کو فروٹ میں رکھ دیں، یا چاہیں تو حسب پسند تازہ پھلوں کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر فروٹ میں رکھ کر ٹھنڈا کر لیں۔ کریم کو صاف خشک پیالے میں نکال کر اس میں ایک کھانے کا چمچ ڈال کر اسے فروٹ میں رکھ دیں اور تھنڈی ہونے پر اس الیکٹرک بیٹر سے پھینٹ لیں، پھر اس میں پھل ملا کر فروٹ میں رکھ دیں۔ چینی کو چس کر ڈالڈا کوئنگ آئل میں ملا کر الیکٹرک بیٹر سے اتنی دیر پھینٹیں کہ وہ کریم کی شکل میں آجائے۔ انڈوں کو علیحدہ سے پھینٹ لیں پھر ڈالڈا کوئنگ آئل اور انڈوں کے کسچر کو ملائیں اور اس میں تھوڑا تھوڑا امیدہ ڈال کر بیٹر کو ہلکی سپیڈ پر چلاتے ہوئے ملا لیں۔

کپ کیک بنانے والے سانچوں میں بیٹر کپ لگائیں اور اسے تیار کئے ہوئے کسچر سے آدھا بھر لیں۔ پہلے سے گرم کئے ہوئے اوون میں ان سانچوں کو 180°C پر دس سے بارہ منٹ کے لئے بیک کر لیں۔ اوون سے نکال کر مکمل ٹھنڈا کر لیں پھر پھل ملی ہوئی کریم سے سجائیں۔



اجزاء:

دو کپ	:	اُبلایا ہوا قیمہ مرغی کا
ایک عدد	:	پیاز باریک کٹا ہوا
آدھا کپ	:	سویت چلی ساس
1/4 کپ	:	دہی
دو کھانے کے چمچ	:	باریک کٹا ہرا دھنیا
ڈبڑھ کپ	:	بریڈ کازر
تھوڑا سا	:	آئل اسپرے یا تیل
حسب ذائقہ	:	نمک
ایک کھانے کا چمچ	:	موگ پھلی کا مکھن
تین سے چار عدد	:	سلاد کے پتے
حسب پسند	:	فرنیچ فرائز

ترکیب:

- (۱) قیمہ، پیاز، دو کھانے والے چمچ چلی ساس، موگ پھلی کا مکھن، نمک، دہی اور ایک کپ برائیڈ کازر کو نوڈ پریسریا چا پر میں ڈال کر باریک کر لیں اور ہرا دھنیا بھی ملا دیں۔ اس مرکب سے چار کباب تیار کر لیں۔ ان کو بریڈ کازر میں رول کر کیا آدھے گھنٹے کے لئے فرنیچ میں رکھ دیں۔
- (۲) ادون کی ٹرے کو ہلکا سا چمنا کر لیں۔ چاروں کباب ٹرے میں رکھ کر اوپر ہلکا سا تیل لگا دیں اور گرم ادون میں رکھ کر بیک کر لیں۔
- (۳) تقریباً پندرہ منٹ میں گولڈن براؤن ہونے پر نکال لیں اور بقیہ چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

فش پیٹریز

اجزاء:



آدھا کلو	پف پیٹری
آدھا کلو	مچھلی
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا بسن
ایک عدد درمیانی	پیاز
چار سے چھ عدد	نماز
آدھا چائے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پسلی ہوئی
ایک کھانے کا چمچ	کئی ہوئی لال مرچ
آدھا چائے کا چمچ	اجوائن

ترکیب:

فکٹرش یا چھینے سائز کی مچھلیوں کو صاف دھو کر رکھ لیں، پھر انہیں نمک، بسن اور کالی مرچ سے میرینیٹ کر کے رکھ دیں۔

بیکنگ ٹرے میں ڈالڈا کوئنگ آئل لگا کر خشک میدہ چھڑکیں اور اس پر پف پیٹری کو ایک انچ موٹی تیل کر لگا دیں۔

پیاز کو باریک چوپ کر کے ایک کھانے کے چمچ ڈالڈا کوئنگ آئل میں ہلکا سا نرم ہونے تک فرنی کریں۔

پھر اس میں چوپ کئے ہوئے نماز، نمک اور لال مرچیں ڈال کر ڈھک دیں، جب پانی خشک ہو جائے تو اچھی طرح بھون کر اس پر اجوائن چھڑک کر چولہے سے اتار لیں۔

پف پیٹری کو انگلیوں کی مدد سے اس طرح دبائیں کہ درمیان میں گڑھا سا بن جائے، اس میں نماز کا پیسٹ ڈال دیں اور پھینٹے ہوئے انڈے کو برش سے پف پیٹری کے کناروں پر لگا دیں۔

نماز کے پیسٹ کے اوپر میرینیٹ کی ہوئی مچھلی اور کئے ہوئے زیتون رکھ دیں اور اس ٹرے کو گرم اودن میں 200°C پر پندرہ سے بیس منٹ بیک کر لیں۔

پر پریزنٹیشن:

اپنے پسندیدہ جوس یا فروٹ سلاڈ کے ساتھ انجوائے کریں۔

نوٹ:

پف پیٹری بنانے کے لیے 300 گرام میدے کو پانی سے گوندھ کر تیل کر لیں اور اس کے اوپر 200 گرام مارجرین یا مکھن پھیلا کر لگائیں اور اس کو تین فولڈ کر کے دس منٹ کے لیے فریزر میں رکھ دیں۔

پھر تیل کر خشک میدہ چھڑکیں اور درہ بارہ سے تین فولڈ کر کے فریزر میں رکھیں۔ یہ عمل تین سے چار مرتبہ کریں، پف پیٹری تیار ہے۔

چیزی لیمنی کیک



اجزاء

مکھن دو سو گرام
کریم چیز دو سو گرام
لیموں کے چھلکے ایک کھانے کا چمچ
چینی ایک کپ
انڈے تین عدد
سیلف رائزنگ فلور سو ایک کپ
ونیلا ایسنس ایک چائے کا چمچ
پیلا رنگ چند قطرے
آئسنگ شوگر چمڑے کے لئے

ترکیب / اجزاء

اوون کو ایک سو اسی ڈگری سینٹی گریڈ پر گرم ہونے کے لیے رکھ دیں۔
نواج گولائی کے کیک مولڈ کو چکنا کر لیں۔
ایک پیالے میں مکھن، کریم چیز اور لیموں کے چھلکے ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں، یہاں تک کہ اس کا رنگ ہلکا ہو جائے۔
اب اس میں چینی ڈال کر اچھی طرح بیٹ کریں کہ آمیزہ نرم ہو جائے۔
اس میں ایک ایک کر کے تین انڈے شامل کریں اور ہلکی اسپینڈر پر مسلسل پھیلتے رہیں۔
پھر اس میں سیلف رائزنگ فلور ڈال کر ہلکی اسپینڈر پر مزید کچھ دیر بیٹ کریں۔
اس کے بعد ونیلا ایسنس اور چند قطرے پیلا رنگ ڈال کے کس کریں۔
اب یہ آمیزہ گرمیں کیے کیک مولڈ میں ڈال کے سپیل سے گرم اوون میں ایک گھنٹہ کے لئے بیک کریں۔
اب کیک کو تاروں کی جالی پر رکھ کے ٹھنڈا کریں۔
آخر میں تھوڑی سی آئسنگ شوگر چمڑک کر پیش کریں۔

شاہی کڑاہی

اجزاء:



آدھا کلو	پھول گوبھی
ایک عدد	گاجر
ایک پیالی	مٹر
دس سے بارہ عدد	فرنیج بینز
دو سے تین عدد	ٹماٹر
200 گرام	کالچ چیز
حسب ذائقہ	نمک
ایک چائے کالچ	ادرک بہن پسا ہوا
ڈیڑھ چائے کالچ	کئی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کالچ	ثابت دھنیا
ایک چائے کالچ	سفید زیرہ
چار سے پانچ عدد	ثابت لال مرچ
ایک چائے کالچ	قصوری تیتھی
ایک چائے کالچ	کالی مرچ گدڑی پسی ہوئی
آدھی پیالی	فریش کریم
حسب پسند	ہری مرچیں
آدھی گھی	ہر ادھنیا
آدھی پیالی	ڈالڈا کنولا آئل

ترکیب:

تمام سبز یوں کو چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور نمائز کے علاوہ سب کو ادھ گلا ہونے تک ابال لیں۔ کڑاہی میں ڈالڈا کنولا آئل کو گرم کر کے اس میں ثابت لال مرچوں کو ڈال کر کڑکڑائیں، پھر اس میں ادرک بہن ڈال کر فرانی کریں۔

پھر نمائز ڈال کر اتنی دیر فرانی کریں کہ نمائز اچھی طرح گل جائیں، اُبلتی ہوئی سبزیاں ڈال کر ملائیں۔ نمک، لال مرچ، بھنا ہوا کٹنا ہوا دھنیا، زیرہ اور کالی مرچ ڈال کر ڈھک کر ہلکی آچ پر پانچ سے سات منٹ پکا لیں۔

آخر میں اس میں قصوری تیتھی، باریک کٹنا ہوا ہر ادھنیا، ہری مرچیں، کالچ چیز کے چوکور کٹے اور کریم ڈال کر دم پر رکھ دیں۔

عربیین چکن و درائس

اجزاء



- چکن لیگ پین دو عدد
- چکن بریسٹ دو عدد
- چاول دو پیالی
- گھی ایک پیالی
- (پیاز دو عدد) (باریک کٹی ہوئی)
- سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
- ہری مرچ چار عدد
- نمک حسب ذائقہ
- (الابچی چھ عدد) (کچلی اور چھوٹی)
- دہی آدھی پیالی
- ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
- (بادام دس عدد) (اُبلے ہوئے)
- کشمش ایک پیالی

ترکیب / اجزاء

- چکن لیگ پین اور چکن بریسٹ کے دو ٹکڑے کر لیں۔
- چاولوں کو دھو کر بھگو دیں۔
- ایک بڑی دبیچی میں گھی گرم کر کے اس میں پیاز گولڈن براؤن کر لیں۔
- اب اسے نکال کر چکن لیگ پین اور چکن بریسٹ کے ٹکڑے ڈالیں اور پانی خشک کر لیں۔
- پھر اس میں سفید سرکہ، نمک، ہری مرچ، الابچی، دہی اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر خوب اچھی طرح بھونیں۔
- اب بادام اور کشمش ڈال کر دو پارہ پکا سنا لیں۔
- پھر دوسے تین پیالی پانی اور چاول ڈال کر پکھنے دیں۔
- جب پانی میں اُبال آجائے تو اسے دم پر رکھ دیں۔
- بھاپ اوپر آجائے تو مزے دار چاول تیار ہیں۔
- ڈش میں کال کر اور پتلی پیاز ڈالیں اور سرو کریں۔

گرلڈ فش

اجزاء



فش فله دو عدد

سویا سوس دو کھانے کے چمچ

سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ

مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ

لیموں دو عدد

نمک حسب ذائقہ

گھی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ

چاٹ مصالحہ تھوڑا سا

تیل دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیب / اجزاء

مچھلی کے فله اچھی طرح دھو کر سویا سوس، سفید سرکہ، حسب ذائقہ نمک، مسٹرڈ پاؤڈر، گھی کالی مرچ اور لیموں کا رس لگا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔ اب گرلڈ کر کے ذرا سا تیل لگائیں اور فله کو گرل کر کے دونوں طرف سے سینک لیں۔ آخر میں انھیں اتار کر تھوڑا سا چاٹ مصالحہ چھڑک کر براؤن بریڈ کے ساتھ سرو کریں۔

مٹن بریانی

اجزاء



مٹن گوشت ایک کلو

چاول آدھا کلو

کھی تین چھٹا تک

دہی ایک پاؤ

گرم مصالحہ ایک چمچ

پیاز چار عدد

اورک پیسٹ ایک درمیانہ چمچ

ترکیب / اجزاء

۔ گوشت کے ٹکڑے صاف کر کے نمک پیاز اور اورک لگا کر رکھ دیں
پھر گرم مصالحہ اور دہی گوشت پر لگا کر پتیلی میں رکھ دیں۔
اوپر سے تھوڑا سا گرم گھی ڈال کر ابلے ہوئے چاول ڈال دیں
پتیلی پر مضبوطی سے ڈھکن بند کر دیکھیا اور ہلکی آنچ پر پکائیے۔
چند منٹ بعد پانی خشک ہو جائے تو انہیں اوون کی ٹرے میں الٹ دیں۔
پندرہ منٹ تک اوون میں دم دینے کے بعد ڈش میں نکال لیں لڈیز مٹن
بریانی تیار ہے۔



اجزاء:

ایک عدد (تقریباً ڈیڑھ کلو، ہو)	:	چھوٹے بکرے کی ران
ایک چھوٹی پیالی	:	سرکہ
آدھی چٹانگ	:	ادرک (باریک پیا ہوا)
آدھ پاؤ	:	گھی
ایک چائے کا چمچ	:	سیاہ مرچ
حسب ذائقہ	:	نمک

ترکیب:

- (۱) ران کو کانٹے سے اچھی طرح گہرے کٹ لگائیں۔
- (۲) ادرک میں نمک، سیاہ مرچ اور سرکہ ملائیں اور یہ سب ران پر اچھی طرح مل دیں تاکہ پوری طرح اس پر لگائے گئے کٹس میں جذب ہو جائے۔
- (۳) اسے تین گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اور ایک بڑا سوس پین لیں اور اس میں گھی گرم کریں اور ران کو گھی میں ڈال کر پکائیں۔
- (۴) ران عام طور پر اپنے ہی پانی میں گل جاتی ہے لیکن اگر ضرورت پڑے تو تھوڑا پانی بھی لگا سکتی ہیں۔ تیار ہونے پر اتار لیں اور سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

الوقیمے کا پراٹھا



اجزاء

چکن قیمہ ایک کپ اُپلا ہوا
(آلو ایک کپ اُبلے ہوئے
(پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی
(ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی
آٹے یا میدے کے بیڑے سے چھ عدد
(سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ کٹی ہوئی
(دھنیا ایک چائے کا چمچ ثابت
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ آدھا چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
(انار دانت ایک چائے کا چمچ کٹا ہوا
نمک حسب ضرورت
ہر ادھنیاپودینہ حسب ضرورت
دبئی گھی فراٹنگ کے لیے

ترکیب / اجزاء

چکن قیمہ، آلو اور تمام مصالحوں کو اچھی طرح مکس کر لیں۔
ہنے ہوئے بیڑوں کو تھوڑا سا تیل لیں۔
ایک پیلے ہوئے بیڑے کے اوپر چکن اور آلو کا آمیزہ پھیلائیں اور پھر دوسرا بیڑا تیل کر اوپر رکھ کر کنارے اچھی
طرح بند کر دیں۔
اب اس کو مزید تیل لیں۔
گرم تھے پر گھی لگا کر پراٹھا تیل لیں۔
دبئی گھی لگا کر پودینے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



ہری پیاز اور آلو کا سوپ

اجزاء:

دو عدد	:	ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ڈیڑھ کلو	:	ہڈیوں کی بخنی
کھانے کا ایک چمچ	:	مکھن
ایک پاؤ	:	آلو (چھوٹے ٹکڑے)
دو عدد	:	انڈوں کی زردیاں
ایک چائے کا چمچ	:	ثابت گرم مصالحہ
آدھا کپ	:	دودھ

ترکیب:

- (۱) پیاز کو مکھن میں ڈالیں اور اسے ہلکی آنچ پر نرم کر لیں۔ اس کو سرخ نہ ہونے دیں آلو ڈالیں۔ اس کے ساتھ ہی گرم مصالحہ ڈالیں اور ان سب چیزوں کو بھون لیں۔ اس کے بعد بخنی اور نمک ڈال دیں۔ جب پیاز اور آلو اچھی طرح گل چکیں تو سوپ کو چھان لیں۔ اگر اسکو گاڑھا کرنا مقصود ہو تو آلو اور پیاز نہ نکالیں بلکہ ان کو بخنی کے اندر ہی کوٹ لیں۔
- (۲) اُبال آنے پر آدھا کپ دودھ ڈالیں اور دو انڈوں کی زردی پھینٹ کر ڈال دیں۔ دو منٹ کے بعد برتن میں نکال لیں اور ہری پیاز کاٹ کر اور اس کے ساتھ سجا کر گرم گرم پیش کریں۔



اجزاء:

دو کھانے کے چمچ	:	کھن یا مارجرین
ایک عدد (درمیانے سائز کا)	:	پیاز (باریک کٹا ہوا)
دو کھانے کے چمچ	:	کارن فلور
اڑھائی کپ	:	دوبھی ٹیبل سٹاک
ایک کپ	:	آبی اور پسی ہوئی پالک
ایک کپ	:	اپیل سوس
ایک کپ	:	دودھ
پسی ہوئی	:	نمک، سیاہ مرچ
حسب خواہش	:	لیوں کا عرق، سادہ دہی
تھوڑا سا	:	دھیانے دگی سے پسا ہوا

ترکیب:

- (۱) ایک بڑے سوس پین میں کھن کو گرم کریں اور اس میں پیاز ڈال کر فرائی کریں یہاں تک کہ پیاز نرم ہو جائیں۔ اس میں کارن فلور شامل کریں اور گاڑھا ہونے تک ہلاتے رہیں۔ اب آہستہ آہستہ سٹاک ڈالیں اور چمچ ہلاتے رہیں دس منٹ تک اسے جوش دیں اب اس میں پالک شامل کریں اور گلنے تک پکاتے رہیں۔
- (۲) تھوڑا ٹھنڈا ہونے پر اپیل سوس ملا دیں اب تمام اجزا کو ایک فوڈ پروسیسر میں رکھیں اور قاس وقت بلینڈ کریں تاکہ ایک جیسا ہو جائے۔ اسے دو پارہ سوس پین میں ڈالیں اور دودھ ڈال کر نرم آچھ پر پکائیں۔ اس کے بعد ڈالتے کے لیے نمک مرچ اور لیوں کا عرق ملا دیں۔ سوپ تیار ہے۔



چنا چاٹ

اجزاء:

پنے	:	دو کپ (اُبلے ہوئے)
پیاز	:	ایک عدد (درمیانہ)
تیل	:	دو کھانے کے چمچ
ہری مرچ	:	دو عدد (باریک کاٹ لیں)
دھنیا، پودینہ	:	تھوڑا سا
انار دانہ، زیرہ	:	آدھا آدھا چائے کا چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
چاٹ مصالحہ، کٹھنائی	:	آدھا آدھا چائے کا چمچ
گٹی ہوئی لال مرچ	:	آدھا چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	:	آدھا چائے کا چمچ
اٹلی کا پانی	:	آدھا کپ

ترکیب:

- (۱) گرم تیل میں آدھے پیاز ڈال کر نرم کر لیں۔
- (۲) دھنیا، پودینہ اور ہری مرچ ڈال کر تھوڑی دیر پکائیں۔
- (۳) پھر زیرہ، انار دانہ، نمک، چاٹ مصالحہ، کٹی ہوئی لال مرچ، پسی ہوئی لال مرچ، پسی ہوئی کٹھنائی، چنا اور اٹلی کا پانی دال دیں اور چولہے سے اتار لیں۔
- (۴) کچی پیاز ڈال کر کس کر لیں اور پلیٹ میں نکال کر پیش کر دیں۔

بندگو بھی آلو مصالحہ مکس

اجزاء



بندگو بھی آدھا کلو

آلو آدھا کلو

میٹک ایک چنگلی

لہسن کے جوے چار عدد

مکھن پچاس گرام

ٹماٹر دو سو پچاس گرام

(کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (مٹی ہوئی)

(ادرک ایک کھانے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)

سونف آدھا چائے کا چمچ

ہلدی آدھا چائے کا چمچ

نمک آدھا چائے کا چمچ

زیرہ دو چائے کا چمچ

(ہری مرچ دو کھانے کے چمچ (باریک کٹی ہوئی)

تیل چار کھانے کے چمچ

ترکیب / اجزاء

آلوؤں کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں میں اور گرم تیل میں فرانی کر کے نکال لیں۔

اب بندگو بھی کو باریک کاٹ کر دو کپ پانی میں ہلدی کے ساتھ اُبال لیں۔

پھر سچے ہوئے تیل میں ٹماٹر، ادرک، باریک کٹی ہری مرچ، نمک، زیرہ،

میٹک، سونف اور لہسن کے جوے ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔

اس کے بعد بندگو بھی کو چھان کر آلوؤں میں شامل کر کے مکس کر لیں۔

آخر میں اس پر مکھن اور مٹی کالی مرچ ڈال کر دس منٹ دم پر رکھیں اور سرو کر دیں۔

چائینیز پین کیک

اجزاء:



میدہ	ڈیزہ پیالی
نمک	حسب ذائقہ
انڈے	دو عدد
دودھ	حسب ضرورت
کالی مرچ پیسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ
پکن کا بہنا قیمہ	ایک پیالی
شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)	دو کھانے کے چمچ
گاجر (کشی ہوئی)	دو کھانے کا چمچ
ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)	دو کھانے کا چمچ
سویا ساس	دو کھانے کے چمچ
سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
ڈالڈان فلاور آئل	حسب ضرورت

ترکیب:

انڈوں کو بڑے پیالے میں پھیٹ کر اس میں نمک اور کالی مرچ ڈالیں، پھر اس میں تھوڑا تھوڑا چھان کر رکھا ہوا میدہ شامل کر لیں، آخر میں اتنا دودھ ملائیں کہ پتلا سا آمیزہ بن جائے۔

قیمے میں کئی ہوئی ہنریاں ڈال کر ہلکا سا بھونیں، سرکہ اور سویا ساس ڈال کر چولہے سے اُتار کر ٹھنڈا کرنے رکھ دیں۔

صاف ستھرے خشک پین میں ایک کھانے کا چمچ ڈالڈان فلاور آئل ڈال کر اچھی طرح پھیلا لیں اور پین کو ہلکا سا گرم کر لیں، اس میں ایک چوتھائی پیالی پین کیک کا آمیزہ ڈالیں اور ایک سے ڈیزہ منٹ پکنے دیں۔

پھر اس پر ایک کھانے کا چمچ قیمہ پھیلا کر رکھیں اور اوپر سے ایک چوتھائی پیالی آمیزہ ڈال کر نیچے والے پین کیک کے برابر پھیلا لیں، اس کو احتیاط سے پلٹ کر دوسری طرف سے بھی سنہرا کر لیں۔

بینگن کا بھرتہ

اجزاء



بینگن آدھا کلو
نمک حسب ذائقہ
مرچ حسب ذائقہ
ہر ادھنیا حسب ذائقہ
ہری مرچ حسب ذائقہ
گھی ایک بڑا چمچ
پیاز ایک بڑی ڈلی

ترکیب / اجزاء

بینگوں کو ابال کر چھلکا اتار کے سل پر باریک پیس لیں پھر ان میں پیسی ہوئی مرچیں اور نمک ملا لیں۔
اب ایک پتیلی میں پیاز کے لچھے سرخ کر کے پسے ہوئے بینگن ڈال کر بیس منٹ تک بھون کر اتار لیں
اور اوپر سے ہر مرچ اور ہر ادھنیا کاٹ کر چھڑک دیں۔
اگر آپ زیادہ مرچوں کے شوقین ہیں تو زیادہ ڈال سکتے ہیں۔

فلفی چاکلیٹ کیک



اجزاء

میڈہ ایک کپ

بیکنگ پاؤڈر ڈیڑھ چائے کا چمچ

کھن ایک سو پچیس گرام

کوکو پاؤڈر دو کھانے کے چمچ

دودھ آدھا کپ

انڈے دو عدد

چینی تین چوتھائی کپ

آستگ کے لئے

کریم ایک پیکنٹ

کوکو پاؤڈر دو کھانے کے چمچ

براؤن شوگر دو کھانے کے چمچ

آستگ شوگر ایک کپ

اسٹرا بری سٹاؤٹ کے لئے

ترکیب / اجزاء

آٹھ اچے کے سانچے کو چکنا کر کے ایک طرف رکھ دیں اور اون کو 170 ڈگری پر دس منٹ کے لئے پری ہیٹ کر لیں۔

میڈہ اور بیکنگ پاؤڈر ایک پلیٹ میں چھان لیں۔

ایک ساں چین میں مکھن، کوکو پاؤڈر اور دودھ کو تارم کر میں کہ مکھن پگھل جائے لیکن باپاں نا آئے۔

ایلیٹرک بیٹر سے انڈے چھیٹ لیں جب جھاگ بن جائے تو چینی شامل کر کے ہیٹ کریں۔

اب اس میں میڈہ اور کوکو الیکٹر ڈال کر مزید یکس کر میں کہ کوئی گھٹلی نا رہے۔

آئیروساٹھے میں ڈال کر اون میں رکھیں اور 170 ڈگری پر 25-30 بجک کریں۔ کیک میں چھری ڈال کر

چیک کر لیں اگر صاف باہر آئے تو کیک تیار ہے۔

کیک اوون سے نکال کر پانچ منٹ ساٹھے میں رہنے دیں اور پھر باہر نکال لیں۔

آستگ کے لئے: ایک ساں چین میں دو کھانے کے چمچ کھوسیم، کوکو پاؤڈر اور براؤن شوگر پچا میں جب پتلی ہی

ہیٹ بن جائے تو آٹھ سے بتالیں۔

اب اس میں آہستہ آہستہ شوگر ملائیں۔ کیک کو اس آستگ سے کوز کر دیں۔ باقی کریم اور اسٹرا بری سے سجا کر

مخضد کر کے پیش کریں۔



چاول کے لئے:

قلندری دال چاول

اجزاء:

اصلی گھی ----- 3 کھانے کے چمچ	مسور کی دال ----- 1-2/1 کپ
چھوٹی الائچی ----- 3 عدد	ماش کی دال ----- 2/1 کپ
لونگ ----- 2 عدد	نمک ----- حسب ذوق
نمک ----- حسب ذوق	پسی لال مرچ ----- 1-2/1 کھانے کا چمچ
چاول ----- 1 کلو	بلدی ----- 1 چائے کا چمچ
لہسن ----- 4 جوے	کنے نمائے ----- 3 عدد
زیرہ ----- 1 چائے کا چمچ	سوکھی قصوری میتھی ----- 2 کھانے کے چمچ
اجوائن ----- 4/1 چائے کا چمچ	

ترکیب:

ایک دیگچی میں مونگ کی دال ، مسور کی دال اور ماش کی دال ڈال در حسب ضرورت پانی شامل کریں۔

اُبال آنے پر اس میں نمک، پسی لال مرچ ، بلدی ، نمائے، سوکھی قصوری میتھی اور پسا گرم مصالحہ شامل کر کے دال گلائیں۔

اوپر سے اصلی گھی میں لہسن ، زیرے اور اجوائن کا تڑکا بنا کر لگائیں۔

چاولوں کے لئے اصلی گھی گرم کریں۔

اس میں لونگ اور الائچی کڑکرائیں اور حسب ضرورت پانی شامل کر کے چاولوں کو دم پر رکھ دیں۔

بریائی تیار ہے

سلاد، رائے، کچورم یا آلو بخارے کی چینی کے ساتھ پیش کریں۔

دالوں کو 1/2 گھنٹے پہلے بھگو دیں۔

الایچی دارقورمہ



اجزاء

گوشت آدھا کلو
الایچیاں آدھا پاؤ
نمک حسب ذائقہ
مرچ آدھی چھٹانک
دھنیا آدھی چھٹانک
لہسن ایک پوتھی
ادرک آدھی چھوٹی ڈلی

ترکیب / اجزاء

الایچیوں کے دانے نکال لیں اور انہیں پانی میں پیس کر رکھ لیں مصالحہ بھونیں اور پھر اس میں گوشت ڈال کر بھونیں۔
جب گوشت گل جائے تو الایچی کے پسے ہوئے دانے اس میں ڈال دیں اگر دم پر رکھنے کی ضرورت سمجھیں تو پندرہ منٹ تک دم پر رکھیں پھر پتیلی چوبلے سے اتار لیں۔

گرل ویجی ٹیبل فیش

اجزاء



فیش قلمے آدھا کلو

تیل حسب ضرورت

لیمون کارس ایک کھانے کا چمچ

اورنج جوس ایک چوتھائی کپ

مسٹرڈ پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

لبسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

وو ایسٹروسس دو کھانے کے چمچ

سفید مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ

پسی ہوئی نمک حسب ذائقہ

کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ پسی ہوئی

میتھی آدھا چائے کا چمچ خشک اور لیگا نو آدھا چائے کا چمچ

تورنی ایک عدد

شملہ مرچ ایک عدد

ٹماٹر ایک عدد

پیاز ایک عدد درمیانی

ہرے لو بیا ایک پاؤ

ترکیب / اجزاء

پیلے فیش قلمے کو بڑے بڑے ٹکڑوں میں کاٹ کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب ایک پیالے میں تیل، لیمون کارس، اورنج جوس، مسٹرڈ پیسٹ، لبسن پیسٹ، وو ایسٹروسس، سفید مرچ، نمک اور کالی مرچ شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔ پھر اس میں خشک میتھی اور اور لیگا نو شامل کر کے فیش کو میری نیت کر لیں اور ایک طرف رکھ دیں۔ اب تورنی، شملہ مرچ، ٹماٹر اور پیاز کو سلائس کر لیں۔ ہرے لو بیا کو تھوڑے سے پانی میں اہال لیں۔ اب گرل پین آن کر کے پھلی کے ٹکڑوں کو دونوں طرف سے اچھی طرح سے گرل کر لیں۔ جب دونوں طرف سے سبز رنگ آ جائے تو نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔ اب تمام ہبزریوں کو پیچے ہوئے سوس میں میری نیت کر کے گرل کر لیں۔ اب پلینر پر گرل کی ہوئی ہزری اور پھلی رکھ کر سرو کریں۔

پوری



اجزاء

میدہ ایک کپ
آٹا ایک کپ
نمک آدھا چائے کا چمچ
تیل چار کھانے کے چمچ
بیکنگ پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
پانی گوندھنے کے لیے
تیل تانے کے لیے

ترکیب / اجزاء

پہلے میدہ، آٹا، نمک، تیل اور بیکنگ پاؤڈر ملا کر پانی سے اچھی طرح گوندھ لیں۔
اب ڈوکی پوریاں بنا کر گرم تیل میں ڈیپ فرائی کر لیں۔
گرم گرم سرو کریں۔

بیکڈ فش ان بنانا لیوز

اجزاء



فش فلے آدھا کلو
کوکونٹ ملک ایک کپ
ریڈ کری بیسٹ دو کھانے کے چمچ
چینی ایک چائے کا چمچ فش
سوس تین کھانے کے چمچ
لیموں کے پتے پانچ عدد
کیلے کے پتے چار سے پانچ عدد
کمس ویجی ٹیبلر دو سو گرام (سلاٹس یا کٹی ہوئی
(لال مرچ دو سے تین عدد) (سلاٹس کی ہوئی

ترکیب / اجزاء

ایک پیالے میں کوکونٹ ملک، ریڈ کری بیسٹ، چینی، فش سوس اور لیموں کے پتے شامل کر کے اچھی طرح مکس کریں۔ اب اس میں فش فلے شامل کر کے اچھی طرح میری نیٹ کر لیں اور بچھیں سے تیس منٹ تک چھوڑ دیں۔ ایک بیکنگ ٹرے پر کیلے کے پتوں کو سیٹ کر کے ان پر کمس ویجی ٹیبلر کو بچھا دیں۔ پھر ان پر پہلے سے میری نیٹ کی ہوئی فش کو رکھیں اور بچھا ہوا مصالحہ اوپر سے ڈالیں۔ اب ان کے بیکٹ بنا کر ٹوٹھ پکس سے بند کریں اور بیکنگ ٹرے میں رکھ کر پہلے سے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر تیس سے پچیس منٹ کے لیے بیک کر لیں یا پھر اسٹیم کر لیں۔ اب بیکنگ ٹرے سے فش کے پیکٹس نکال کر سرونگ ڈش میں ڈالیں۔ پھر اوپر سے لال مرچ کے سلاٹس سے گارنش کر کے سرو کریں۔



سم تندوری کباب

اجزاء:

چکن	:	ایک عدد (آٹھ کلوڑے کر لیں)
انڈا	:	ایک عدد
لبسن، ادرک پیسٹ	:	دو کھانے کے چمچ
میدہ	:	آدھا کپ
سویا سوس	:	دو کھانے کے چمچ
نمک	:	ایک چائے کا چمچ
کالی مرچ	:	ایک چائے کا چمچ
سفید تل	:	تین کھانے کے چمچ
اجینو موتو	:	آدھا چائے کا چمچ
دہی	:	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب:

- (1) انڈے میں دہی، لبسن، ادرک، سویا سوس، کالی مرچ، نمک وغیرہ اچھی طرح مکس کر کے چکن کے کلوڑے ڈبو کر رکھ دیں۔ میدے اور تل میں تھوڑا نمک، کالی مرچ اور اجینو موتو ملا لیں۔ اب چکن کے کلوڑے نکال کر اس میدے اچھی طرح ڈب کریں۔
- (2) بیکنگ ٹرے میں تھوڑا سا آئل لگا کر تمام کلوڑے نکال کر اس میں رکھ لیں اور چالیس منٹ تک تین سو پچاس ڈگری پر بیکنگ کریں۔ سلاؤس اور سلاڈ کے ساتھ سرو کریں۔



فروت یوگرٹ

اجزاء:

دہی	:	1 کلو
پائن اپیل کیوبز	:	1 ڈبہ
کنڈینسڈ ملک	:	1 ڈبہ
تازہ کریم	:	1 پیکٹ
پائن اپیل جیلی پاؤڈر	:	1 پیکٹ
جیلائن پاؤڈر	:	1 کھانے کا چمچ

ترکیب:

- (1) جیلائن پاؤڈر دو کھانے کے چمچ ٹھنڈا لے کر گول لیں
ایک پین میں پانی گرم کریں جب بھاپ ورنے لگے
تو جیلائن کا برتن گرم پانی کے اوپر رکھ کر پکالیں۔
- (2) اب ایک پیالے میں دہی، کنڈینسڈ ملک اور جیلی پاؤڈر اچھی طرح ملا لیں۔
کانٹے کی مدد سے پھینٹ لیں
پھر کریم اور پائن اپیل کیوبز ملا لیں۔
کھلی ہوئی جیلائن ملا کر دوبارہ ہلکا سا پھینٹ لیں اور فریج میں جمائے رکھ دیں۔
یہ میٹھا جتنا ٹھنڈا ہوگا اتنا ہی مزیدار ہوگا۔



مغلی مرچی مصالحہ

اجزاء:

موٹی مرچ	:	6 سے 7 عدد
لیموں	:	دو عدد (رس نکال لیں)
کھٹائی (پسی ہوئی)	:	ایک چائے کا چمچ
دھنیا (پسا ہوا)	:	ایک چائے کا چمچ
زیرہ (پسا ہوا)	:	آدھا چائے کا چمچ
لال مرچ (کٹی ہوئی)	:	آدھا چائے کا چمچ
چاٹ مصالحہ، لال مرچ پاؤڈر	:	آدھا، آدھا چائے کا چمچ
ہلدی	:	ایک چوتھائی چائے کا چمچ
نمک	:	حسب ذائقہ
تیل	:	دو کھانے کے چمچ

ترکیب:

- (۱) فرائی پین تیل اور تمام مصالحے بھون لیں تھوڑا سا پانی بھی شامل کر لیں۔
- (۲) ہری مرچیں درمیان سے کاٹ کر ان میں یہ مصالحہ بہت کم مقدار میں بھر لیں۔
- (۳) ان مرچوں کو باقی مصالحے میں شامل کر کے دو سے تین منٹ تک دم دیں۔
- (۴) لیموں کا رس ڈال کر کس کر لیں اور پلیٹ میں نکال کر پیش کریں۔

مزیدار ویکیشیل بریانی

اجزاء



مٹرکی پھلیاں دو سو پچاس گرام (دائے نکال لیں)
دال چنا ایک سو گرام (آبال لیں)
گا جردو سو پچاس گرام (کات لیں)
پھلیاں دو سو پچاس گرام (کات لیں)
چاول پانچ سو گرام (بھجولیں)
پیاز تین عدد (سلاسرکات لیں)
فریش سرخ مرچ دو عدد (سلاسرکات لیں)
نارنگی تین عدد (چپ کر لیں)
سبز الائچی چھ عدد (دائے نکال لیں)
اورک ایک چائے کائچی (کٹا ہوا)
پودینہ ایک کھانے کائچی (کٹا ہوا)
بلدی ایک چائے کائچی
زیرہ دو کھانے کائچی
لہسن پانچ جوئے (کٹا ہوا)
لہسن چھ جوئے
دارچینی چار کائچی کھنڈا
نمک حسب ذائقہ
آئل حسب ضرورت

ترکیب / اجزاء

تھوڑا سا آئل گرم کر کے پیاز بلی فرائی کریں۔
پھر سرخ مرچ، اورک، لہسن اور زیرہ ڈال کر ایک دو منٹ فرائی کریں۔
دال چنا، مٹر، گا جرد اور پھلیاں ڈال کر مزید تھوڑا سا فرائی کریں۔
پھر نمٹا، پودینہ، نمک، بلدی، دارچینی، سبز الائچی اور لہسن کے
جوئے شامل کر کے بھونیں اور پانی ڈال دیں۔
پانی اُبلنے لگے تو چاول شامل کر کے پکائیں۔
پانی خشک ہونے لگے تو دم لگا دیں۔
تیار ہونے پر گرم گرم سرو کریں۔



اجزاء:

50 گرام (باریک پسّی ہوئی)	:	ماش کی دال
ایک چوتھائی چائے کا چمچ	:	بیکنگ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	:	چاٹ مصالحہ
دو کھانے کے چمچ	:	تیل
4 کھانے کے چمچ	:	دہی
آدھا کپ	:	دودھ
دو کھانے کے چمچ	:	چینی
حسب ذائقہ	:	نمک
آدھا چائے کا چمچ	:	زیرہ پاؤڈر

ترکیب:

- (1) پسّی ہوئی ماش کی دال میں نمک، زیرہ پاؤڈر اور بیکنگ پاؤڈر ڈال کر پھینٹ لیں اور 15 منٹ رہنے دیں۔
- (2) گرم تیل میں دہی بڑے تل کے نکال لیں۔ اور ٹھنڈے پانی میں ڈال دیں۔
- (3) پانچ منٹ بعد ان کو چھلنی میں ڈال کر نتھار لیں۔
- (4) ایک پیالے میں دہی برے رکھیں دہی میں دودھ چینی اور نمک مکس کریں اور دہی بڑوں کے اوپر ڈال دیں۔ پھر اوپر سے چاٹ مصالحہ چھڑک دیں۔