



قربانی کی دُعا اور طریقہ

قربانی کا طریقہ | جانور کو اس طرح لٹایا جائے کہ اس کا منہ قبلہ کی طرف رہے، پھر اپنا سیدھا پیر جانور کے پہلو پر رکھا جائے۔ اس کے بعد بسم اللہ اللہ اکبر کہہ کر تیز چھری سے جانور کو اس طرح ذبح کریں کہ چاروں یا کم از کم تین رگیں ضرور کٹ جائیں۔

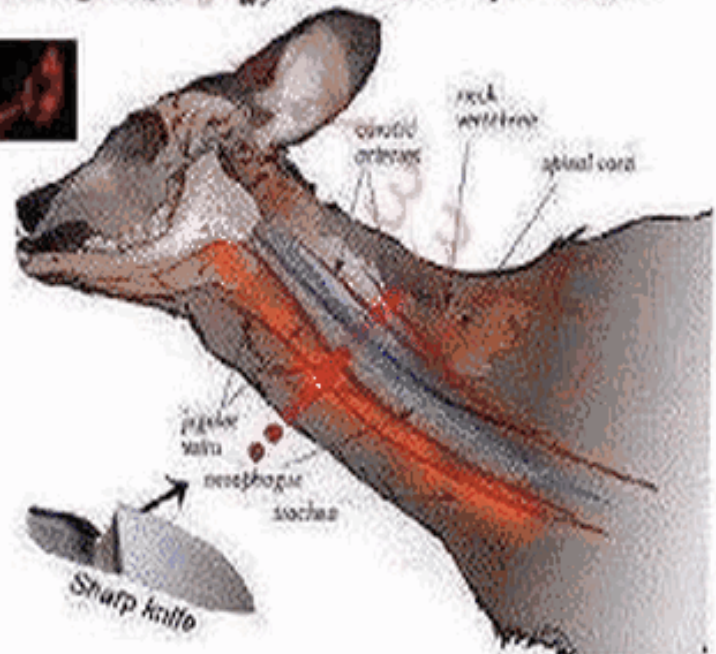
ذبح سے قبل یہ دعا پڑھیں | اِنِّیْ وَجْهْتُ وَجْهَیْ لِلذِّیْ فَطَرَ السَّمٰوٰتِ وَالْاَرْضَ حَنِیْفًا وَمَا اَنَا مِنَ الْمُشْرِکِیْنَ اِنَّ صَلَاتِیْ وَنُسُکِیْ وَمَحِیَّاتِیْ وَمَمَاتِیْ لِلّٰهِ رَبِّ الْعٰلَمِیْنَ لَا شَرِیْکَ لَهٗ وَبِذٰلِکَ اُمِرْتُ وَاَنَا اَوَّلُ الْمُسْلِمِیْنَ ۝

قربانی کے بعد یہ دعا پڑھیں | اَللّٰهُمَّ تَقَبَّلْ مِنِّیْ کَمَا تَقَبَّلْتُ مِنْ خَلِیْلِکَ اِبْرٰهِیْمَ عَلَیْهِ السَّلَامُ وَحَبِیْبِکَ مُحَمَّدًا صلی اللہ علیہ وسلم

قربانی اگر دوسرے کی طرف سے کریں تو "منی" کے بجائے "من" کہہ کر اس کا نام لیں اور اگر قربانی کے جانور میں سات شریک ہوں تو ان ساتوں کے نام لئے جائیں۔

یہ پیغام دوسروں تک پہنچائیں۔

دیکھئے





آج کی ڈش

مٹن ملائی کباب

اجزاء: قیمہ ایک کلو باریک، پیاز دو عدد کٹا ہوا، سبز مرچ دو عدد کٹی ہوئی، سرخ مرچ آدھا چائے کا چمچ پیسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ پیسا ہوا، دھنیا ایک چائے کا چمچ پیسا ہوا، ڈبل روٹی کا سلاؤس ایک عدد، دودھ آدھی پیالی، انڈہ آدھا پھینٹا ہوا، میدہ حسب ضرورت، فریش کریم آدھی پیالی، سبز دھنیا ایک کھانے کا چمچ کٹا ہوا، ادراک آدھا کھانے کا چمچ کٹا ہوا، کوکنگ آئل حسب ضرورت

ترکیب: آدھی پیالی دودھ میں ڈبل روٹی کے سلاؤس بھگو دیں۔ گہرے پیالے میں قیمہ، پیاز، سبز مرچ،



ادراک، سبز دھنیا اور ڈبل روٹی کا سلاؤس دودھ سے نکال کر نچوڑ کر ملا لیں۔ نمک، سرخ مرچ، پیسا ہوا دھنیا، گرم مصالحہ اور انڈہ بھی قیمے میں ڈال کر ہاتھوں کی مدد سے اچھی طرح میکس کریں۔ قیمے کو مساوی حصوں میں تقسیم کر کے چھٹے پھر انڈے کی شکل کے کباب بنالیں۔ میدہ ایک پلیٹ میں پھیلا کر کبابوں کو اس میں رول کریں۔ فرائنگ پین میں آئل گرم کریں، تمام کبابوں کو چاروں اطراف سے گولڈن تل لیں۔ بیکنگ ڈش میں کباب رکھ کر اوپر سے فریش کریم ڈال دیں۔ پھر نمک، مرچ، گرم مصالحہ اور ایک کھانے کا چمچ سبز دھنیا چھڑک کر پہلے سے گرم اوون میں دو سو ڈگری سینٹی گریڈ پر بیس منٹ بیک کریں۔ سرونگ پلیٹ میں نکال کر کبابوں کے اوپر کٹی ہوئی سبز مرچ اور سبز دھنیا چھڑک دیں۔



آج کی ڈش

چیلی کباب

اجزاء: آدھا کپ، پیاز دو عدد، دو عدد انڈے، نمائردو عدد
قیمہ ایک کلو، نمک، سرخ مرچ، ادراک ایک
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چمچ، کھانے کا چمچ، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، بیسن کا آٹا
ترکیب: ایک بڑے برتن میں قیمے کو اچھی طرح
ایک کپ، ثابت دھنیا ایک چائے کا چمچ، ہر ادھنیا
دھونے کے بعد کچھ دیر کے لئے خشک ہونے کے لئے
آدھا کپ باریک کاٹ لیں، پودینہ باریک کٹا ہوا
رکھ دیں۔ جب قیمہ پوری طرح خشک ہو جائے اور اس



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

میں سے اضافی پانی نکل جائے تو ایک بڑے برتن میں ڈال کر ایلنے کے لئے چولہے پر چڑھا دیں۔ دس سے بیس منٹ تک پکانے کے بعد جب قیمہ تھوڑا گل جائے تو چولہے سے اتار لیں۔ یاد رہے کہ قیمہ پوری طرح نرم نہیں کرنا بلکہ ادھا گلار کھنا ہے تاکہ کباب زیادہ لذیذ بنیں۔ اب قیمے کو ایک کھلی پلیٹ میں نکال لیں، ان چیزوں کو اچھی طرح پیس لیں، اب ایک پیالی میں انڈے پھینٹ لیں اور ان میں دو کھانے کے چمچ کو کو کنگ آئل ڈال کر کچھ دیر تک پکائیں۔ یاد رہے کہ انڈوں کو پکانے کے دوران چمچ مسلسل ہلاتے رہیں، اب انہیں چولہے سے اتار کر قیمے میں ملا لیں اور اس مصالحے کو آدھے گھنٹے کے لئے رکھ چھوڑیں، دس منٹ کے بعد پیڑھے بنا کر کباب بنا لیں۔



آج کی ڈش

میٹ سوس میکرونی

مرچ ایک چائے کا چمچ، لال مرچ آدھا چائے کا چمچ۔ سبز
پیاز ایک عدد، سویا سوس ایک کھانے کا چمچ، چیز سلائس دو
عدد۔ پانی حسب ضرورت
ترکیب:
پہلے قیتے کو ابال لیں۔ ایک پین میں آئل گرم

اجزاء:
بیف قیمہ ایک پاؤ، میکرونی بوائل پانچ سوگرام
اور یگانو ایک کھانے کا چمچ، ٹماٹو پیوری حسب ضرورت
نمک حسب ذائقہ، لہسن اور ادروک کا پیسٹ ایک چائے کا
چمچ، شملہ مرچ دو عدد باریک کٹی ہوئی۔ ٹماٹو دو عدد، کالی



کریں۔ اب اس میں ابلا قیمہ اور لہسن اور روک کا پیسٹ شامل کر کے تھوڑا سا فرائی کر لیں۔ پھر اس میں ٹماٹو پیوری اور
تھوڑا سا پانی ڈال کر پانچ منٹ کے لیے مزید پکائیں۔ اب اس میں کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، لال مرچ اور نمک
شامل کر کے پندرہ منٹ کے لیے ہلکی آنچ پر پکائیں، ایک دوسرے پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں۔ اب اس میں
شملہ مرچ کو تھوڑا سا فرائی کر لیں۔ اب اس میں ٹماٹو، کالی مرچ آدھا چائے کا چمچ، سبز پیاز، اور یگانو، چیز، میکرونی،
سویا سواور قیتے کا مکسچر بھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر دو سے تین منٹ 2 کے لیے فرائی کر لیں مزے دار میٹ سوس
میکرونی تیار ہے کچپ کے ساتھ سرو کریں۔



آج کی ڈش

حیدرآبادی ملائی بوٹی

اجزاء: مرغی کا گوشت ایک کلو، دہی ایک پاؤ، لہسن
مرغی کھانے کا چمچ، ادراک ایک چائے کا چمچ، ہری
مرغی پانچ عدد، لونگ دو عدد، بڑی الائچی دو عدد، لال
مرغی ایک چائے کا چمچ، نمک ڈیرھ چائے کا چمچ، سیاہ
مرغی آدھا چائے کا چمچ، فریش کریم آدھا کپ، تیل
حسب ضرورت
ترکیب:
دہی میں لہسن اور ادراک کا پیسٹ، ہرچ مرغ،
لال مرغ، سیاہ مرغ اور تھوڑا سا نمک ملا کر اچھی طرح



گرائنڈ کریں۔ جب آمیزہ یکجان ہو جائے تو کسی برتن میں نکال لیں، ایک دیکھی میں تیل گرم کر کے اس میں بڑی
الائچی اور لونگ کڑکڑائیں اور ساتھ مرغی کا گوشت ڈال دیں، ہلکا سا بھون کر اس میں دہی کا آمیزہ شامل کر دیں اور
ہلکی آنچ پر بھونتی رہیں۔ جب دہی پانی چھوڑ دے تو اس میں معمولی سا پانی ملائیں اور اچھی طرح بھون لیں۔ گوشت
گلنے پر اس میں کریم ڈالی اور چمچ چلا کر ڈھکن بند کر دیں۔ مزیدار ملائی بوٹی تیار ہے۔



آج کی ڈش

پلاؤ

اشیاء؛

سوچیس گرام، نمک حسب ضرورت، دہی یا ٹماٹر

ترکیب؛

دو پیالی چاول، ڈیڑھ کلو گرام، گوشت آدھا کلو

آدھی پیالی گھی، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، سونف ایک

چائے کا چمچ، خشک دھنیا حسب منشا، دارچینی پندرہ گرام،

ادرک حسب ضرورت، لہسن ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک

ملل کے کپڑے میں ایک چھیلا اور کٹا ہوا لہسن

کے چھ جوئے کوٹے ہوئے، ثابت خشک دھنیا، سونف

اور گرم مصالحہ جات کی پوٹلی بنالیں۔ گوشت دھولیں۔



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

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



آج کی ڈش

قیمے کی کچوریاں

اجزاء؛
قیمہ آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ، ادراک لہسن پسا ہوا
ایک کھانے کا چمچ، پیاز آملیٹ کی طرح کٹی ہوئی و عدد
درمیانی، لال مرچ پسی ہوئی ایک چائے کا چمچ، ثابت دھنیا
ایک کھانے کا چمچ، کالی مرچ پسی ہوئی آدھا چائے کا چمچ
سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں باریک کٹی
ہوئیں سے چار عدد، ہرا دھنیا باریک کٹا ہوا ایک گٹھی
، لیموں کارس دو کھانے کے چمچ، میدہ ایک کلو، بیٹھا سوڈا ایک
چائے کا چمچ، اجوائن آدھا چائے کا چمچ، گھی تلنے کے لیے۔
ترکیب؛



میدہ میں نمک بیٹھا سوڈا اجوائن اور چار کھانے کے چمچ گھی ڈال کر آٹھ سے دس منٹ تک اچھی طرح گوندھیں پھر ململ کے گیلے کپڑے میں لپیٹ کر دس سے پندرہ منٹ کے لیے رکھ دیں۔ دیکھی میں ایک کھانے کا چمچ گھی درمیانی آنچ پر دو سے تین منٹ تک گرم کریں۔ قیمہ ادراک لہسن کالی مرچ اور لال مرچ ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ قیمے کا اپنا پانی خشک ہو جائے، پھر ثابت دھنیا اور زیرہ ڈال کر دو سے تین منٹ بھون لیں۔ چولہے سے اتار کر اس میں پیاز ہری مرچیں ہرا دھنیا اور لیموں کارس ملا لیں اور ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔ کچوریوں کے لیے آٹے کے پیڑے بنا لیں اور ہاتھ کو گیلا کر کے پیڑے کو ذرا سا پھیلا لیں پھر پیڑے میں ایک ایک چمچ قیمہ بھر کر پیڑے کو اچھی طرح بند کریں اور دس سے پندرہ منٹ کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ کڑا ہی میں گھی کو درمیانی آنچ پر تین سے پانچ منٹ گرم کریں دوبارہ ہاتھ کو گیلا کر کے پیڑے کو ہتھیلی پر رکھ کر ہلکا سا دبائیں۔ گرم گھی میں گولڈن براؤن ہونے تک ڈیپ فرائی کریں۔ کچوریوں کو ٹشو پیپر یا لیمونیم فائل پر نکال لیں۔



آج کی ڈش

قیمہ بھرے ٹماٹر

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



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



آج کی ڈش

بیف ٹماٹر سلاد

اجزاء:

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

ترکیب:

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



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



آج کی ڈش

چائیز ڈرم سٹکس

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

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



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



آج کی ڈش

منچورین کوفتہ

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



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



آج کی ڈش

دیگی بریانی

اجزاء؛ گوشت ایک کلو ، ہلدی آدھا چمچ ،
چاول ایک کلو، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ، گھی ایک کپ
ادرک لہسن کا پیسٹ ڈیڑھ چمچ، پیاز عدد درمیانی باریک کٹی
ہوئی، ثابت گرم مصالحہ ڈیڑھ چمچ پسا ہوا چاول آدھا چائے
کا کاچھ، ٹماٹر باریک کٹے ہو چار عدد، دہی ایک پاؤ ادرک

باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں ثابت چھ عدد دھنیے کی گڈی
ایک عدد، زردہ رنگ حسب ضرورت نمک حسب ذائقہ
کیوڑہ ایک چائے کا چمچ گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
ترکیب؛ گوشت کو دھو کر اسمیں پیاز ادرک لہسن کا
پیسٹ ، ٹماٹر ثابت گرم مصالحہ لال مرچ پسی ہوئی



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



آج کی ڈش

قیمہ پیاز

رنگ کا کر لیں۔ اب اس میں قیمہ ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر بھونتے رہیں۔ جب قیمے کی رنگت بدل جائے تو اس میں لہسن پسا ہوا اور ادراک کٹا ہوا ڈال دیں اور بھونتے جائیں تھوڑا بھوننے کے بعد اس پر ٹماٹر ڈال دیں۔ ٹماٹر گل جائیں تو اس میں نمک اور سرخ مرچ ڈال دیں

اجزاء:

قیمہ آدھا کلو، گھی تین چھٹانک، ٹماٹر آدھا پاؤ، پیاز تین پاؤ، لہسن ایک گٹھی، ادراک چوتھائی چھٹانک، گرم مصالحہ پسا ہوا ایک چمچ، ہری مرچ، ہر ادھنیا ترکیب: ایک پاؤ پیاز کو گھی میں بھون کر بادامی



پھر پانی کا چھینٹا دے کر بھونتے جائیں۔ جب اچھی طرح بھن جائے تو اس میں پیاز جو کہ لچھے دار کٹی ہو ڈال کر دم پر لگا دیں۔ پندرہ بیس منٹ کے بعد اسے کھولیں، پیاز اگر گل گئی ہو، تو اس پر پسا ہوا گرم مصالحہ ڈال کر پانچ منٹ کے لئے اور دم پر رہنے دیں۔ پھر اتار لیں، اوپر ہر ادھنیا کاٹ کر ڈال دیں۔ قیمہ اور پیاز تیار ہے، لیموں ڈال کر نوش فرمائیں۔ چاہے بغیر لیمن کے جیسے آپ پسند فرمائیں۔



آج کی ڈش

چیلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ، انار دانہ دو کھانے کا چمچ، پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ، آدھا کھانے کا چمچ، بکئی کا آٹا دو کھانے کے چمچ، ہری مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، گٹی لال مرچ، نمک اور پے ہوئے مصالحے قیمے میں ملا کر گوندھیں اور آدھے گھنٹے کے لیے ڈھک کر فریج میں رکھ دیں تاکہ انار دانے کی کھٹاس آجائے۔ باقی انڈوں کو فرائی کر کے بیٹر میں شامل کر لیں۔ اس کے بعد ایک بڑے فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کر لیں۔ چیلی کباب کبھی بھی زیادہ تیل میں نہ تلیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو آٹے کی ہلکی کر دیں۔ پھر ذرا زیادہ قیمہ ہاتھ میں لے کر پھیلائیں اور درمیان میں ٹماٹر کا ایک ٹکڑا رکھ کر چاروں طرف سے اٹھا کر ذرا بڑے سائز کا کباب بنائیں اور پھر تیل لیں۔ تو اسے نکال کر کاغذ پر رکھ دیں، تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ آخر میں دہی کے رائے، چٹنی اور گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



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



آج کی ڈش

شامی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، چنے کی دال آدھی پیالی،
کالی مرچ چھ عدد، لونگ چار عدد، دارچینی ایک
نکلڑا، انار دانہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد چھوٹی
باریک کٹی ہوئے، ادراک ایک چھوٹا نکلڑا، لہسن آٹھ
جوئے، سرخ مرچ آٹھ عدد، نمک حسب ذائقہ، ابلے
ہوئے آلو چار عدد، انڈے دو عدد، ہر ادھنیا باریک کٹا
ہوا ایک گٹھی، پودینہ باریک کٹا ہوا ایک گٹھی، ہری
مرچ باریک کٹی ہوئے چھ عدد۔ کوکنگ آئل تیلنے کے لئے
حسب ضرورت۔
ترکیب: سب سے پہلے چنے کی دال، قیمہ،



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



آج کی ڈش

ڈھا کہ ناریل گوشت

چائے کے چمچسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ پیسی
میتھی دو چائے کا چمچ ناریل کا دو سے ڈھائی کپنمک
حسب ذائقہ
ترکیب؛ گھی میں پیاز سرخ کر لیں۔ ادراک لہسن
اور دوسرے مصالحے ڈال کر پانچ منٹ تک بھونیں۔ اگر

اجزاء؛

گوشت ایک کلو گول بوٹیاں، گھی یا مکھن پچاس
گرام، چار کھانے کے چمچ پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی
، پسا ہوا لہسن دو کھانے کے چمچ ادراک دو انچ کانکر اباریک
کٹی ہوئی ہویہلدی ڈیڑھ چائے کا چمچ پیسی ہوئی سرخ مرچ دو



آپ کو لگے کہ مصالحہ خشک ہے تو تھوڑا سا پانی ڈال دیں۔ اب اس مصالحے میں گوشت ڈال کر سنہری ہونے تک
بھون لیں۔ اس میں ناریل کا دودھ ڈال دیں، جوش آ جائے تو سوا گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔ گوشت گل جائے
تو اتار کر میتھی اور پودینہ ڈال کر چند منٹ ڈھانپ دیں۔ ڈھا کہ ناریل گوشت تیار ہے۔



آج کی ڈش

شامی کباب

مرچ حسب پسند، زیرہ ایک کھانے کا چمچ، پیاز تین عدد، ہری مرچیں حسب ضرورت، ہرا دھنیا تین گڈی، آئل ایک کپ، انڈے تین عدد، پانی چار کپ
ترکیب:
گوشت، چنے کی دال، ثابت گرم مصالحہ اور نمک کو

اجزاء:

گوشت ایک کلو، چنے کی دال آدھا کلو، گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ ثابت، لال مرچ ایک کھانے کا چمچ پسی ہوئی، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، اورک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ، تلہار



چار کپ پانی میں ڈال کر چولہے پر رکھ دیں۔ جب ابال آجائے تو اس میں ثابت تلہار مرچ، پسی لال مرچ، اورک و لہسن پیسٹ، پیاز اور زیرہ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ گوشت اور دال گل جائے تو تیز آنچ پر پانی خشک کر لیں۔ اب اسے سل بٹے پر باریک پیس لیں۔ پیاز، ہری مرچ اور ہرا دھنیا اچھی طرح ملا کر نکلیاں بنالیں اور انڈے لگا کر تیل میں فرائی کریں کباب تیار ہیں۔



آج کی ڈش

کڑا ہی کباب

اجزاء: قیمہ آدھا کلو، نمک ایک چائے کا چمچ،
تیل دو کھانے کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ
دو عدد، ادراک ایک چائے کا چمچ، لہسن پسا ہوا ایک
کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، سرخ مرچ ایک
چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی پیاز ایک عدد،
دھنیا حسب ضرورت، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ،
گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



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

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



آج کی ڈش

قیمہ کریلے

اجزاء:
قیمہ آدھا کلو، کریلے آدھا کلو، لال مرچ ایک چائے کا چمچ، پیسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ، دھنیا ایک چائے کا چمچ، چوتھائی چائے کا چمچ، ہلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ، پیسی ہوئی، ٹماٹر چار عدد باریک کٹے ہوئے، لہسن اور ک دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، پیاز دو عدد باریک کٹی ہوئی، آچور آدھا چائے کا چمچ پسا ہوا، ہری مرچیں چار عدد باریک کٹی ہوئی، ہرا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی باریک کٹا ہوا، لیموں ایک عدد، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت۔



ترکیب:

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



آج کی ڈش

شملہ مرچ قیمہ

ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد ترکیب:

شملہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔ دیگھی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور

اجزاء:

شملہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا ہوا لہسن ادراک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس گرام چوپ کر لیں، پسی ہوئی لال مرچ دو چائے کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسی ہوئی ہلدی



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



آج کی ڈش

شملہ مرچ قیمہ

ایک چائے کا چمچ، قصوری میتھی ایک چائے کا
چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ، ہری مرچیں پانچ عدد
ترکیب:

شملہ مرچ کے بیج نکال کر اس کے چوکور ٹکڑے
کاٹ لیں۔ دیگھی میں تیل گرم کر کے قیمہ ڈال دیں اور

اجزاء:

شملہ مرچ دو سو پچاس گرام، قیمہ آدھا کلو، پسا
ہوا لہسن ادراک دو چائے کے چمچ، ٹماٹر دو سو پچاس
گرام چوپ کر لیں، پسی ہوئی لال مرچ دو چائے
کے چمچ، پسا ہوا دھنیا ایک چائے کا چمچ، پسی ہوئی ہلدی



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

دانہ: چند دانے، ہری مرچ: چار عدد،
 ہلدی: ایک چائے کا چمچ، نمک: حسب
 ذائقہ، سویا (باریک کٹا ہوا): دو کٹھی، پیاز (پسی
 ہوئی): دو عدد، ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا): ایک
 کٹھی، تیل: ایک پیالی۔

ترکیب..... سب سے پہلے کلیجی کو دھوئے بغیر
 اس میں ایک ڈلی لہسن چھلکے سمیت کھل کر اچھی
 طرح مل کر پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں، پھر
 ٹھنڈے پانی سے دھولیں۔ اس طریقے سے بساند
 دور ہو جائے گی۔ پھر ایک پیالی میں تیل گرم کریں اور
 اس میں میتھی دانہ ڈال کر دو منٹ بعد پسی ہوئی پیاز
 ڈال دیں۔ جب پیاز ہلکی گلابی ہو جائے تو اس میں
 ادراک، لہسن کا پیسٹ، ہلدی اور لال مرچ ڈال کر ہلکا
 سا بھون لیں، پھر کلیجی، سویا، ہری مرچ اور گرم
 مصالحہ ڈال کر بھونیں۔ بھوننے کے بعد کلیجی کو پانچ
 سے دس منٹ کیلئے دم پر رکھ دیں۔ سب سے آخر
 میں نمک ڈال کر گھس کر لیں اور اوپر سے ہرا دھنیا
 شامل کر دیں۔ مزیدار کلیجی کو گرم گرم تناول فرمائیں۔



کلیجی

اجزاء..... کلیجی: ایک کلو، لال مرچ پاؤڈر: ایک
 کھانے کا چمچ، ادراک لہسن پیسٹ: ایک کھانے کا
 چمچ، گرم مصالحہ (پسا ہوا): ایک چائے کا چمچ، میتھی

مزے دار مغز اور پائے

اشیاء: مغز کیلئے: بیف مغز دو عدد، گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)، نمک حسب ذائقہ، پیاز چار عدد، ادراک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کے چمچ، دہی آدھی پیالی، پسلی سرخ مرچ آدھا کھانے کا چمچ، پادھنیا ڈیڑھ کھانے کا چمچ، ہلدی ایک چائے کا چمچ

پائے بنانے کیلئے: مٹن پائے چار عدد، سرخ مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ، ہلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ، ثابت گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد، دہی ایک پیالی، نمک حسب ضرورت، ادراک ایک ٹکڑا، لہسن ایک جوئے، ہری مرچیں چار عدد (باریک کٹی)



ہوئی) ہر ادھنیا ایک گھٹی باریک کٹا ہوا، لیموں دو عدد

ترکیب: سب سے پہلے پائے اچھی طرح دھولیں۔ جس کے بعد اس میں چار گلاس پانی، ثابت گرم مصالحہ، سرخ مرچ، ہلدی، نمک، ادراک، لہسن ڈال کر چولہے پر چڑھا دیں۔ دوسری جانب مغز کو صاف اور دھو کر چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔ اس میں تھوڑی سی ہلدی ڈال کر ابال لیں۔ پانی خشک ہو جانے پر ایک دیکھی میں تیل ڈال کر گرم کر لیں۔ جب تیل گرم ہو جائے تو اس میں پیاز کو گولڈن براؤن کر لیں۔ ہلکی سرخی مائل ہونے پر آدھی پیاز نکال کر رکھ لیں اور باقی پیاز میں ادراک، لہسن کا پیسٹ، سرخ مرچ، حسب ضرورت نمک، تھوڑا سا پسا ہوا گرم مصالحہ، دھنیا پاؤڈر ڈال کر مصالحہ تیار کر لیں جب مصالحے میں سے خوشبو آنے لگے تو اس میں مغز شامل کر دیں۔ مغز ڈالنے پر آدھی ہلکی کر دیں اور دیکھی کو تھوڑا سا ہلائیں، یاد رہے اس دوران چمچ بالکل نہ چلائیں جب تیل الگ ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ پائے جب گل جائے تو اسکی بیخنی اور پائے الگ کر لیں۔ پائے کا مصالحہ بنانے کیلئے ایک دیکھی میں پیاز ہلکی سرخ کریں جس میں ادراک، لہسن کا پیسٹ بھوننے کے بعد پائے شامل کر دیں۔ تھوڑی دیر پائے فرائی کرنے کے بعد نمک، مرچ، ہلدی اور دہی ڈال کر پائے اچھی طرح بھون لیں۔ جس کے بعد اس میں حسب ضرورت پائے کی بیخنی شامل کر دیں۔ پائے سرد کرتے وقت باقی فرائی ہوئی پیاز، ہرے مصالحے اور مغز کو گارنش کے طور پر استعمال کریں۔

کلیجی گردے کی کڑاہی

121

کلیجی

1/2 کلو

گردے

250 گرام

بھنازیہ

1 چائے کا چمچ

دہی

250 گرام

گرم مصالحہ

1/2 چائے کا چمچ

اورک اور لہسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ

تیل

1/2 کپ

کلیجی کڑاہی مصالحہ 2 کھانے کے چمچ

ترکیب:

نمک

1 چائے کا چمچ

پہلے ایک پیالے میں سب اجزاء کو ڈال کر مکس کریں۔

دھنیا

1 چائے کا چمچ

پھر 1/2 کلو کلیجی اور 250 گرام گردے کو پھانے ہوئے پتھر میں

لال شلہ مرچ

2 چائے کے چمچ

میرینٹ کریں۔

لیموں کا رس

2 کھانے کے چمچ

اب چین میں تیل ڈال کر گرم کر کے پیاز اور لٹاڑ کو ڈال کر فرنی

بلدی

1/4 چائے کا چمچ

کریں۔

قصوری مٹی

1 کھانے کا چمچ

جب فرنی ہو جائیں تو اس میں صبری نیٹ کی ہوئی کلیجی اور گردے

پیاز

1 عدد

شامل کر کے 15-20 منٹ تک پکائیں۔

لٹاڑ

2 عدد

اب اس میں باریک کٹی ہوئی اورک اور قصوری مٹی ڈال کر دم

ہری مرچ

گارش کے لیے

لگائیں۔

ہرا دھنیا

گارش کے لیے

آخر میں ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر سرو کریں۔

کالی مرچ

1 چائے کا چمچ



نکڑے (پیس لیں)، سونف ایک کھانے کا چمچ (پیس لیں)، زیرہ ایک کھانے کا چمچ (پیس لیں)، گرم مسالہ (پسا ہوا) ایک چائے کا چمچ، آٹا 2 کھانے کے چمچ، ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور لیموں (گارنشنگ کے لئے)۔

ترکیب: ایک پتیلی میں تیل گرم کریں اور اس میں لہسن، ادراک پیسٹ، چھوٹی الائچی،

خشخاش، پنہ، سرخ مرچ

پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر

اور نمک، تھوڑے پانی کے ساتھ

ڈال کر بھونیں۔ جب مسالہ اچھی طرح

بھن جائے تو گوشت ڈال دیں اور اتنا پانی

شامل کریں کہ گوشت اچھی طرح سے گل جائے۔ جب

گوشت آدھا گل جائے تو اس میں جانفل، جاوتری،

سونف اور زیرہ بھی شامل کر دیں۔ جب گوشت اچھی

طرح گل جائے تو تھوڑے سے تیل میں وہی کو فرائی

کریں اور اس میں پانی میں گھولا ہوا آٹا شامل کر دیں۔

ان اجزاء کو اچھی طرح مکس کر کے نہاری میں ڈال دیں

اور دم پر لگا دیں۔ ڈش میں نکال کر گرم مسالہ چھڑکیں

اور باریک کترا ہوا دھنیا اور ہری مرچیں شامل کر دیں۔

لیموں اور ادراک کی قاشوں کے ساتھ سرو کریں۔



نہاری

اجزاء گائے کا گوشت (بونگ) آدھا

کلو، ادراک پیسٹ 2 چائے کے چمچ، لہسن پیسٹ

ڈیڑھ چائے کا چمچ، دھنیا پاؤڈر 3 چائے کے چمچ،

سرخ مرچ پاؤڈر 2 چائے کے چمچ، ہلدی پاؤڈر

آدھا چائے کا چمچ، نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ، وہی

آدھا کپ، تیل تین چوتھائی کپ، پنہ ایک

کھانے کا چمچ (پیس لیں)، خشخاش ایک کھانے کا

چمچ (پیس لیں) چھوٹی الائچی 4 عدد (پیس لیں)،

جانفل چوتھائی حصہ (پیس لیں)، جاوتری 4-6

پائے

www.Urdumania.com

اشیاء



دارچینی ثابت -- 2-3

پائے مٹن -- 4 عدد

تیل -- 2 کپ

لہسن پسا ہوا -- ایک کھانے کا چمچ

دہی -- ایک کپ

ادرک پسا ہوا -- ایک کھانے کا چمچ

پیاز -- ایک عدد

مرچ پاؤڈر -- 2 چائے کا چمچ

دھنیا پاؤڈر -- 2 چائے کے چمچ

گرم مصالحہ -- ایک چائے کا چمچ

ہلدی -- 2 چائے کے چمچ

نمک -- حسب ضرورت

www.urdumania.com

ترکیب

پیاز کاٹ کر تیل میں گولڈن براؤن فرائی کر کے نکال لیں اور دہی کے ساتھ بلینڈ کر لیں۔ اسی تیل میں باقی کے مصالحہ اور پائے ڈال کر اچھی طرح بھونیں پھر اس میں بلینڈ کی ہوئی دہی اور پیاز ڈال کر مزید بھونیں، پھر اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت گل جائے، آج دھیمی کر کے پکائیں، جب گوشت گل جائے اور شور بہ ٹھیک ہو جائے تو گرم مصالحہ ڈال کر چولہا بند کر دیں۔ ہری مرچ، ہر ادھنیا، ادراک اور لیموں کے ساتھ پیش کریں۔ گرم گرم نان کے ساتھ۔

قربانی کے گوشت کی Smell دور کرنے کا طریقہ

جب بکرہ شہید آتی ہے، سب ہی بہت خوش ہوتے ہیں اور گھر کی خواتین پہلے سے پلاننگ کرنے لگ جاتی ہیں کہ کیا کیا پکائیں گے، مگر اکثر لوگوں کو قربانی کے گوشت سے مخصوص قسم کی Smell آتی ہے وہ پسند نہیں آتی۔ اس Smell کو ختم کرنے کیلئے آپ جب قربانی کا گوشت آئے تو اسے بڑے ٹکڑوں میں رہنے دیں اور ان ٹکڑوں پر آنے کی بھوسی نوکے اور گوشت پر چاروں طرف اچھی طرح لگا کر دو گھنٹوں کیلئے رکھ دیں اور پھر اچھی طرح دھو کر اپنی پسند کے مطابق ٹکڑوں میں کاٹ کر فریز کریں یا پکائیں اس قربانی کے گوشت سے وہ لوگ بھی لطف اندوز ہو سکیں گے جو اس کی Smell کی وجہ سے دور بھاگتے تھے۔

ہٹن لیگ روست

تشریح:
ران کو خوب صاف دھو کر سارا مصالحہ اچھی طرح سے لگا دیں اور کانٹے کے ساتھ گودیں اور ڈیڑھ گھنٹہ کے لئے رکھ دیں۔ پھر ایک ڈیڑھ میں گوشت رکھ کر ڈھانک دیں اور لہکی آٹخ پور پکھنے دیں۔
جب پانی سو کھنے لگے تو تیل ڈال دیں اور اگر گوشت کم گلا ہو تو تھوڑا سا گرم پانی اور ڈال دیں۔ پھر آدھے گھنٹے کے لئے دم پور رکھ دیں۔

اجزاء:
بکرے کی ران۔ وزن ڈیڑھ کلو۔ چربی صاف کرنا کے درمیان میں سے ہڈی کو توڑ دیں۔
ادرک بہن پسا ہوا۔ ایک کھانے کا چمچہ۔
سویا ساس۔ تین کھانے کے چمچے۔
لیوں۔ چار عدد۔
ہرکہ۔ دو کھانے کے چمچے۔
بھنا ہوا سفید زیرہ ایک چائے کا چمچہ ہیں لیں۔
کالی مرچ پسی ہوئی۔ ایک چائے کا چمچہ۔
نمک۔ حسب ذائقہ۔
ڈالڈا گھی / تیل۔ تین کھانے کے چمچے۔

مٹن سیخ کباب

اشیاء: مٹن کا قیمہ ایک کلو (حسب خواہش بیف کا قیمہ بھی استعمال کیا جاسکتا ہے)، قیمے کو چا پر میں ڈال کر دو بارہ باریک کر لیں اور ساتھ تھوڑی سی چربی بھی ڈال کر چا پ کر لیں۔ پیاز باریک کٹی ہوئی آدھا پاؤ، گاڑھا دہی آدھی پیالی، پیسا ہوا گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ، پیسا ہوا زیرہ دو چائے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ، کٹی ہوئی لال مرچ دو بڑے چمچ، پیسا ہوا لہسن ادرک دو بڑے چمچ، چینی ایک چائے کا چمچ ترکیب:- ایک پرات میں قیمہ ڈالیں اور اس میں نمک اور لال مرچ بھی مکس کریں۔ پیسا ہوا لہسن،



ادرک، گرم مصالحہ، زیرہ، لال مرچ، چینی اور دہی ملا کر پھینٹ لیں اور قیمے میں ڈال دیں (دہی گاڑھا ہو ورنہ قیمہ پتلا ہو جائے گا۔ باریک کٹی ہوئی پیاز کو سرخ کر کے اچھی طرح کوٹ لیں اور وہ بھی قیمے میں شامل کر دیں۔ اب قیمہ تقریباً ایک گھنٹے کے لئے فریج میں رکھ دیں تاکہ مصالحہ اچھی طرح قیمے میں جذب ہو جائے۔ ایک گھنٹے بعد سینوں پر لمبے لمبے کباب لگا کر سینک لیں اور تھوڑا تھوڑا تیل یا گھی پکاتے جائیں اور جب دونوں جانب سے کباب سرخ ہو جائیں تو ڈش میں نکال لیں۔ نان اور پودینے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔

بیف پارچہ

ترکیب:-

گوشت دو کلو کا ایک بڑا ٹکڑا، اس میں ایک پیالی، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ، طرح دھو کر صاف کر لیں اور گوشت کو چھری کی مدد اور ادراک کا پیسٹ دو چمچ، نمک حسب ذائقہ، آئل حسب ضرورت اور مکھن ایک چمچ



اسے تین گھنٹے کیلئے رکھ دیں تاکہ لگائے ہوئے مصالحے گوشت میں اچھی طرح کس ہو جائیں۔ اس کے بعد کوکر میں گوشت کے پیسے رکھ کر اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت اچھی طرح گل جائے اور آدھے گھنٹے کے بعد کوکر کو کھولنے کے بعد چھری کی مدد سے چیک کریں کہ گوشت گل چکا ہے کہ نہیں اور اگر گوشت پوری طرح گل گیا ہو تو اس کو خشک ہونے دیں۔ جب پانی اچھی طرح خشک ہو جائے تو گوشت کو نکال کر مائیکرو ویو میں تقریباً پندرہ منٹ کیلئے رکھ دیں۔ اندر سے مکمل خشک ہو جانے کے بعد مزیدار بیف پارچہ تیار ہے۔

چیلی کباب

اجزاء؛ قیمہ ایک کلو، ثابت دھنیا ایک کھانے کا چچ کئی ہوئی، پودینہ آدھا گٹھی باریک کٹا ہوا، گٹی لال
 چچ، سفید زیرہ ایک کھانے کا چچ، انار دانہ دو کھانے کا چچ، مرچ آدھا کھانے کا چچ، نمک حسب ذائقہ، تیل حسب
 پانی حسب ضرورت، انڈے چار عدد، پسلی لال مرچ ضرورت، ٹماٹر حسب ضرورت
 آدھا کھانے کا چچ، بکئی کا آنا دو کھانے کے چچ، ہری ترکیب؛ ایک بڑے برتن میں قیمہ ڈالیں۔ اب
 مرچ چار عدد باریک کٹی ہوئی، کالی مرچ ایک چائے کا ثابت دھنیا اور سفید زیرے کو بھون کر مونا پیس لیں۔



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

بھيجا فرائی

اجزاء:

گائے کے مغز	2 عدد	☆ ایک کپ پانی میں 2 عدد گائے کے مغز اور 1/2 چائے کا چمچ
پانی	1 کپ	بلدی ڈال کر 10 منٹ فرائی کریں۔ اب مغز پانی سے نکال کر
کٹی پیاز	2 عدد	ٹھنڈے کریں اور گیس نکال لیں۔
کٹے ٹماٹر	4 عدد	☆ پھر 3/4 کپ تیل گرم کر کے 2 عدد کٹی پیاز لائٹ گولڈن کر
کٹی ہری مرچ	4 عدد	لیں۔
تیل	3/4 کپ	☆ اب اس میں 1 کھانے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، 4 عدد کٹے
دی	1/2 کپ	ٹماٹر، 1-1/2 چائے کا چمچ نمک، 2 چائے کے چمچے لالی لال
کٹا ہوا زیرہ	1 چائے کا چمچ	مرچ، 1 چائے کا چمچ زیرہ اور 1 چائے کا چمچ کٹا ہوا دھنیا شامل کر
کٹا ہوا دھنیا	1 چائے کا چمچ	کے اچھی طرح فرائی کریں۔
شک متھی کے پتے	1 کھانے کا چمچ	☆ اس کے بعد اٹے مغز ڈال کر ڈھکیں اور 10 منٹ پکا لیں۔ اب
اورک لہسن کا پیسٹ	1 کھانے کا چمچ	اس میں 1/2 کپ دی ڈال کر اچھی طرح پکائیں، یہاں تک کہ
پسی لال مرچ	2 چائے کے چمچے	مغز گل جائیں۔
گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ	☆ پھر اس میں 2 کھانے کے چمچے کٹا ہوا دھنیا، 4 عدد کٹی ہری
بلدی	1/2 چائے کا چمچ	مرچ، 1/2 چائے کا چمچ گرم مصالحہ اور 1 کھانے کا چمچ شک متھی
کٹا ہوا دھنیا	2 کھانے کے چمچے	کے پتے ڈال کر ڈھکیں اور 10 منٹ دم پر چھوڑ دیں۔ آخر میں
نمک	1-1/2 چائے کا چمچ	اسے سرد کریں۔

مٹن ہانڈی قورمہ

اشیاء: بکرے کا گوشت ایک کلو، گھی آدھا کپ، پیاز دو عدد پسا ہوا دھنیا دو چائے کے چمچ، پسلی ہوئی مرچیں دو چائے کے چمچ کٹا ہوا، لہسن ایک کھانے کے چمچ، نمک حسب ذائقہ سفید تل ایک کھانے کے چمچ، کٹے ہوئے بادام دو کھانے کے چمچے کالی مرچیں چھ عدد، دہی 1/4 کپ سبز الائچی چھ عدد، دارچینی ایک ٹکڑا چھوٹا لوٹلیں تین عدد، ہری مرچیں حسب پسند ہر ادھنیا حسب پسند۔

ترکیب:
فرائی پین میں بادام، تل اور ثابت گرم مصالحہ ڈال



کر بھون لیں۔ جب ٹھنڈا ہو جائے تو گرائنڈر میں پیس لیں۔ ایک درمیانے سائز کی ہانڈی لیں جب کھانا تیار کرنا ہو تو تھوڑی دیر پہلے گرم کر لیں۔ پھر اس میں گھی اور پیاز ڈالیں۔ دھیمی آنچ پر سنہری کریں اور آدھی پیاز نکال کر الگ رکھ دیں، اس میں بکرے کا گوشت، لہسن اور ک شامل کریں اور تین منٹ تک بھونیں۔ بعد میں تھوڑا سا پانی اور مصالحے ملا کر پکنے رکھ دیں، ڈھلنا اچھی طرح برابر کر دیں، تاکہ بھاپ میں گوشت گل جائے۔ جب پانی خشک ہو جائے تو دہی اور پنچھی ہوئی پیاز پیس کر ملائیں اور دوبارہ بھونیں۔ گھی اوپر آ جائے تو پے ہوئے خشک مصالحے شامل کر دیں اور دھیمی آنچ کر کے تین منٹ تک کے لئے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار ہانڈی قورمہ شیرمال یا نان کے ساتھ پیش کریں۔

WEEKENDS

دہلی نہاری

ترکیب:	میزان:
ایک پیالے میں تمام اجزاء کو کس کر کے گراہینڈ کر لیں۔	بیف 1-1/2 کلو
جب پاؤڈر بن جائے تو ایک پیالے میں نکال کر رکھ دیں۔	ہڈیاں 1-1/2 کلو
چین میں تیل گرم کر کے اورک بسن کا پیسٹ فرانی کر لیں، اس میں	اورک پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
1-1/2 کلو بیف تھوڑے سے پانی کے ساتھ ڈال کس کریں۔	سوف 2 کھانے کے چمچے
پھر اس میں ہٹایا ہوا نہاری مصالحہ شامل کر لیں۔	جائفل 1 چائے کا چمچ
اب پریشر کک میں ہڈیاں پانی میں پکائیں، یہاں تک کہ گاڑھی بنی	پنے 1/2 کپ
بن جائے۔	بڑی الائچی 6 عدد
پھر بیف میں آنا شامل کر کے پکائیں، یہاں تک کہ بیف گل	چھوٹی الائچی 6 عدد
جائے۔	اورک بسن کا پیسٹ 4 کھانے کے چمچے
اب بخنی بنائے ہوئے بیف میں شامل کر کے پکائیں۔	لال مرچ 6 کھانے کے چمچے
آخر میں بڑی مرچ، دھنیا اور اورک ڈال کر سرو کریں۔	آنا 1/2 کپ



DEHLI NIHARI

کڑا ہی کباب

اجزاء:
قیمہ آدھا کلو مشینی، نمک ایک چائے کا چمچ، ادراک
ایک چائے کا چمچ، لہسن ایک چائے کا چمچ، تیل دو کھانے
کے چمچ، سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، پیاز ایک عدد کاٹ
لیں، ہری مرچ حسب ضرورت، ہر ادھنی حسب ضرورت،
گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ، اجزاء برائے گریوی (تیل
آدھا کپ)، براؤن پیاز دو عدد، ادراک ایک چائے کا چمچ
، لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ، نمک ایک چائے کا چمچ،
سرخ مرچ ایک چائے کا چمچ، ٹماٹر پری آدھا کپ، کچی
پیاز ایک عدد، گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ۔



ترکیب:

قیمہ کو مندرجہ بالا تمام مصالحوں کے ساتھ میرینیٹ کر لیں اور چا پر میں چا پ کر لیں۔ لمبے کباب بنالیں اور شیلو
فرائی کر لیں پھر ایک طرف رکھ دیں۔ ترکیب برائے گریوی: آئل گرم گرم کریں اور اس میں مصالحہ فرائی کر لیں، ساتھ
ہی ادراک لہسن فرائی کر لیں پھر اس میں ٹماٹر کچی پیاز کے ساتھ سرخ مرچ اور نمک ملا دیں۔ براؤن پیاز ڈال کر اچھی طرح
بھون لیں۔ اس کے بعد اس میں پانی ڈال دیں اور گریوی بنالیں۔ پھر اس میں کباب ڈال دیں اور چند منٹ تک جوش
آنے کی حالت تک پکائیں۔ تیار ہونے پر ہری مرچ اور ہرے دھنیے کے پتوں کے ساتھ گارنش کر لیں۔

مٹن گرین کری

مصلحہ ایک چائے کا چمچ، ادراک لہسن ایک کھانے کا

اجزاء؛

چمچ، پانی حسب ضرورت

گوشت آدھا کلو، ہری مرچیں حسب ضرورت

ترکیب؛

، ہرا دھنیا ایک گڈی کٹا ہوا، ٹماٹر دو عدد کٹے ہوئے، نمک

تیل گرم کر کے پیاز ڈالیں۔ گوشت دو منٹ

حسب ذائقہ۔ پیاز چار عدد کٹی ہوئی، سویا چھ کھانے کے

بھون کر، ہری مرچ، نمک، ہرا دھنیا، سویا، ادراک،

چمچ کٹا ہوا، تیل ایک پیالی، ہلدی ایک چائے کا چمچ، گرم



لہسن ڈالیں۔ اچھی طرح بھون لیں تاکہ تیل اوپر آ جائے۔ اب کٹے ہوئے ٹماٹر اور ہلدی ڈال کر بند کر دیں۔ جب ٹماٹر گل جائیں تو حسب ضرورت پانی ڈالیں۔ اگر شور بہ زیادہ بنانا ہو تو چار پیالی پانی ڈالیں۔ پانی ڈال کر گوشت گلنے تک ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔ جب تیار ہو جائے تو گرم مصلحہ ڈالیں اور بڑی ہری مرچ سے گارنش کریں۔ گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



مکھنی دھاگہ کباب

اجزاء:

قیر (باریک پسا ہوا)

نمک

اورک لسن پسا ہوا

پسی ہوئی لال مرچ

تلی ہوئی پیاز

پیاز

کچری پسی ہوئی

گرم مصالحہ پسا ہوا

جائفل، جوتری اور

چھوٹی الائچی پسی ہوئی

سفید زیرہ (بھٹا ہوا کٹا ہوا)

کارن فلا

اٹھا

ہری مرچیں باریک کٹی ہوئی

ہرا دھیا باریک کٹا ہوا

مارجرین یا مکھن

ڈالڈا VTF یا سستی

ایک کلو

حسب ذائقہ

دو کھانے کے چمچ

ڈیڑھ چائے کا چمچ

آدھی پیالی

دو عدد

ایک کھانے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

آدھا چائے کا چمچ

ایک چائے کا چمچ

ایک کھانے کا چمچ

ایک عدد

تین سے چار عدد

آدھی ٹمبی

دو سے تین کھانے کے چمچ

ایک پیالی

ترکیب:

- فیے میں اورک لسن، لال مرچ، ایک پیاز، کچری اور گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح باریک پسیں۔ پھر اس میں نمک، زیرہ، کارن فلا، اٹھا، ہرا دھیا، ہری مرچیں، تلی ہوئی پیاز اور آدھی پیالی ڈالڈا VTF یا سستی ڈال کر آٹے کی طرح گوندھ لیں
- اس کچر کو تین سے چار گھنٹوں کے لئے فریج میں رکھ دیں
- پے ہوئے فیے کو ایک ٹمبی برابر لے کر سٹخ پر لگا لیں (ہر سٹخ پر تین کباب لگائیں) اور اوپر سے دھاگے سے باندھ دیں۔ دیکھتے ہوئے کوکلوں پر سینک لیں۔ تھوڑے سے ٹھنڈے ہونے پر دھاگہ علیحدہ کر کے قیر نکال لیں
- پھلے ہوئے توے پر ڈالڈا VTF یا سستی اور مارجرین یا مکھن ڈال کر درمیانی آگ پر تین سے چار منٹ گرم کریں۔ ایک چمپ کی ہوئی پیاز کو اس میں سنہری فرائی کر لیں
- سکے ہوئے کبابوں کو توے پر ڈال کر دو سے تین منٹ فرائی کر لیں۔ درمیان میں جائفل، جوتری اور پسی ہوئی الائچی ڈال دیں

پریزنٹیشن:

ڈش میں نکال کر ہری مرچیں اور ہرا دھیا چھڑک دیں۔ سلاڈ، دلسٹے اور نمک کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

ڈبل روٹی اور قیمہ کے کباب

ترکیب

سب سے پہلے ایک پیالے میں قیمہ سویا ساس، سرکہ، سلائس چورا کر کے ملائیں اور اچھی طرح گوندھ کر باقی تمام مصالحے ملا کر پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔

ایک کڑائی میں تیل گرم کریں پھر ہاتھ کو گیلا کر کے چھوٹے چھوٹے گول کباب بنا کر ہلکی آنچ میں ڈیپ فرائی کر لیں جب گولڈن براؤن ہو جائیں تو نکال کر اخبار پر رکھ لیں تاکہ چکنائی جذب ہو جائے۔ گرم گرم پرائٹھوں کے ساتھ serve کریں۔

اجزاء

گائے کا قیمہ۔ ایک کلو۔ باریک
ڈبل روٹی کے سلائس۔ چار عدد
سویا ساس۔ چار کھانے کے چمچے
سرکہ۔ ایک کھانے کا چمچ

کالی مرچ پسی ہوئی۔ ایک چائے کا چمچ
ہر ادھیا۔ باریک کٹا ہوا۔ حسب ضرورت
ہری مرچ۔ چار عدد۔ باریک کٹی ہوئی
کارن فلور۔ ایک کھانے کا چمچ

انڈا۔ ایک عدد

نمک۔ حسب ذائقہ

تیل کے لئے تیل

بریباکی

اڑام:

گائے کا گوشت (جو لین) 1/2 کلو

نمک 1/2 چائے کا چمچ

چائیز سالٹ 1/2 چائے کا چمچ

پسینہ مرچ 1/2 چائے کا چمچ

تیل 1/4 کپ

بریباکی سوس کے اڑام:

ہڈیاں ایک مرغی کی

ادرک 4-6 ٹکڑے

لہسن 15 جمے

بگون سوس 1 کپ

چینی 1 کپ

کارن فلور 2 کھانے کے چمچے

پانی 1/2 کپ

ترکیب:

☆ پہلے 1/2 کلو گوشت کو لے کڑوں میں کاٹ لیں۔

☆ اب ایک بڑے پیالے میں گوشت کو 1/2 چائے کا چمچ نمک،

1/2 چائے کا چمچ چائیز سالٹ اور 1/2 چائے کا چمچ پسینہ مرچ

کے ساتھ میری سینڈ کر کے رکھ دیں۔

☆ پھر ایک ڈبھی میں ایک مرغی کی ہڈیاں، 4-6 ٹکڑے ادرک،

15 جمے لہسن، 1 کپ بگون سوس، 1 کپ چینی اور 1/2 کپ

پانی ڈال کر پکنے رکھ دیں، یہاں تک کہ مقدار آدھی رہ جائے۔

☆ اب اس آمیزے میں سے ادرک اور لہسن کو چھانیں اور دوبارہ

چولے پر رکھ دیں۔

☆ ایک چھوٹے پیالے میں 2 کھانے کے چمچے کارن فلور ڈال کر

پانی میں گھول لیں اور آمیزے میں شامل کر لیں۔ بریباکی سوس تیار

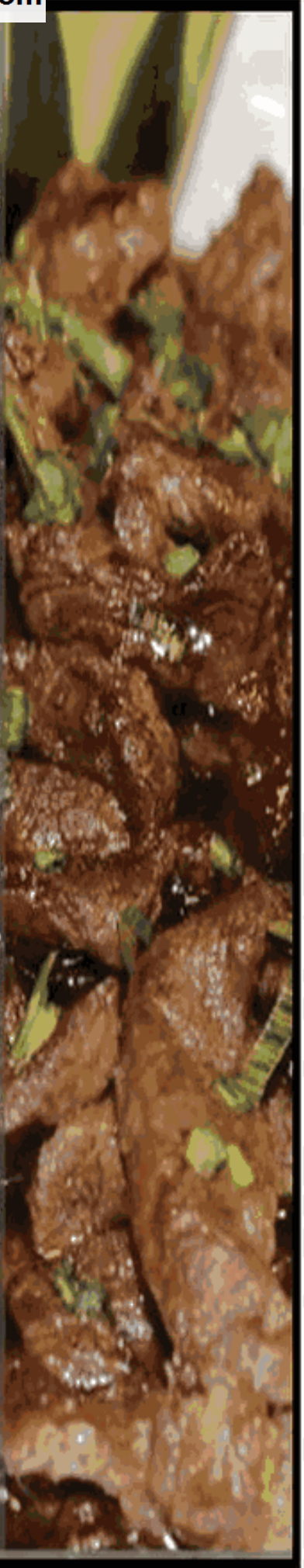
ہے۔

☆ دوسری ڈبھی میں تیل گرم کر کے میری سینڈ کیے ہوئے گوشت

کو 10 منٹ بھون لیں۔ گوشت گل جانے پر اس میں بریباکی سوس

اچھی طرح ملا کر چھلپا بند کر دیں۔

☆ آخر میں کئی ہونئی ہری پیاز سے گارنش کر کے سرو کریں۔



بھوپالی سبج کباب

ترکیب:

☆ ایک پالے میں 1/2 کلو قیر، 2 کھانے کے چمچے باریک کٹا ہرا دھنیا، 1/4 کپ گھی، 1/2 چائے کا چمچ ہری الائچی، 2 کھانے کے چمچے کدو کش چنڑ چیز، 1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ، 2 کھانے کے چمچے ہری خشکاش، 1 کھانے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ ہری مرچ، 1 چائے کا چمچ ہری لال مرچ، 1/2 چائے کا چمچ ہری جاوتری، 1 چائے کا چمچ نمک اور 3 کھانے کے چمچے تلی اور پسی پیاز ڈال کر اچھی طرح مکس کر لیں۔

☆ اب انیس چمپ کر کے 30 منٹ کے لیے ٹھنڈا کر لیں۔

☆ پھر ان کے سبج کباب بنائیں اور بیک کر لیں یا مین فرنی کریں۔

☆ آخر میں پیاز کے رنگڑ اور ٹماٹر کے سلائسز سے گارنش کر کے سرو کریں۔

اجزاء:

قیر 1/2 کلو
باریک کٹا ہرا دھنیا 2 کھانے کے چمچے
گھی 1/4 کپ
ہری الائچی 1/2 چائے کا چمچ
کدو کش چنڑ چیز 2 کھانے کے چمچے
گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ
ہری خشکاش 2 کھانے کے چمچے
اورک لہسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
ہری مرچ 1 کھانے کا چمچ
ہری لال مرچ 1 چائے کا چمچ
ہری جاوتری 1/2 چائے کا چمچ
نمک 1 چائے کا چمچ
تلی اور پسی پیاز 3 کھانے کے چمچے



مٹن گرین کڑاہی

بکرے کا گوشت آدھا کلو، نمک حسب ذائقہ،
لہسن کے جوئے چار سے چھ عدد، ادراک دو انچ کا ٹکڑا
، پیاز ایک عدد، ٹماٹر چوپ کیے ہوئے دو عدد، ثابت
کالی مرچ دس سے بارہ عدد، سفید زیرہ ایک چائے کا
چمچ، ہری مرچیں چار سے چھ عدد، ہرا دھنیا آدھی گھٹی،
سویا بار یک کٹا ہوا ایک کھانے کا چمچ، دہی آدھی
پیالی، کوکنگ آئل آدھی پیالی۔
ترکیب: ادراک لہسن، پیاز، کالی مرچ زیرہ، ہرا
دھنیا اور ہری مرچوں کو موٹا موٹا پیس لیں اور اس میں
دہی اور نمک شامل کر لیں اس مصالحے سے گوشت کو



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

فش کڑاہی

اترا:

بھون لیس مچھلی

1/2 کلو

بھون کارن

1/4 کپ

گٹی بیاز

1 کپ

کٹا ہوا برہ

1 چائے کا چمچ

ٹماٹر سائس

4 عدد

ادک سائس

2 کھانے کے چمچے

بھی لال مرچ

2 چائے کے چمچے

نمک

1 چائے کا چمچ

ادک لہسن

1 چائے کا چمچ

بھنا اور پیا دھنیا

1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ

1 چائے کا چمچ

اجوائن

1/2 چائے کا چمچ

گٹی ہری مرچ

1 چائے کا چمچ

کٹا ہوا دھنیا

2 کھانے کے چمچے

قصوری پتتی

1 چائے کا چمچ

تیل

1/2 کپ

ترکیب:

☆ 1/2 کلو بھون لیس مچھلی کو 1/4 کپ بھون کارن اور 1 چائے

کا چمچ کٹا ہوا برہ سے بھری سیٹ کر کے رکھ دیں۔

☆ اب ایک ٹین میں 1/2 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1 کپ

گٹی بیاز کو ہلکا گولڈن فرائی کر لیں۔

☆ پھر اس میں 1 چائے کا چمچ ادک لہسن کا پیسٹ، 4 عدد ٹماٹر

سائس، 1 چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ بھنا اور پیا دھنیا،

2 چائے کے چمچے بھی لال مرچ، 1/2 چائے کا چمچ اجوائن،

1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ، 1 چائے کا چمچ گٹی ہری مرچ اور مچھلی ڈال

کر آدھا کپ پانی شامل کر دیں۔

☆ اب ٹین کو ڈھک کر دم پر رکھ دیں۔

☆ آخر میں 1 چائے کا چمچ قصوری پتتی، 2 کھانے کے چمچے کٹا ہوا

دھنیا اور 2 کھانے کے چمچے ادک سائس سے گارنش کر کے سرو

کر لیں۔

بلوچی ران

اجزاء؛

ہوا، زیرہ ایک چائے کا چمچ بھنا ہوا، کالی مرچ ایک

چائے کا چمچ پسی ہوئی، گرم مصالحہ ایک چائے کا

چمچ، زعفران ایک چمکی، سرسوں کا تیل حسب ضرورت،

نمک حسب ذائقہ

ترکیب؛ زعفران کو سرکے میں بھلو دیں۔ ران پر

بکرے کی ران ڈیڑھ کلو، سرکہ آدھا کپ، دہی

تین سو گرام، پیاز ایک عدد، ہری مرچ چار عدد، لال

مرچ ایک کھانے کا چمچ کٹی ہوئی، ادراک درمیانہ ٹکڑا

باریک کٹی ہوئی، لہسن آٹھ سے دس عدد باریک کٹا



تھری سے کٹ لگائیں۔ اب اس پر نمک لگائیں۔ پھر اس پر کالی مرچ اور گرم مصالحہ لگا کر دو گھنٹے کے لیے چھوڑ

دیں۔ ایک مکسنگ بال میں دہی، کٹی ہوئی ادراک، کٹنا ہوا لہسن، سرسوں کا تیل، کٹی ہوئی لال مرچ، زیرہ اور زعفران

سرکے کے ساتھ ملا ہوا شامل کر کے آمیزہ تیار کر لیں۔ پھر اسے ران پر لگا دیں اور ران کو رات بھر کیلئے رکھ

دیں۔ اوون کو ایک سو اسی ڈگری پر گرم کریں۔ بیکنگ ٹرے کو گریس کر لیں اور اس پر ران رکھ دیں۔ ساتھ ہی پیاز اور

ہری مرچ رکھ کر اوون میں پکنے رکھ دیں۔ جب اچھی طرح پک جائے تو اسے سلاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

خوشبودار قورمہ

☆☆☆

اشیاء:-			
گوشت	ایک کلو	پیاز	ایک پاؤ
نمک مرچ	حسب ذائقہ	گھی	حسب ضرورت
گرم مصالحہ	ایک چمچ پسا ہوا	دھنیا	چند پتے
الانچیاں	ایک چھٹانک		
ترکیب:-			

گوشت دھو کر پیاز کتر کر اور نمک مرچ ڈال کر گلنے کے لئے چولہے پر رکھ دیں اور الانچیوں کے دانے سل پر باریک پیس لیں گوشت گل جائے تو ہلکی آنچ پر بھونیں اور پسی ہوئی الانچیاں ڈال کر بھونیں جب گھی نظر آنے لگے تو دھنیا کتر کر ڈال دیں۔

لکھنوی پائے

اجزاء

بکرے کے پائے	آٹھ عدد	پیاز	تین عدد
لبسن پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	سرخ مرچ پاؤڈر	دو چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچ	ادرک	حسب ضرورت
تیل	ایک کپ	(باریک کٹی ہوئی)	
مغز (اگر پسند ہے تو)	ایک عدد	ہر ادھنیا، ہری مرچیں	حسب ضرورت
دہی	آدھا کپ	(باریک کٹی ہوئی)	

ترکیب

مغز کو نمک اور بلدی ملے پانی میں ابال لیں۔ اس کے بعد نمیں صاف کر کے نکلے کر لیں۔ پائے اچھی طرح دھو کر نمک کے ساتھ پریش کوکر میں ڈال کر اچھی طرح دھو کر نمک کے ساتھ پریش کوکر میں ڈال کر اچھی طرح گلائیں۔ جب بالکل نرم ہو جائیں اور گودا نکل آئے تو آگ بند کر دیں۔ تیل گرم کریں اور پیاز سرخ کر لیں۔ فرائی کی ہوئی پیاز ایک پلیٹ میں نکال لیں۔ پیاز، لہسن ملا کر گرائنڈ کر لیں۔ تیل گرم کر کے سرخ مرچ، لہسن، پیاز، دہی، گرم مصالحہ ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔ جب تیل الگ ہونے لگے تو اس میں گلے ہوئے پائے شامل کر دیں۔ تقریباً آدھے ایک گھنٹے کے لئے ہلکی آنچ پر پکائیں۔ اس کے بعد مغز ڈال کر پکائیں جب حسب منشاء کر یوی گاڑھی ہو جائے تو چولہا بند کر دیں۔ اس کو ادرک، ہر ادھنیا اور ہری مرچوں سے گارنشنگ کریں لڈینڈ پائے تیار ہیں۔ گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔

لذیذ قورمہ

171

زکیب:

- بکرے کا گوشت 1/2 کلو
گھی 1/2 کپ
اورک بسن کا پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
تلی اور گٹی پیلا 4 کھانے کے چمچ
نمک 1 چائے کا چمچ
تیار قورمہ مصالحہ 2 کھانے کے چمچ
بھٹی ہوئی ری 1 کپ
بکرے کا گوشت 1/2 کلو
گھی 1/2 کپ
اورک بسن کا پیسٹ 5 منٹ فری کر لیں۔
تلی اور گٹی پیلا 1 کپ پانی کے ساتھ 1 چائے کا چمچ نمک اور
2 کھانے کے چمچ قورمہ مصالحہ ڈال کر دیکھیں اور 15 منٹ کے
لپے پالیں۔
تیار قورمہ مصالحہ 1 کپ
بھٹی ہوئی ری 1 کپ
بکرے کا گوشت 1/2 کلو
گھی 1/2 کپ
اورک بسن کا پیسٹ 5 منٹ فری کر لیں اور
4 کھانے کے چمچ تلی اور گٹی پیلا ڈال کر 5 منٹ فری کر لیں اور
ڈھک کر دم پر چھوڑ دیں، یہاں تک کہ گھی اوپر آ جائے۔



مغز مصالحہ

اجزاء:

ترکیب:	1 عدد	گائے کا مغز
☆ ایک دیکھی میں 1 عدد گائے کا مغز، 4 عدد ثابت کالی مرچ اور 4	2 عدد	لیموں
عدد لہسن کے بغیر چھلے جوے ڈال کر اُبالیں۔ پھر اسے اچھی طرح	3 عدد	باریک کٹی پیاز
صاف کر کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔	4 عدد	باریک کٹی ہری مرچ
☆ اب دیکھی میں 1 پیالی تیل گرم کر کے 3 عدد باریک کٹی پیاز کو	1 گٹھی	باریک کٹا ہرا دھنیا
گولڈن براؤن کر لیں اور آدھی نکال کر نشوون پر پھیلا دیں۔	1 پیالی	تیل
☆ باقی آدھی پیاز میں 1/2 پیالی دہی، 1 کھانے کا چمچ اورک لہسن	1/2 پیالی	دہی
کا پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ پسی لال مرچ، 2 کھانے کے چمچے پسا	1 چائے کا چمچ	ہلدی
دھنیا، 1 چائے کا چمچ پسا گرم مصالحہ اور 1 چائے کا چمچ ہلدی ملا کر	1 چائے کا چمچ	پسا گرم مصالحہ
ڈالیں۔	1 کھانے کا چمچ	اورک لہسن کا پیسٹ
☆ اب انھیں اچھی طرح بھون کر مغز شامل کریں۔ چھینہ چلائیں۔	1 کھانے کا چمچ	پسی لال مرچ
دیکھی کو کپڑے سے کڑا کر ہلائیں۔ جب تیل اوپر آ جائے تو اس میں	2 کھانے کے چمچے	باریک کٹی اورک
2 عدد لیموں کا رس، حسب ذائقہ نمک، 1 کھانے کا چمچ باریک کٹی	2 کھانے کے چمچے	پسا دھنیا
اورک، 1/2 گٹھی باریک کٹا ہرا دھنیا اور 2 عدد باریک کٹی ہری	حسب ذائقہ	نمک
مرچ ڈال کر 2 منٹ دم پر رکھ دیں۔		مغز اُبالنے کے لیے:
☆ آخر میں باقی 1 کھانے کا چمچ باریک کٹی اورک، 1/2 گٹھی	4 عدد	ثابت کالی مرچ
باریک کٹا ہرا دھنیا، 2 عدد باریک کٹی ہری مرچ اور کٹی پیاز ڈال کر	4 عدد	لہسن کے بغیر چھلے جوے

سرور کریں۔

BROA

ملائی کباب

اجزاء:

انڈرکٹ لوئیگ پسندے 1/2 کلو

اورک لہسن کا پیسٹ 1 چائے کا چمچ

پاپیچا 1 کھانے کا چمچ

پسی ہری مرچ 1 چائے کا چمچ

پاپرادھنیا 2 کھانے کے چمچے

پودینے کے پتے 12 عدد

نمک 1 چائے کا چمچ

ملائی 1/2 کپ

انڈے 2 عدد

میدہ حسب ضرورت

تیل فراہنگ کے لیے

ترکیب:

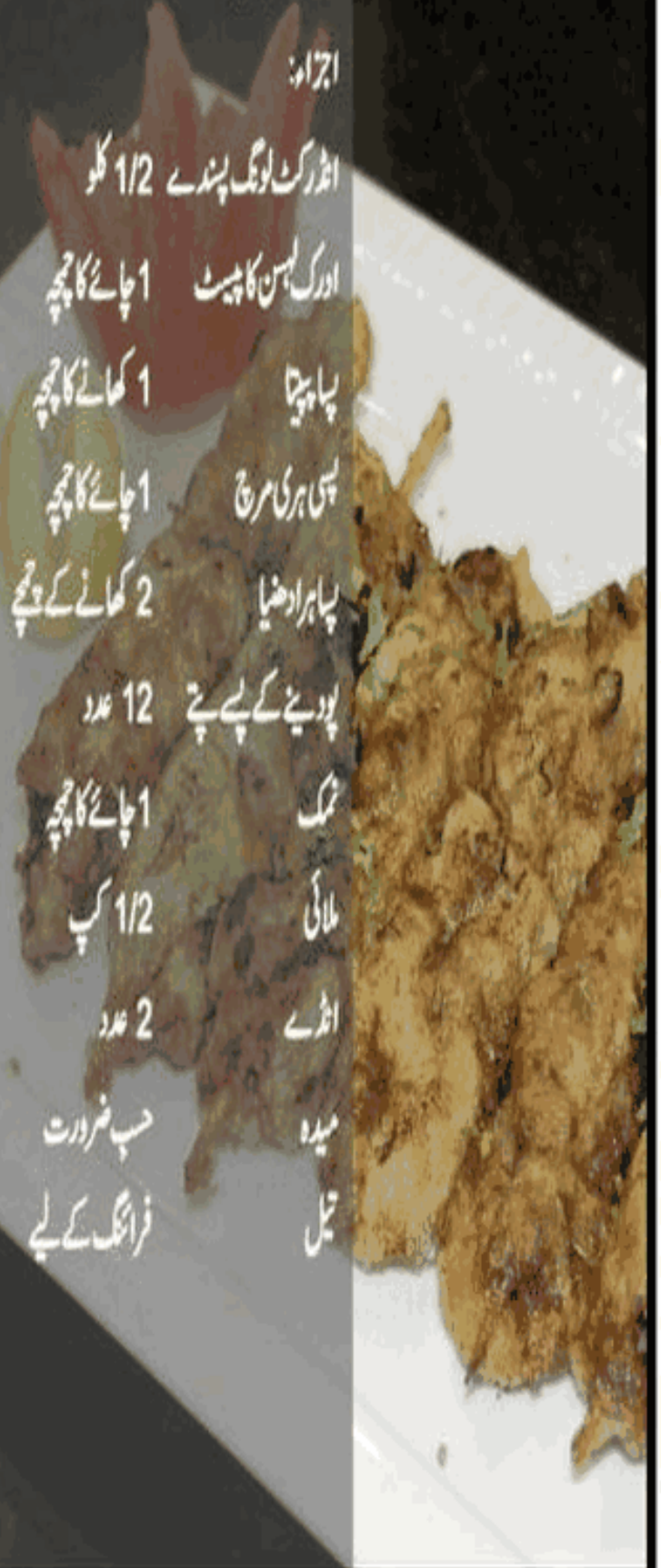
☆ پہلے 1 چائے کا چمچ ہری مرچ، 2 کھانے کے چمچے ہرادھنیا اور 12 عدد پودینے کے پتوں کو ایک ساتھ پیس لیں۔

☆ اب 1/2 کلو گائے کے گوشت کو 1 چائے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، پاپیچا اور پیسٹ، 1 کھانے کا چمچ پاپیچا، 1 چائے کا چمچ نمک اور 1/2 کپ ملائی سے ایک گھنٹے کے لیے میری میٹ کر لیں۔

☆ پھر کباب کو کٹری کے اسکورز پر لگائیں۔ اب انھیں اسکورز پر اچھی طرح دبائیں کہ وہ لمبے کباب کی شکل میں آجائیں۔

☆ اب انھیں حسب ضرورت میدے میں رول کریں اور 2 عدد بھینٹے ہوئے انڈے میں ڈپ کر لیں۔

☆ اس کے بعد تیل میں 10 منٹ ہلکی آنچ پر شیو فرائی کر لیں۔



لذیذ چانپ

اشیاء



- بکرے کی چانپیں (صاف شدہ) -- 16 عدد نمائز (کٹے ہوئے) -- ساڑھے تین کپ
 کوکنگ آئل -- ایک کپ دھنیا پاؤڈر -- ایک کھانے کا چمچہ
 چھوٹی الائچی -- 10 عدد نمک -- حسب ذائقہ
 پیاز (کٹی ہوئی) -- ڈھائی کپ ادراک (باریک قاشیں کاٹ لیں) -- 4 چائے
 لونگ -- 4 عدد کے چمچ
 دارچینی -- 4 ٹکڑے دہی -- 1 1/2 کپ
 ادراک / لہسن کا پیسٹ -- 2 کھانے کے چمچہ کاجو کا پیسٹ -- آدھا کپ
 تیز پات -- 2 عدد ہر ادھنیا (کٹا ہوا) 4 چائے کے چمچہ
 گرم مصالحہ پاؤڈر -- آدھا کھانے کا چمچہ

ترکیب

ایک کڑاہی میں آئل گرم کر لیں۔ پیاز ڈال کر درمیانی آنچ پر بھون لیں۔ چھوٹی الائچی، پیاز، لونگ، دارچینی، ادراک، لہسن کا پیسٹ، تیز پات، گرم مصالحہ پاؤڈر، نمائز دھنیا پاؤڈر اور نمک شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔ کاجو کا پیسٹ ملا کر اس وقت تک چمچہ چلاتے ہوئے فرائی کریں جب تک آئل علیحدہ نہ ہو جائے۔ دہی ڈال کر چمچہ سے ملا دیں۔ چانپیں شامل کر کے ڈھکنا ڈھانپ دیں اور تھوڑی تھوڑی دیر بعد چمچہ چلاتے ہوئے اس وقت تک پکائیں جب تک چانپیں گل جائیں اور کڑی (شوربہ) گاڑی ہو جائے۔ ادراک کی باریک قاشوں اور ہرے دھنیے سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔

املی مرچ مٹن مصالحہ

الہچی پاؤڈر آدھا آدھا چائے کا چمچ، ادراک لہسن
پیسٹ 2 کھانے کے چمچ، املی کا گودا 3 کھانے کے چمچ،
نمک حسب ذائقہ، ہر ادھنیا، ہری مرچ حسب ضرورت
ترکیب:

ایک پیالے میں گوشت ڈال کر اس میں لال

اجزاء

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



مرچ، کالی مرچ، الہچی، دارچینی پاؤڈر، پسا ہوا ادھنیا اور املی کا گودا ملا کر مکس کریں اور 2 سے 4 گھنٹے تک
رکھ دیں۔ اب ایک پین میں تیل گرم کر لیں اور لہسن ادراک کا پیسٹ اور پیاز ڈال کر گولڈن براؤن
کر لیں۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر مصالحے کے تین سے چار منٹ تک بھون لیں۔ اب بخنی شامل
کریں اور تیز آئج پر پکائیں اور گوشت گلا لیں پھر کوکونٹ ملک اور پاؤڈر ڈال کر پکنے دیں۔ جب
پانی خشک ہو جائے اور تیل اوپر آنے لگے تو ہر ادھنیا ڈال کر کچھ منٹ مزید پکائیں۔ تیار ہونے پر ڈش
آؤٹ کر لیں مزید املی مرچ مٹن مصالحہ تیار ہے۔

مشن پائے

ایزاز:

کمرے کے بننے پائے 6 عدد

تلی اور پسی پیاز 1/2 کپ

ادرک لہسن 2 کھانے کے چمچے

پادھنیا 3 چائے کے چمچے

پسی لال مرچ 3 چائے کے چمچے

گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ

ہلدی 1/4 چائے کا چمچ

نمک 2 چائے کے چمچے

دہی 1/2 کپ

کس گرم مصالحہ 1 کھانے کا چمچ

تیل 1/2 کپ

ہری مرچ گارنش کے لیے

ہرا دھنیا گارنش کے لیے

لیموں کے سلائسز گارنش کے لیے

ادرک کے سلائسز گارنش کے لیے

ترکیب:

1/2 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1 کھانے کا چمچ کس گرم

مصالحہ، 2 کھانے کے چمچے ادرک لہسن، 3 چائے کے چمچے پسی لال

مرچ، 3 چائے کے چمچے پادھنیا، 1/4 چائے کا چمچ ہلدی اور 2

چائے کے چمچے نمک ڈال کر فرانی کریں۔

☆ اب اس میں 1/2 کپ دہی، 1/2 کپ تلی اور پسی پیاز اور 6

عدد کمرے کے بننے پائے ڈال کر 6 کپ پانی کے ساتھ ڈھک کر

اگلی آٹھ پر پختے دیں، یہاں تک کہ دہنیم ہو کر گل جائیں۔

☆ آخر میں اس میں 1 چائے کا چمچ گرم مصالحہ شامل کریں۔

☆ پھر ہرا دھنیا، ادرک کے سلائسز، ہری مرچ اور لیموں سے گارنش

کر کے سرو کریں۔



مٹن پنجنی پلاؤ

اشیاء



بکرے کا گوشت -- آدھا کلو	چاول باسمتی -- آدھا کلو
گھی -- آدھا کپ	دہی (پھینٹا ہوا) -- آدھا کپ
پیاز (درمیانی) -- دو عدد	نمک -- حسب ذائقہ
لہسن -- دس جوئے	ادرک -- دو انچ کا ٹکڑا (کاٹ لیں)
دھنیا ثابت -- دو چائے کے چمچے	سونف -- دو چائے کے چمچے
تیز پات -- دو عدد	دارچینی -- ایک عدد
چھوٹی الائچی -- چھ عدد	لونگ -- چار عدد
کالی مرچ -- دس عدد	سیاہ زیرہ -- آدھا چائے کا چمچ

ترکیب

ایک دیگی میں آٹھ کپ پانی ڈالیں۔ گوشت کو دھو کر اس میں ڈال دیں۔ ساتھ ہی ایک عدد پیاز (کاٹ کر)، لہسن چھ جوئے، ادرک، آدھا چائے کا چمچ نمک، سونف اور دھنیا ثابت کی پونلی بنا کر ڈال دیں اور اتنی دیر پکائیں کہ گوشت گل جائے اور اس میں چار کپ کے برابر پانی رہ جائے دیگی میں سے بوٹیاں علیحدہ کر لیں اور پنجنی کو چھان کر علیحدہ رکھ دیں۔ چاولوں کو دھو کر آدھا گھنٹہ پانی میں بھگو دیں۔ گھی کو گرم کریں اور اس میں پیاز کاٹ کر ڈال دیں۔ جب پیاز براؤن ہو جائے تو اسے نکال لیں۔ تمام گرم مصالحے ڈال دیں۔ دو منٹ بعد آدھا چائے کا چمچ ادرک پیسٹ ڈال کر بھون لیں۔ چاول ڈال کر پانچ منٹ بھونیں۔ پھر پنجنی ملا دیں اور پتیلی پر ڈھکنا رکھ دیں۔ جب اہال آنے لگے تو تھوڑا سا نمک اور براؤن پیاز کی آدھی مقدار شامل کر دیں۔ جب تیار ہو جائے تو ڈش میں نکال کر براؤن پیاز سے سجا کر سرو کریں۔

منگولین بیف

ساز ڈیڑھ کھانے کا چمچ۔

اجزاء

بیف انڈر کٹ آدھا کلو (لمبے لمبے ٹکڑے
کاٹ لیں)، پیاز کے ورق ایک کپ، تیل دو کھانے
کے چمچ، پنجنی تین چوتھائی کپ، لال مرچ ثابت چھ
سے سات عدد، کارن فلاور ایک چائے کا چمچ، سویا
ترکیب
گوشت کو دو انچ لمبے ٹکڑوں میں کاٹ لیں
اور اس کو میری نیٹ کریں۔ دو کھانے کے چمچ سرکہ،
تین کھانے کے چمچ سویا ساز، آدھا چائے کا چمچ



کالی مرچ، آدھا چائے کا چمچ سفید مرچ، آدھا چائے کا چمچ لال مرچ، آدھا چائے کا چمچ ادراک لے کر آدھا
چائے کا چمچ کچھ ملا کر آدھے گھنٹے کیلئے رکھ دیں۔ پھر تیل گرم کریں۔ اس میں پیاز گرم کر کے نکال لیں۔
پھر گوشت ڈال دیں اور اس کو پانچ منٹ کیلئے ڈھک کر پکائیں اور اس کا پانی خشک کریں پھر اس میں پیاز
ڈال دیں اور گوشت براؤن کریں۔ پھر اس میں پنجنی ڈال دیں۔ سویا ساز ڈال دیں اور کارن فلاور
پیسٹ ڈال دیں اور اس کو چولہے سے ہٹالیں۔ اب یہ پیش کرنے کیلئے تیار ہے۔

پیاز تکہ

اجزا:

ترکیب:

گوشت آدھا کلو چھوٹے ٹکڑے، گھی ایک پاؤ
پیاز ایک عدد باریک کٹی ہوئی، ادراک حسب ضرورت
ہنمک حسب ضرورت، لہسن ایک پوتھی، سرخ مرچ حسب
ذائقہ پسلی ہوئی، خشخاش آدھا چائے کا چمچ۔
پیاز کے علاوہ باقی سب مصالحے باریک پیس
لیں اور انہیں گوشت کے ٹکڑوں پر لگا دیں۔ پیاز کو
باریک کاٹ لیں۔ گھی توے پر ڈال کر کڑکڑائیے اور
گوشت کے ٹکڑے اوپر نرم ہاتھ سے ترتیب کے ساتھ



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

بکرے کے مزیدار پائے

اجزاء

بکرے کے پائے	12 عدد
نمک	حسب ذائقہ
پسی لال مرچ	حسب ذائقہ ، 2 ٹی اسپون
ہلدی	1 ٹی اسپون
دھنیا پاؤڈر	2 ٹی اسپون
پیاز	2 کٹی ہوئی
دہی	1/2 کپ
آئل	1/2 کپ
سفید زیرہ	1 ٹی اسپون
ثابت گرم مصالحہ	1 ٹی اسپون
ادرک	1 ٹی اسپون ، باریک کٹی ہوئی
لہسن	1 ٹی اسپون
پانی	حسب ضرورت

ترکیب: ایک پتیلی کو چولہے پر رکھ دیں، اب اس میں پائے ڈالیں اور ساتھ ہی تمام اجزاء کو بھی شامل کر لیں اور پکائیں، جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے اور تیل چھوڑ دے تو اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ پائے اس میں ڈوب جائیں، اور ہلکی آنچ پر تقریباً 6 گھنٹے پکنے دیں۔ جب پائے گل جائیں تو اس میں 1/2 ٹی اسپون پسا گرم مصالحہ ڈال کر 10 منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔ اس طرح پائے تیار ہیں۔ مزے لے کر گرم نان کے ساتھ کھائیں۔ نوٹ: اگر صبح کھانا ہے تو رات میں اور اگر رات کو کھانا ہے تو صبح کو پکائیں۔

سیخ کباب رول

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

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



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

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

تندوری پسندے

اشیاء



نمک -- حسب ذائقہ

بکرے کے پسندے -- 8 عدد

لہسن (کٹا ہوا) -- 15 گرام = 1 کھانے کے چمچ
پیاز (کٹا ہوا) -- 1 عدد

ہری مرچ کا پیسٹ -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

خشخاش (کٹی ہوئی) -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

گرم مصالحہ -- 15 گرام = 1 چائے کا چمچ

ترکیب

پیاز، لہسن، ہری مرچ کے پیسٹ، خشخاش، گرم مصالحے اور نمک کو یکجا کر لیں۔ بکرے کے پسندوں کو اس آمیزے میں 2 گھنٹے تک تر کر لیں۔ پھر اسے بارہا کیوبجالی پر رکھ کر، کوئلوں پر یا تندور میں روٹ کر لیں تیار ہو جائیں تو پھر اسے پیاز اور ہری مرچ کے اچار کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

پکانے کا دورانیہ: 7 - 10 منٹ

تیاری کا دورانیہ: 10 منٹ

افراد: 4

تل کے کباب

اجزاء:

گانے کا قیر	1/2 کلو	ترکیب:
ہرا دھنیا	1 گٹھی	☆ پہلے 1 گٹھی ہرا دھنیا اور 6 عدد ہری مرچ کو ملا کر چٹنی بنیں لیں۔
اندا	1 عدد	☆ پھر 1/2 کلو گانے کے قیرے میں 2 عدد ذیل روٹی کے سلائس
ذیل روٹی کے سلائس	2 عدد	اور 2 کھانے کے چمچے سیخ کباب مصالحہ ملا کر چور میں بنیں لیں۔
ہری مرچ	6 عدد	☆ اب اس میں ہری چٹنی، 1 عدد اندا، 1 چائے کا چمچہ گٹی کالی مرچ
بھنے سفید تل	1/2 پیالی	حسب ذائقہ نمک اور 1/2 پیالی بھنے سفید تل مل کر کس کر کے اچھی
گٹی کالی مرچ	1 چائے کا چمچ	طرح کو بندھ لیں۔
سیخ کباب مصالحہ	2 کھانے کے چمچے	☆ اس کے بعد ہاتھ کو چمکانا کر کے سیخ کے چھوٹے چھوٹے کباب
نمک	حسب ذائقہ	بنا کر ٹیلو فرانی کریں۔
		☆ جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو مزے دار تل کے کباب گرم
		گرم پرائیوں کے ساتھ سرو کریں۔



بیف حلیم

اجزاء: گوشت ایک کلو، گیہوں دو سو پچاس گرام، جو دو سو پچاس گرام، ماش کی دال پچھتر گرام، مسور کی دال پچھتر گرام، چنے کی دال پچھتر گرام، گرم مصالحہ دو چمچ پسا ہوا، زیرہ دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، چکن اسٹاک تین کپ، پیاز ایک عدد کٹی ہوئی، ادراک چار کھانے کے چمچ باریک کٹی، ہرا دھنیا ایک گڈی، ہری مرچ آٹھ عدد کٹی ہوئی، لیموں چار عدد۔ لال مرچ دو کھانے کے چمچ پسی ہوئی، ہلدی آدھا چائے کا چمچ پسی ہوئی، دھنیا دو کھانے کے چمچ پسا ہوا، بادیاں کا پھول ایک کھانے کا چمچ، تلہار مرچ تین چمچ پسی ہوئی، نمک حسب ذائقہ، آئل آٹھ کھانے کے چمچ، پانی حسب ضرور۔



ترکیب: ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ڈال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔ گھنے کے بعد انہیں بلینڈ کریں۔ اب پسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گائے کے گوشت کو ملا کر آدھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھونٹنے چلائیں۔ پھر گرم تیل میں پیاز کو فرائی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔ اس کے بعد پسا گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، پسی ہلدی، پیاز زیرہ، پسا دھنیا، پسی تلہار مرچ، پسا بادیاں کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔ اب پیاز کے بچے ہوئے تیل سے حلیم کو بگھاردیں۔ تیار ہونے پر باریک کٹی ادراک، کٹی ہری مرچ اور ادرتلی ہوئی پیاز ڈالیں۔ پھر لیموں کے ساتھ پیش کریں

ہاٹ اینڈ اسپائسی بیف روست

اجزاء

گائے کا بالکل روکھا گوشت ایک کلو۔ بڑا ٹکڑا	لہسن اور ک پسا ہوا	ایک بڑا چمچ
دہی	ایک کپ	کالی مرچ پسی ہوئی
چنے پسے ہوئے	ایک چائے کا چمچ	ایک چائے کا چمچ
ہر ادھنیا، ہری مرچیں، اور ک۔	باریک کٹے ہوئے حسب ذائقہ	
کچا پیتا	دو بڑے چمچ	پیاز۔ براؤن کر لیں دو عدد۔
خشخاش اور بادام	تین بڑے چمچ۔ پسے ہوئے	گرم مصالحہ پسا ہوا
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک بڑا چمچ	سرکہ
نمک	ایک چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ	ہلدی
گھی	آدھا چائے کا چمچ	ریڈ فوڈ کلر
	آدھا چائے کا چمچ	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب

گوشت کے ٹکڑے پر تیز چھری سے کٹ لگائیں۔ اب اس پر ریڈ فوڈ کلر چھڑک کر اچھی طرح سے مل دیں۔ دہی میں لہسن اور ک، کالی مرچ، چنے کچا پیتا، پیاز براؤن کی ہوئی ہاتھ سے چورا کر لیں خشخاش اور بادام پسے ہوئے۔ گرم مصالحہ، کٹی ہوئی لال مرچ، سرکہ، نمک، ہلدی ملا کر گوشت کا ٹکڑا ڈال کر خوب اچھی طرح ملا دیں اس کو دو گھنٹے کے لئے فریج میں میری نیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔ اوون کو دو سو ڈگری یا گیس مارک چار پر گرم کریں۔ بڑی بیکنگ ٹرے پر گھی لگا دیں۔ گوشت میں باقی تمام گھی ملا کر ٹرے پر مصالحے سمیت ڈال دیں۔ اوون میں چالیس سے پینتالیس منٹ کے لئے بیک کریں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائے اور گوشت گل جائے تو اس کے ٹکڑے کر لیں۔ یہ ڈش عید پر تیار کریں۔ سلاد، رائے اور پراٹھے یا نان کیساتھ سرو کریں۔

Chatpatay Beef Balls چٹ پٹے بیف بالز

ترکیب:

پہلے 1/2 کلو گائے یا بکری کا قسیمہ اور 2 عدد ڈبل روٹی کے سلائس ملا کر چوپر میں پیس لیں۔ اب اس میں 8 عدد ہری مرچ، 4 عدد تازہ ثابت لال مرچ، 2 کھانے کے چمچے سویا سوس، 2 کھانے کے چمچے سفید سرکہ، 2 عدد باریک کٹی پیاز، 2 کھانے کے چمچے میدہ، 1 چائے کا چمچ گٹی کالی مرچ، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 گٹھی باریک کٹا ہرا دھنیا ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس کے چھوٹے بالز بنا کر پہلے 2 عدد اٹھارے کی سفیدی میں ڈپ کر کے بریڈ کر مزہ لگائیں۔ اس کے بعد کڑھائی میں تیل گرم کر کے انھیں ہلکی آنچ پر ڈپ فرمائی کریں۔ جب وہ گولڈن براؤن ہو جائیں تو ٹو مینو کچپ کے ساتھ سرو کریں۔

1/2 کلو	گائے یا بکری کا قسیمہ
2 عدد	باریک کٹی پیاز
2 عدد	ڈبل روٹی کے سلائس
2 عدد	اٹھارے کی سفیدی
4 عدد	تازہ ثابت لال مرچ
8 عدد	ہری مرچ
1 پیکٹ	بریڈ کر مز
1/2 گٹھی	باریک کٹا ہرا دھنیا
1 چائے کا چمچ	گٹی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	میدہ
2 کھانے کے چمچے	سویا سوس
2 کھانے کے چمچے	سفید سرکہ
حسب ضرورت	تیل
حسب ذائقہ	نمک

ڈرائی بیف چلی

بغیر ہڈی کے کتھن ایک کلو نمک حسب ذائقہ مرچیں بارہ سے دس عدد، آئل آدھا کپ۔
سو یا ساس دو کھانے کے چمچ، اسی کو چلو لہو کے
چمچ، پس ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ، سرکہ مین کھا
نے کے چمچ، باریک کٹا ہوا لہسن دو کھانے کے چمچ، چینی
ایک کھانے کا چمچ پیاز دو عدد شملہ مرچ دو عدد ہری
ترکیب؛ اس ڈش کی تیاری کے لیے ران کا
گوشت لیں۔ گوشت کے تقریباً 2 انچ کے لمبے
پارچے کاٹیں۔ اس میں سرکہ، چینی، اجی نو مو تو،
کالی مرچ، نمک، لہسن اور مین کھا لے۔ چمچ آئل ملا



مزید کتب پڑھنے کے لئے آج ہی وزٹ کریں

www.iqbalkalmati.blogspot.com

کر تقریباً ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں اگر گوشت زیادہ لگانا ہوتا تو ایک چمچ کچا پیپٹا لگا دیں۔ کڑا ہی میں باقی بچا ہوا
آئل گرم کریں، مصالحہ لگا ہوا گوشت ڈال کر تیز آنچ پر بھون لیں تاکہ گوشت کا پانی خشک ہو جائے۔ اب اس میں
ہری مرچ، پیاز اور شملہ مرچ شامل کریں۔ پھر اسے دو منٹ کے لیے ڈھکن رکھ کر دم دے دیں اسے نان اور ابلے
ہوئے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

(شیف ذاکر) Grilled Beef Patties

اشیاء

انڈا -- 1 عدد	قیمہ چربی بغیر -- 1/2 کلو
نمک -- حسب ذائقہ	پیاز -- 1 عدد
بریڈ کرمز -- 1 کپ	تیل -- 4 کھانے کے چمچ
چیز سلاؤس -- 4 عدد	ہری مرچ -- 4-5
کالی مرچ پاؤڈر -- 1/2 چائے کے چمچ	لیموں -- 1 عدد
دارچینی پاؤڈر -- 1/2 چائے کے چمچ	سفید تیل -- 2 چائے کے چمچ
	پارسلے -- 1/2 گڈی

www.urduomania.com

ترکیب

چاپر میں قیمہ، پیاز، ہری مرچ، نمک، کالی مرچ اور دارچینی پاؤڈر ڈال کر پیسٹ کی طرح باریک کر لیں۔ پیالے میں نکال کر باریک کٹنا پارسلے، سفید تیل، لیموں کارس ڈال کر کس کر لیں۔ قیمے کی نکلیا بنا کر اس پر چیز سلاؤس رکھ کر اوپر دوسری نکلیا بنا کر رکھیں اور دبا دیں اور کنارے گول کر لیں۔ پھینٹے ہوئے انڈے میں ڈبو کر بریڈ کر مزی کوٹنگ کر لیں۔ گرل بین پر آئل ڈال کر پیٹیز رکھ دیں، ہلکی آنچ پر کھردینا ہے بوائٹل راس کے ساتھ پیش کریں۔

روسٹڈ بیف

ترکیب:-

اجزاء:-

ایک بڑے اور کھلے برتن میں گوشت کو صفائی

گوشت دو کلو کا ایک بڑا ٹکڑا، سرکہ اور نمک

کے ساتھ دھولیں اور گوشت کو چھری کی مدد سے گود لیں

پیالی، سرکہ ایک پیالی، لیموں کا عرق چار چمچ، بہن

اور اس میں سویا، لیموں کا عرق، بہن اور ک،

ادرک کا پیسٹ دو چمچ، کالی مرچ دو چمچ، نمک حسب

کالی مرچ اور نمک کو لگا کر اسے گھنٹے کے لئے

ذائقہ، آئل حسب ضرورت، مکھن ایک چمچ



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

1/2 کلو چکن بون لیس کو 1 کھانے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ،
1 چائے کا چمچ نمک، 1/4 چائے کا چمچ ہلدی، 1 چائے کا چمچ ہسی
لال مرچ، 1 چائے کا چمچ سیا گرم مصالحہ، 1 چائے کا چمچ بھنا اور کٹا
زیرہ اور 2 کھانے کے چمچے دہی کے ساتھ اچھی طرح میری سیٹ کر
کے کس کریں اور 30 منٹ کے لیے رکھ دیں۔

بنا اب کوٹے کا دم دے کر چکن کو اسکیرز پر لگا کر 2 کھانے کے
چمچے تیل میں فرانی کر لیں۔

بنا مصالحہ بنانے کے لیے 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1/2
کپ تلی بیاز، 1 چائے کا چمچ اورک لہسن کا پیسٹ، 2 عدد چپ
کیے ہوئے لٹائز، 1/2 چائے کا چمچ نمک، 1/2 چائے کا چمچ ہسی لال
مرچ اور 1/2 کپ دہی شامل کر کے اسے اچھی طرح فرانی کریں
اور آدھا کپ پانی، 2 کھانے کے چمچے کٹا ہرا دھنیا، 6 عدد ہری
مرچ اور 20 عدد پودینے کے پتے ڈال دیں۔

بنا اب اس کچر کے اوپر 1/2 کلو ابلے چاول ڈالیں اور 1 کھانے
کا چمچ کیوڑے کو 1 چمچکی زردے کا رنگ کے ساتھ ملا کر اس پر
پھیلائیں۔

بنا اس کے بعد 15 منٹ دم پر ہلکی آنج پر رکھیں۔

بنا آخر میں چاولوں کے کچر کو کس کر کے ایک ٹاپلر میں نکالیں اور
چکن اسٹیکس اوپر ڈال کر سرد کریں۔

باربی کیو چکن بریانی

اجزاء:

1/2 کلو	چکن بون لیس
1 کھانے کا چمچ	اورک لہسن کا پیسٹ
1 چائے کا چمچ	نمک
1/2 چائے کا چمچ	ہلدی
1 چائے کا چمچ	ہسی لال مرچ
1 چائے کا چمچ	سیا گرم مصالحہ
1 چائے کا چمچ	بھنا اور کٹا زیرہ
2 کھانے کے چمچے	لیسوں کا رس
2 کھانے کے چمچے	دہی
1 چمچکی	اورنج ریڈ کلر
1/2 کپ	تیل
1/2 کلو	ابلے چاول
	مصالحے کے اجزاء:
1/2 کپ	تلی بیاز
1 چائے کا چمچ	اورک لہسن کا پیسٹ
2 عدد	چپ کیے ہوئے لٹائز
1/2 چائے کا چمچ	نمک
1/2 چائے کا چمچ	ہسی لال مرچ
1/2 کپ	دہی
2 کھانے کے چمچے	کٹا ہرا دھنیا
20 عدد	پودینے کے پتے
1 کھانے کا چمچ	کیوڑا
1 چمچکی	زردے کا رنگ



کاملی پلاؤ

ازاد

چاول (30 منٹ بجکے ہوئے)

بکرتے کا گوشت

اورک بسن

نمک

پانی

تیل

چھینی

کشمش

گاجر باریک سائز

تلی بیاز

گرائیڈ کرنے کے اجزاء

کالی الائچی

کالی مرچ

دارچینی

زیرہ

ترکیب:

☆ پہلے 2 عدد کالی الائچی، 8 عدد کالی مرچ، 1 انچ کا کلرا دارچینی اور 1 چائے کا چمچ زیرہ کو ملا کر گرائیڈ کر لیں۔

☆ 1/2 کلو بکرتے کے گوشت کو 1 کھانے کا چمچ اورک بسن کا پیسٹ، نمک اور 2 کپ پانی کے ساتھ اُبال لیں، یہاں تک کہ پانی خشک ہو جائے۔

☆ اب 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 2 کھانے کے چمچے چھینی ڈال کر کیریملائز کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائے۔

☆ پھر اس میں 2-3 کپ پانی کو 1-1/2 چائے کا چمچ نمک کے ساتھ ڈال دیں۔ اس کے بعد بجکے ہوئے 750 گرام چاول شامل کر کے تیز آگ پر پکائیں، یہاں تک کہ وہ اُٹنے لگیں اور آدھا پانی خشک ہو جائے۔

☆ پھر اس میں گرائیڈ کیا ہوا مصالحہ بھی طرح کس کریں اور دم پر چھوڑ دیں۔

☆ ایک اور بین میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے اس میں 1/2 کپ کشمش فرائی کریں اور نکال لیں۔

☆ اب اسی تیل میں 1 کھانے کا چمچ چھینی ڈال کر کیریملائز کر لیں اور 1 عدد گاجر باریک سائز ڈال کر ایک طرف رکھ دیں۔

☆ ایک اور بین میں 1/4 کپ تیل گرم کر کے اس میں 1/2 کپ تلی بیاز اور اُبالا گوشت ڈال کر تازا فرائی کریں کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائے۔

☆ اب اس میں فرائی کیے ہوئے گوشت کو پکے ہوئے چاولوں کے اطراف میں ڈالیں۔ ساتھ میں فرائی کی ہوئی گاجر اور کشمش ڈالیں اور گرم گرم سرو کریں۔

750 گرام

1/2 کلو

1 کھانے کا چمچ

2 چائے کے چمچے

2 کپ

1/4 کپ

2 کھانے کے چمچے

1/2 کپ

1 عدد

1/2 کپ

2 عدد

8 عدد

1 انچ کا کلرا

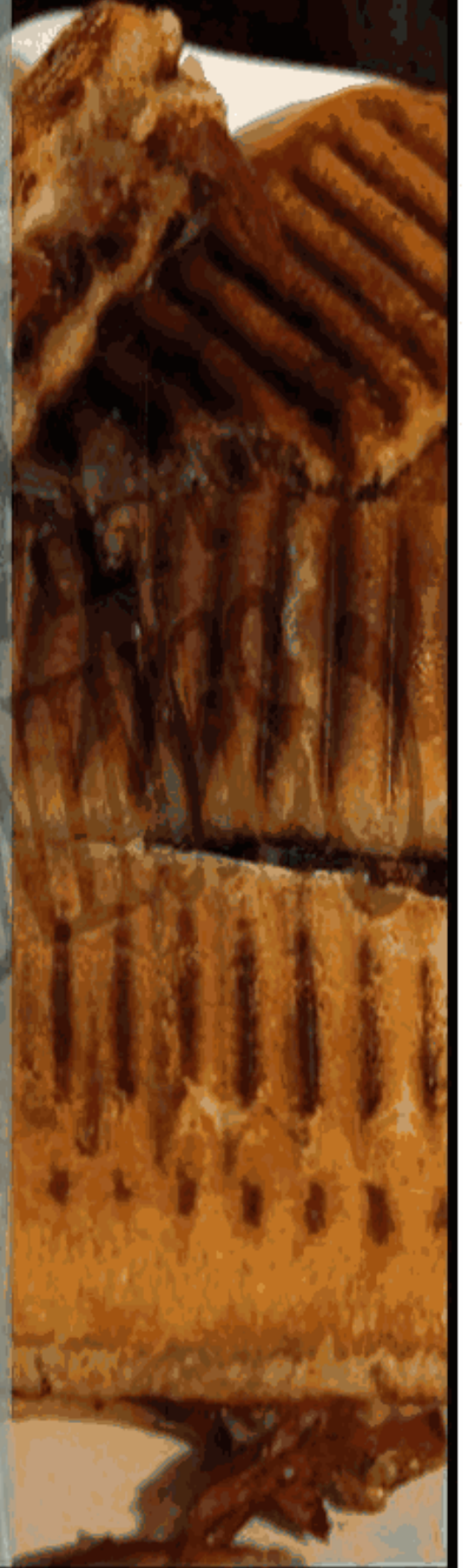
1 چائے کا چمچ



روسٹڈ بیف پنپنی

اجزاء:

ہٹری بیف (فرائیڈ)	2 کپ	بزیوں کے لیے اجزاء:
تیل	2 کھانے کے چمچے	ٹماٹر سلائس 2 عدد
سوس کے اجزاء:	پیاز رنگرز	حسب ضرورت
مائیونیز	4 کھانے کے چمچے	نمک، کالی مرچ
دہی	1 کھانے کا چمچ	1 چمکی
نمک	1/4 چائے کا چمچ	اور یگانو
کالی مرچ	1/4 چائے کا چمچ	شملہ مرچ
مسٹرڈ پیسٹ	1/2 چائے کا چمچ	پنپنی بریڈ
ہری پنپنی	1 کھانے کا چمچ	کھن
		بریڈ پر لگانے کے لیے
		1 عدد
		حسب ضرورت
		موزریلا چیز سلائس
		سن ڈرائیڈ ٹماٹر
		تھوڑے سے



تکہ بریانی

انفرادی

تکین تکہ میں

2 عدد

آبے چاول

1/2 کلو

آلو

1/2 کلو

ہر ادھیا

1 کھلی

پادری

1 کھلی

تیل

1 کپ

ہری مرچ

10 عدد

بریانی پیسٹس

4 قطرے

لہار

250 گرام

بیاز

250 گرام

دی

250 گرام

آلو بخارا

100 گرام

تھک

1 چائے کا چمچ

تھبت گرم مصالحہ

1 کھانے کا چمچ

ادرنک لہسن کا پیسٹ

1 کھانے کا چمچ

پادھیا

2 چائے کے چمچے

زردے کارنگ

1/2 چائے کا چمچ

بلدی

1/2 چائے کا چمچ

پھی لال مرچ

2-1/2 چائے کے چمچے

تھک بنانے کے لیے مصالحہ

ادرنک لہسن کا پیسٹ

1 چائے کا چمچ

بنا زریہ

1 چائے کا چمچ

پھی لال مرچ

1 کھانے کا چمچ

سرکہ 2 کھانے کے چمچے

لیموں کارن 2 کھانے کے چمچے

تھک 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب:

ہلا ایک تھلمی میں 1 کپ تیل گرم کر کے 250 گرام بیاز فرانی کر لیں۔

ہلا اب اس میں 1/2 کلو آلو، 250 گرام بنا زریہ، 250 گرام دی

1، چائے کا چمچ تھک، کھانے کا چمچ ادرنک لہسن کا پیسٹ، 1/2

چائے کا چمچ زردے کارنگ، 4 قطرے بریانی پیسٹس، 1 کھانے

کا چمچ تھبت گرم مصالحہ، 1/2-2 چائے کے چمچے پھی لال مرچ، 2

چائے کے چمچے پادھیا، 100 گرام آلو بخارے اور 1/2 چائے

کا چمچ بلدی لال کریم پر رکھیں۔ جب آلو گل جائیں تو ہری مرچ،

ادھیا اور پادری ڈال کر پھلہا بند کر دیں۔

ہلا 2 عدد تکین تکہ میں پر 1 کھانے کا چمچ پھی لال مرچ، 2

کھانے کے چمچے سرکہ، 2 کھانے کے چمچے لیموں کارن، 1/2

چائے کا چمچ تھک، 1 چائے کا چمچ ادرنک لہسن کا پیسٹ اور 1 چائے

کا چمچ بنا زریہ کا کرنا آدھے گھنٹے کے لیے تھوڑی سی۔ پھر اسے

گرم تیل میں فرانی کر لیں۔

ہلا پھر بیسنے ہوئے مصالحے پر پہلے 1/2 کلو چاول ڈالیں۔ اس

کے اوپر گئے رکھ دیں۔ پھر تھی ہوئی بیاز، زردے کارنگ، ہری مرچ

اور پادھیا ڈال کر 20 منٹ گرم پر رکھیں۔



باربی کیو ساس

اجزاء۔

لونگ - 2 کھانے کے چمچ
بڑی الائچی - 2 کھانے کے چمچ
جاوڑی - 2 کھانے کے چمچ
ادک کا پاؤڈر - 4 کھانے کے چمچ

دارچینی - 2 کھانے کے چمچ
کالی مرچیں - 2 کھانے کے چمچ
سونف - 4 کھانے کے چمچ

چائفل - 2 عدد
سبز الائچی - 2 کھانے کے چمچ
بخنا ہوا زمرہ - 6 کھانے کے چمچ

ترکیب۔

تمام چیزوں کو ایک ساتھ اچھی طرح پیس کر کسی صاف بوتل میں ڈال کر رکھ لیں اور جب بھی باربی کیو کرنا ہو اس مصالحے کو استعمال کریں۔

باربی کیو ساس

اجزاء

کھن 1 بڑا چمچ
مسٹرڈ 1 چائے کا چمچ
میدہ 1 بڑا چمچ
پانی 2/3 کپ
سرخ مرچ (کٹی ہوئی) 3 بڑے چمچ

آئل شکر لیوں کارس سرکہ

1 بڑا چمچ 1/3 کپ 1 عدد 1/3 کپ

دور سسٹر ساس پیاز نمائے چھلکے کے بغیر نمائے کچپ

1 بڑا چمچ ایک درمیانہ سائز، باریک کاٹ لیں۔ 3 عدد 2/3 کپ

ترکیب

کھن اور آئل ملا کر گرم کریں۔

مزیدار باربی کیو رائتہ

اجزاء۔

پھینٹا ہوا دہی - 250 گرام
بھنا کٹا ہوا زمرہ - 1 چائے کا چمچ
کالی مرچ کٹی ہوئی - 1/2 چائے کا چمچ

لہسن کا پیسٹ - 1/2 چائے کا چمچ
نمک - 1/4 چائے کا چمچ
چینی - 1/2 چائے کا چمچ

کوئلہ - ایک عدد

ترکیب۔

ایک برتن میں دہی، لہسن، زمرہ، نمک، کالی مرچ اور چینی ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں۔ پھر چلتے ہوئے کوئلے پر تیل ڈال کر رائتہ والا خالی پیالہ اوپر رکھ کر ڈھک دیں۔ دو سے تین سیکنڈ کے بعد پیالہ سیدھا کر لیں اور دہی والا آمیزہ اس کوئلے کے دھوئیں والے پیالے میں ڈال دیں، دہی میں باربی کیو کا ذائقہ آجائے گا۔ مزیدار باربی کیو رائتہ کسی بھی بریانی یا سادے پلاؤ کیساتھ یہ مزہ دے گا۔

دھونے

بیف اسکیلپس و وِ کریم سوس

اجزاء:

ترکیب:

بیف انڈرکٹ	1/2 کلو	بیف انڈرکٹ کے پٹے پٹے پارے بنائیں اور ہمر کی مدد سے انہیں مزید پتلا بنا دیں۔
درمیانی پیاز	1 عدد	کر لیں۔
بجن مشروم	4-5 عدد	انہیں کے بعد ہلکا سا نمک اور اٹلی سے کالی مرچ کے ساتھ میری ٹیٹ کریں اور 1/4 کپ ٹنک میو سے اٹ کر کے ایک طرف رکھ دیں۔
بروکی	1/2 پھول	تیار کیا 1/2 کپ پاستا اور 1/2 پھول بروکی کو ابل کر ایک طرف رکھ دیں۔
اُجا پاستا	1/2 کپ	تیار کیا ایک چین میں 3 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے بیف اسکیلپس کو ہلکا سا ٹیٹ فرمائی کر لیں۔
فریش کریم	1/2 کپ	تیار کیا دونوں طرف رنگ آجائے تو اسکیلپس کو بٹالیں اور 1 عدد ہارک کئی پیاز اور 4-5 عدد سٹاکس مشروم شامل کر کے ایک سے 2 منٹ تک پکائیں۔
میو	1/4 کپ	تیار کیا 1 کھانے کا چمچ پارسلے، 1/2 کپ فریش کریم، تھوڑا سا نمک، 1/4 کپ لال انور کا جوس
لال انور کا جوس	1/4 کپ	تیار کیا 1 کھانے کا چمچ پارسلے اور 1/2 چائے کا چمچ کالی مرچ شامل کر کے کس کر لیں۔
ہارک کئی پیاز	1 کھانے کا چمچ	تیار کیا پھر اس میں اٹلی، بروکی اور پاستا شامل کر دیں۔
تیل	3 کھانے کے چمچے	تیار کیا پھر اس میں اسکیلپس رکھیں اور ساتھ میں کریم سوس رکھ کر جھانوں کو جوش کریں۔
نمک	حسب ذائقہ	



دھواں

بیف اسٹروگنوف

اجزاء:

- بیف انڈر کٹ 1/2 کلو
- باریک کٹی پیاز 1 عدد
- بٹن مشروم 5-6 عدد
- بیف کی بخنی 2 کپ
- فریش کریم 1/2 کپ
- لال انڈور کا جوس 1/4 کپ
- باریک کٹے پارسلے 1/4 گٹھی
- باریک کٹا بسن 3-4 جوسے
- پسی لال مرچ 1/2 چائے کا چمچ
- پسی کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ
- میدہ 2 کھانے کے چمچے
- تیل 3 کھانے کے چمچے
- لیمبوں کا رس 2 کھانے کے چمچے
- نمک حسب ذائقہ

ترکیب:

پہلے 1/2 کلو بیف انڈر کٹ کو جو بسن کاٹ کر اس میں 2 کھانے کے چمچے میدہ اور 1/2 چائے کا چمچ پسی لال مرچ شامل کر کے مکس کر لیں۔

بٹن مشروم میں 1 کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے 1 عدد باریک کٹی پیاز اور 3-4 جوسے باریک کٹا بسن شامل کر کے 5-6 کپ پیاز نرم ہو جائے۔

بٹن مشروم میں 5-6 عدد بٹن مشروم اور تھوڑا سا باریک کٹا پارسلے شامل کر کے مکس کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔

بٹن مشروم دوسرے بٹن میں 2 کھانے کے چمچے تیل شامل کر کے میدے میں کوٹ کیا ہوا انڈر کٹ بیف کو اتنا فرائی کر لیں کہ وہ گولڈن ہو جائے۔

بٹن مشروم میں تیار کی ہوئی بڑی اور 2 کپ بیف کی بخنی شامل کر کے اٹھ کر تلی آج پر پختے کے لیے چھوڑ دیں۔

10 سے 12 منٹ بعد ڈھکن ہٹا کر 1/4 کپ لال انڈور کا رس 1/2 کپ فریش کریم، 2 کھانے کے چمچے لیمبوں کا رس، 1/4 گٹھی باریک کٹے پارسلے، حسب ذائقہ نمک اور 1/2 چائے کا چمچ پسی کالی مرچ شامل کریں اور آج تیار کر کے پانی نکل کر لیں۔

بٹن مشروم میں گاڑھا ہو جائے تو نکال کر اپنے ہوتے پارسلوں کے ساتھ سرو کریں۔