

MASALA

READING SECTION

Online Library For Pakistan

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

Rs. 150

پاکستان کی عید کا لہجہ

ڈاکٹ کام

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

READING SECTION

Online Library For Pakistan

WWW.PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM

بڑی عید پر خوب کھائیں مگر احتیاط سے

پکائیں عید کے پکوان، مصالحہ کے شیفس کے ساتھ

عید الاضحیٰ عالم اسلام کے لئے خوشی کا تہوار



READING SECTION

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1

PAKSOCIETY



Subha ki Subha

with Shaista

ہم آ رہے ہیں آپ کی صبح میں رنگ بھرنے

Monday to Thursday, 9 AM



Future Partner:
CONTRADICTIONS

READING
Section



www.Paksociety.com
Kausar

BANASPATI & COOKING OILS

کچھ خاص ہمارے ہاں نہیں



KausarCookingOils



www.kausar.com.pk

READING
SECTION

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY

30 سالوں سے کوشاں



معدے اور دل کے مریض ڈاکٹر کی ہدایت کے مطابق استعمال کریں۔
ڈاکٹر کی ہدایت کے بغیر طویل استعمال سے گریز کریں۔
تمام دوائیں بچوں کی پہنچ سے دور رکھیں۔
طبیعت زیادہ خراب ہو تو ڈاکٹر سے رجوع کریں۔
خوراک لیبل پر دی گئی ہدایات کے مطابق استعمال کریں۔

Full prescribing information is available on request

Ponstan®
(Mefenamic Acid)



Working together for a healthier world™

Pfizer Pakistan Limited
12 - Dockyard Road, West Wharf
P.O. Box 5107, Karachi - 74000
Tel: 9221 32200121-5
Fax: 9221 3220445

READING
Section

1314108



SPREADING
THE JOY OF
HEALTHY LIVING



Live Healthy
keep Work Life Balance & Enjoy Life

A public service message by Tabba Heart Institute on





World Heart Day

AT THE HEART OF HEALTH

Celebrating 10 Glorious years of Success



ST-01, Block 02, Federal 'B' Area, Karachi 75950 Web: www.tabbaheart.org UAN: 021-111-THI-THI (844-844) Follow us on:  

READING





www.Paksociety.com

Phool

Tikka Masala Irresistible!



A.R. FOODS (PVT) LTD.
32-33 Industrial Triangle Estate, Kahuta Road, Humak, Islamabad, Pakistan.
Tel: +92 51 4490471-4 (4 Lines) Fax: +92 51 4491117
e-mail: arf@arfoods.com.pk www.arfoods.com.pk

/Phool.pk

SHOP ONLINE
<http://arfoods.com.pk>

FOR RECIPES
Type <Phool>
send SMS to **8227**

WWW.PAKSOCIETY.COM
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY
FOR PAKISTAN

PAKSOCIETY1 PAKSOCIETY



Wafain pey QURBAN honday ko



DIL CHAHAYI

6th September
DEFENCE DAY
READING Section



www.dawnfrozenfoods.com

f /dawnfoods

@dawnfoodspk



BAKE
PARLOR®

ہوٹل کے سارے مزے

گھر پر لے آتے ہیں

بیک پارلر کا ہے یہ کمال۔۔۔

بیف ہو یا مٹن یا چاہے چکن...

سب پکے ایک منفرد انداز سے!

بیک پارلر 2-in-1 ریسی لائیں

اور عید کا دسترخوان سجائیں۔

20
Recipes

Can be cooked with
Beef and Mutton



READING
www.bakeparlor.com
Section

STARCREST

Content



53

> Chaska Pakanay Ka
چسکا پکانے کا

63

> Tarka
ترکا

73

> Food Diaries
فوڈ ڈائریز

83

> Lively Weekends
لیویلی ویکنڈس

84

> City News
سٹی نیوز

89

> Totkay
ٹوٹکے

15

> Editorial
اداریہ

16

> Masala Special
عیدالاضحیٰ عالم اسلام کے لئے خوشی کا تہوار

21

> Masala Special
بڑی امید پر خوب کھائیں گراختیاط سے

23

> Handl
ہانڈل

33

> Dawat
دعوت

41

> Masala Mornings
مسالہ مارننگس

محترم قارئین
السلام وعلیکم!

جس وقت یہ سطور آپ کی نظروں سے گزر رہی ہوں گی، آپ عید الاضحیٰ کی تیاریوں میں مصروف ہوں گے۔ قربانی کے جانوروں سے گلی مچلے بچے ہوئے ہوں گے اور بچے اور بڑے ان کے نازخڑے اٹھاتے نظر آ رہے ہوں گے۔ عید الاضحیٰ ایک ایسا اسلامی تہوار ہے جسے ”عظیم قربانی“ کی یادگار کے طور پر منایا جاتا ہے۔ عید الاضحیٰ اللہ تعالیٰ کے جلیل القدر پیغمبر کی سنت ہے جو تا قیامت تک زندہ رہے گی۔ یہ عید اس واقعہ کی یاد میں منائی جاتی ہے جو دنیا میں سب سے زیادہ مثالی واقعہ ہے۔

عید الاضحیٰ یا بقر عید خواتین کے لئے انتہائی مصروفیت کا تہوار ہوتا ہے۔ عید کے دن جانور کے ذبیحہ سے لے کر گوشت بانٹنے اور اس کے بعد دعوتوں کا نہ تھمنے والا سلسلہ نہیں مسلسل مصروف رکھتا ہے۔ اگر ایسے میں خواتین تھوڑی سے ذہانت سے کام لیں اور کچھ کام عید سے پہلے ہی نمٹا کر رکھ لیں تو عید کے موقع پر انہیں نسبتاً کم مشکلات پیش آئیں گی۔ اس ضمن میں ہم نے اپنے زیر نظر شمارے میں کچھ مضامین شامل کئے ہیں جو یقیناً آپ کے لئے رہنما اور کارآمد ثابت ہوں گے۔ اتنا ہی نہیں بلکہ عید کے موقع پر کھانے پینے میں کن احتیاطوں سے کام لینا چاہئے اور عید الاضحیٰ کا بنیادی فلسفہ کیا ہے اور یہ فلسفہ ہماری زندگیوں پر کیسے اثر انداز ہوتا ہے، کے حوالے سے ہم نے اندرونی صفحات پر اپنے قارئین کی رہنمائی کی ہے۔

عید ہے قربانی کی، جس کے بعد ارگرد کے ماحول کی صفائی انتہائی اہمیت کی حامل ہے۔ بطور خاص ہمارے ملک میں لوگ گلی محلوں میں جانوروں کا ذبیحہ کرتے ہیں جس کے بعد ان جگہوں کی صفائی کی زحمت گوارا نہیں کرتے۔ عمومی سوچ یہ ہے کہ ہر کاری گاڑی آئے گی آلائشیں اور خون کی صفائی اُن ہی کی ذمہ داری ہے۔ حکومتی مشنری کی ذمہ داری اپنی جگہ لیکن ہماری ذمہ داری یہ ہے کہ آلائشوں کو فوری طور پر کسی ایک جگہ جمع کرنے کا بندوبست کریں۔ جانور کے خون کو بہانے اور صفائی کا بندوبست کریں کیوں کہ صفائی نصف ایمان ہے۔ عید الاضحیٰ کے موقع پر ہمارا ایمان صرف قربانی تک محدود نہیں رہنا چاہئے بلکہ صفائی ستھرائی کے حوالے سے بھی ایمان کو مکمل کرنا چاہئے۔

اگر ہم سماجی اور معاشرتی ذمہ داریوں میں اپنا بھی تھوڑا سا حصہ ڈال دیں تو بہت سے مسائل سے آسانی سے نجات حاصل کی جاسکتی ہے۔

شہناز رمزی



چیف ایڈیٹر۔ سلطانیہ سنڈیکیشن، ایڈیٹر۔ شہناز رمزی، جاگت ایڈیٹر۔ شازیہ انوار

اسٹنٹ ایڈیٹر۔ معاذ احمد، ایڈیٹر۔ اسٹنٹ۔ نصر خان

سینئر ایڈیٹر۔ سید نیل احمد، ڈیزائنر۔ یوسف رضوی، عکاسی۔ حارث عثمانی، احسن قریشی، ایڈورٹائزنگ سیکرٹری۔ منور حسین، فون: 03333222353

ڈسٹری بیوٹر۔ رہبر نیوز ایجنسی، 0333 216 8390 پرنٹر۔ یونی پرنٹ

ہم ٹیٹل ورک لمیٹڈ۔ 10/11، حسن علی اسٹریٹ، اٹال ٹاؤن، آئی جی روڈ، کراچی۔ 7400، فون: 111-486-111 (کراچی) فیکس: 92-21-32628640

مزید معلومات کے لئے: shahaz.raimzi@hum.tv آن لائن خریداری کے لئے: http://www.masala.tv/masala_ag/

MASALA 15 EDITORIAL

READING
Section

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

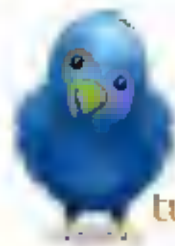
WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

عید الاضحیٰ، عالم اسلام کے لئے خوشی کا تہوار

حضرت ابراہیمؑ کی قربانی، اپنی نوعیت اور تاریخ کے لحاظ سے انتہائی منفرد قربانی تھی کیونکہ یہ صرف اللہ تعالیٰ کے لئے تھی

اسلام کی دو اہم عیدوں میں ایک عید الاضحیٰ ہے جو ذی الحجہ کی دسویں تاریخ کو عالم اسلام میں پورے جوش و خروش سے منائی جاتی ہے۔ عید کا آغاز 624ء میں ہوا۔ عید الاضحیٰ اس بے مثال قربانی کی یادگار ہے جو حضرت ابراہیمؑ نے اللہ تعالیٰ کے حضور میں پیش کی۔ حضرت ابراہیمؑ کے دل میں بی بی حاجرہؑ سے شادی کے بعد اولاد کی خواہش پیدا ہوئی۔ اس کا اظہار آپ نے اللہ تعالیٰ سے ان الفاظ میں کیا ”اے پروردگار مجھے ایک بیٹا عطا کر جو صالحوں میں سے ہو۔“ حضرت ابراہیمؑ کی دعا قبول ہوئی اور حضرت اسماعیلؑ پیدا ہوئے۔ جب حضرت اسماعیلؑ کچھ بڑے ہوئے تو اللہ تعالیٰ کی طرف سے آزمائش کا سلسلہ شروع ہوا۔ حکم ملا کہ اپنی بیوی اور شیر خوار بچے کو مکہ کی بے آب و گیاہ وادی میں چھوڑ آ۔ آپ نے اس حکم کی تعمیل کی اور جب ان کو چھوڑ کر لوٹنے لگے تو پیچھے پلٹ کر نہیں دیکھا کہ سب اذی فطری جذبے سے دل بھر آئے اور ارادہ متزلزل ہو جائے۔ سیدہ حاجرہؑ آپ کے پیچھے پیچھے چلیں اور پوچھا ”آپ ہمیں کس کے آسرے پر چھوڑے جاتے ہیں؟“ جواب ملا ”اللہ پر“ انہوں نے فرمایا ”میں اللہ پر راضی ہوں۔“ جب آپ اس آزمائش پر کھڑے اترے تو اللہ تعالیٰ نے انعام کے طور پر اس بے آب و گیاہ آبادی میں زمزم کا چشمہ جاری کیا اور قبیلہ جرہم کو وہاں آباد کر دیا۔

ہم سب کے لئے اس میں سبق ہے کہ اللہ کے دین کو رائج اور قائم کرنے کے لئے بڑا خطرہ مول لینے میں کبھی نہیں جھجکتا چاہئے چاہے اس کے لئے بیوی بچوں سے جدائی یا بھوک پیاس براشت کرنی پڑے اور جان و مال تک کی قربانی دینی ہو تو پس و پیش سے کام نہ لیں جیسا کہ حضرت ابراہیمؑ نے کیا تھا۔



پاک سوسائٹی

ترین چیز پیش کی جائے۔ اس قربانی کا مقصد صرف اور صرف اللہ کی خوشنودی و رضا کا حصول ہو اس میں کسی بھی قسم کی ریا کاری نہ ہو۔

کوئی اگر اس وجہ سے عمدہ مہنگے جانور خریدتا ہے کہ لوگ اس کی تعریف کریں اور اسے سراہا جائے تو اللہ تعالیٰ کے پاس اس کا کوئی اجر نہ ہوگا۔ بڑے سے بڑے عدد کو اگر صفر سے تقسیم کر دیا جائے تو حاصل ضرب صفر ہو جاتا ہے۔ اس کے علاوہ اس میں جان و مال وقت اور صلاحیتوں کی بھی قربانی شامل ہیں۔

قربانی خوش حال لوگوں پر واجب ہے۔ قربانی کے گوشت کا ایک حصہ غرباء، دوسرا حصہ اپنے اقرباء اور تیسرا حصہ خود اپنے لئے مخصوص ہوتا ہے۔ دور حاضر میں لوگ مہنگے اور بڑے جانور ذبح کر کے سارا گوشت فرج میں جمع کر لیتے ہیں جو صریحاً غلط اور قربانی کی روح کے منافی ہے۔ اس سے اجتناب کرنا چاہئے۔ اس موقع پر صاحب حیثیت افراد کو غریبوں کا خاص خیال رکھنا چاہئے تاکہ وہ اور ان کے بچے بھی عید کی خوشی مناسکیں۔ انہیں اس دن اپنے گھروں میں بلانا چاہئے اور خود بھی ان کے یہاں جانا چاہئے۔

عید کے موقع پر غسل کرنا، حسب استطاعت نئے کپڑے پہننا، خوشبو لگانا، نماز کے لئے خالی پیٹ جانا، عید گاہ کے لئے ایک راستے سے جانا اور دوسرے راستے سے واپس آنا، راستے میں تکبیریں، خطبہ سننا، خواتین کا عید گاہ میں جانا عید کی سنتوں میں شامل ہے۔ ان سنتوں کو ادا کریں، قربانی کریں اور اپنے ارد گرد رہنے بسنے والوں کا خیال رکھیں کہ قربانی کی اصل روح یہی ہے۔ ■

دوسری آزمائش حضرت ابراہیم کی اس وقت ہوئی جب آپ خواب میں اپنے اکلوتے بیٹے کو اپنے ہی ہاتھوں سے ذبح ہوتا ہوا دیکھتے ہیں۔ آپ اسے وحی الہی سمجھ کر فوراً اس کی تکمیل کے لئے تیار ہو گئے۔ اپنے بیٹے اسماعیل سے مشورہ کیا تو انہوں نے بھی اللہ تعالیٰ کے حکم کے آگے سر تسلیم خم کر دیا۔

قرآن کریم نے اس کا منظر اس طرح سے کھینچا، 'وہ لڑکا جب اس کے ساتھ دوڑ دھوپ کی عمر کو پہنچ گیا تو (ایک روز) ابراہیم نے اس سے کہا بیٹا خواب میں دیکھتا ہوں کہ میں تجھے ذبح کر رہا ہوں۔ اب بتا تیرا کیا خیال ہے؟' اس نے کہا 'ابا جان! جو کچھ آپ کو حکم دیا جا رہا ہے اسے کر ڈالئے۔ آپ انشاء اللہ مجھے صابروں میں سے پائیں گے۔'

جب حضرت ابراہیم اس عظیم قربانی کے لئے تیار ہو گئے تو آپ نے اسماعیل کو پیشانی کے بل لینا دیا کہ کہیں چہرہ دیکھ کر پدرانہ محبت ہاتھوں میں لرزش نہ پیدا کر دے۔ قریب تھا کہ چھری اپنا کام کر جاتی کہ اللہ تعالیٰ نے فرمایا 'ابراہیم تم اس آزمائش میں بھی سرخرو ہو نکلے اور ایک مینڈھا آپ کی جگہ بطور فدیہ قربانی کے لئے جنت سے بھیج دیا۔'

یہ انسانی قربانی، اپنی نوعیت اور تاریخ کے لحاظ سے انتہائی منفرد قربانی تھی کیونکہ یہ صرف اللہ تعالیٰ کے لئے تھی جس میں قربان کرنے والے اور قربان ہونے والے دونوں کی رضامندی شامل تھی۔ یہی وہ سنت ابراہیمی ہے جس کی یاد میں ہر سال مسلمان عید الاضحیٰ کے موقع پر قربانی کرتے آئے ہیں۔ سنت ابراہیمی سے ہمیں یہ سبق ملتا ہے کہ اللہ تعالیٰ کی راہ میں اپنی محبوب

عید کے موقع پر افراتفری کیسی، سہولت سے کام کریں

اگر کچھ حکمت عملی اختیار کر لی جائے تو عید کے مسائل سے نہر آ زما ہو کر اس خوشی کے موقع سے لطف اندوز ہوا جاسکتا ہے

کے باعث ڈالنے کے علاوہ گھاٹ میں بھی مشکل پیش آسکتی ہے۔

گوشت پر نمک چھڑک کر بھی اسے شاپر میں محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ اگر آپ کو نمک سے پاک گوشت چاہئے تو گوشت پر تو ہلکا سا سفید سرکہ لگا کر بھی گوشت کو لمبے عرصے تک محفوظ کیا جاسکتا ہے۔ چاہیں تو پسندوں اور تپتے پردہی لال مرچ، اورک لہسن، دھنیا اور نمک لگا کر تھلی میں محفوظ کر لیں۔ اب پکاتے وقت صرف پیاز کا مصالہ تیار کریں اور گوشت یا تپتے کو اس میں ڈال کر پکالیں۔ اورک اور لہسن بھی گوشت کو محفوظ رکھنے میں معاون ثابت ہوتے ہیں۔ بارہی کیوں کے علاوہ کسی بھی قسم کی ڈش کے لئے گوشت اورک لہسن اور نمک لگا کر ابالیں اور ٹھنڈا کرنے کے بعد محفوظ کر لیں۔ اس طرح اسے پکاتے وقت بھی سہولت رہے گی اور زیادہ وقت نہیں لگے گا۔

عموما گھروں میں قربانی کے فوراً بعد کھجی کی فرمائش کی جاتی ہے اور جب پیش کی جائے تو لوگ اس کے سخت ہونے کی شکایت کرتے نظر آتے ہیں۔ اس لئے ایک تو اس بات کا خاص خیال رکھیں کہ کھجی کو ڈھیر سا راپانی ڈال کر نہ پکائیں کیوں کہ عموماً اس وجہ سے کھجی سخت ہو جاتی ہے۔ دوسرے یہ کہ کھجی میں نمک ہمیشہ آخر میں شامل کریں۔ بھنی ہوئی کھجی بنانی ہو تو کھجی پر دہی، لہسن اورک لال مرچ اور دھنیا لگا کر 15 منٹ کے لئے رکھ دیں۔ تیل گرم کر کے زیرہ بھونیں اور کھجی ڈال کر 15 منٹ تک پکائیں۔ اسے بھونیں پھر ہرا دھنیا، ہری مرچیں اور نمک ملا کر پیش کریں۔

دیگر اقسام کے گوشت کو گلانے کے لئے کچے پپتے سے بہترین کوئی چیز نہیں۔ کچے پپتے کا بیج نکال کر اسے چھلکوں سمیت پلینڈر میں تھوڑے سے پانی کے ساتھ پیس لیں اور برف جمانے والی ٹرے میں جمالیں۔ اسے حسب ضرورت استعمال کریں۔ بصورت دیگر بازار میں دستیاب کچری پاؤڈر بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ خربوزے کے چھلکے نکھا کر پیس کے اس کا سنوف بنا کر بھی محفوظ کیا جاسکتا ہے یہ بھی گوشت گلانے میں معاون ہوتا ہے۔

اگر بقر عید کے موقع پر چھوٹی چھوٹی باتوں کا خیال رکھا جائے تو عید کے موقع پر بغیر کسی افراتفری کے بہتر طریقے سے تمام امور انجام دیئے جاسکتے ہیں۔ ■

عید الاضحیٰ ایک مذہبی تہوار ہے جس میں سنت ابراہیمی پر عمل کرتے ہوئے جانوروں کو ذبح کیا جاتا ہے۔ یہ وہ عید ہے جس پر عزیز واقارب کی دعوتوں کا سلسلہ بندھتا ہے اور گوشت سے بنت نئے چٹ پٹے پکوان تیار کئے جاتے ہیں یعنی خوشی کے اس موقع پر خواتین کے کاموں میں کئی گنا اضافہ ہو جاتا ہے۔ اس عید کا سب سے بڑا اور اہم مسئلہ گوشت کی تقسیم اور اسے محفوظ کرنا ہوتا ہے۔ اس کے بعد گھر والوں اور مہمانوں کی مزے دار اور نبت نئے پکوانوں سے تواضع کرنا بھی خواتین کے لئے آزمائش کا باعث ہوتا ہے۔ مثال کے طور پر جلدی یا بے دھیانی کے باعث گوشت صحیح طور پر نہ گلے تو اچھی خاصی کوفت اور مہمانوں کے سامنے خفت کا سامنا کرنا پڑتا ہے تاہم اگر کچھ حکمت عملی اختیار کر لی جائے تو عید کے مسائل سے نہر آ زما ہو کر اس خوشی کے موقع سے لطف اندوز ہوا جاسکتا ہے۔

قربانی کے موقع پر مرد حضرات گوشت بنوا کر خواتین کے حوالے کر دیتے ہیں پھر یہ خواتین کا ذمہ ہوتا ہے کہ وہ بانٹنے اور گھر میں استعمال ہونے والے گوشت کے علیحدہ علیحدہ حصے تیار کریں۔ اپنے گھر میں ہونے والی قربانی کے علاوہ پاس پڑوس اور رشتے داروں کے ہاں سے آنے والے گوشت کو بھی سنبھالنا پڑتا ہے۔ ایسے میں خواتین کو چاہئے کہ ایک تو وہ بقر عید سے پہلے فرج اور ڈیپ فریزر کی اچھی طرح صفائی کر لیں۔ اس بات کو یقینی بنائیں کہ اس میں گوشت فریز کرنے کی گنجائش موجود ہو۔ اس کے علاوہ مختلف اقسام و سائز کی تھیلیاں اور ہوا بند ڈبے بھی پہلے سے خرید لئے جائیں۔ چاہیں تو گوشت بانٹنے کے لئے المونیم فوائل سے بنے ہوئے ڈبے بھی استعمال کئے جاسکتے ہیں۔

کوشش کریں کہ گوشت کو زیادہ دیر باہر کھلا ہوا نہ چھوڑیں اور اگر چھوڑنا پڑے تو ایک کپڑے کو سر کے میں بھگو کر چھوڑیں اور گوشت پر ڈال دیں تاکہ گوشت خراب نہ ہو۔ بانٹنے والا گوشت جلد از جلد ہوا دیں۔ گھر میں رکھنے والے گوشت کو بڑے بڑے پیکنوں کے بجائے چھوٹے چھوٹے پیکنٹ میں محفوظ کریں۔ ہر پیکنٹ کو ڈش کے لحاظ سے ترتیب دیں۔ جیسے بوٹی کباب کا گوشت، بریانی کا گوشت اور نہاری کے پیکنٹس اور ان پر مارکر سے لکھ بھی دیں۔ بڑا چھوٹا دنبہ اور اونٹ کا گوشت علیحدہ علیحدہ جگہ محفوظ کریں۔ بصورت دیگر پکاتے وقت آپ کو مختلف اقسام

MASALA 19 SPECIAL

READING
Station

بڑی عید پر خوب کھائیں مگر احتیاط سے

عید پر قربانی کا گوشت کھانے کے ساتھ ساتھ تازہ سبزیوں کے سلاڈ لیموں اور دہی کا استعمال مفید ہے

بہت سے لوگ سارا سال عید الاضحیٰ کا بہت بے حسری سے انتظار کرتے ہیں اور کیوں نہ کریں یہ موقع کھانے پینے سے ہی تو وابستہ ہے اس موقع پر کئی کئی دنوں تک ہونے والی دعوؤں میں مزے مزے کے گوشت کے پکوان بنتے ہیں اور تقریباً ہر گھر میں بارہی کیو کا اہتمام ہی ہوتا ہے۔ طبی ماہرین کہتے ہیں کہ عید الاضحیٰ کے موقع پر چونکہ معمول سے زیادہ گوشت کھایا جاتا ہے لہذا احتیاطی تدابیر اختیار کرنا ضروری ہیں کہیں ایسا نہ ہو کہ زیادہ گوشت کھا کر بیمار پڑ جائیں اور اسپتالوں کے چکر لگانا پڑیں۔ طبی ماہرین کا کہنا ہے کہ عید قربان پر امراض قلب اور ذیابیطس کے مریض کبھی 'گردے اور مغز کا استعمال ہرگز نہ کریں کیونکہ ان میں کو لیسٹرول کی مقدار عام گوشت کے مقابلے میں زیادہ ہوتی ہے جو ان مریضوں کے لئے نقصان دہ ہو سکتی ہے۔

قربانی کا گوشت تین ہفتوں سے زیادہ فridge میں نہ رکھیں ورنہ اس میں مختلف اقسام کے جراثیم کی نشوونما شروع ہو جاتی ہے۔ گوشت کو فridge سے نکال کر فوراً نہ پکایا جائے۔ گوشت میں لحمیات موجود ہوتے ہیں جو انسانی صحت کے لئے بھی ضروری ہوتے ہیں لیکن گوشت کے زیادہ استعمال سے خون میں کو لیسٹرول کی سطح میں اضافہ ہو جاتا ہے جب کہ بد احتیاطی سے گوشت کھانے سے پیٹ کی بیماریوں کا خدشہ بھی ہوتا ہے۔

عید پر قربانی کے گوشت کے ساتھ تازہ سبزیوں کے سلاڈ لیموں اور دہی کا استعمال مفید ہے۔ ایک فرد کو ایک وقت میں 125 سے زیادہ سرخ گوشت استعمال نہیں کرنا چاہئے کیونکہ اس میں کو لیسٹرول کی مقدار بہت زیادہ ہوتی ہے۔ چٹ پٹے کھانوں سے تیزابیت میں بھی اضافہ ہوتا ہے۔ دل کے مریض کو بہت کم گوشت کھانا چاہئے ایسے مریضوں کو دالیں اور سبزیاں زیادہ استعمال کرنی چاہئے۔ عید قربان پر بنائے جانے والے بارہی کیوکھانوں میں آدھا کچا آدھا کچا گوشت ہوتا ہے جو صحت کے لئے نقصان دہ ہوتا ہے لہذا بارہی کیوکھانے بہت اچھی طرح پکا کر استعمال کرنا چاہئے۔ بلند فشار خون والے افراد آدھٹ کا گوشت استعمال کرنے سے اجتناب کریں۔

گوشت کو نقصان دہ یا غیر نقصان دہ سمجھنے کے علاوہ یہ سمجھنا زیادہ اہم ہے کہ غیر متوازن غذا مرض اور متوازن غذا صحت کی علامت ہے۔ عید الاضحیٰ کے موقع پر گوشت کھانے میں بے اعتدالی اور غیر محتاط رویہ اختیار کرنے کے باعث بیماریوں میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ گوشت کے بکثرت استعمال سے بد ہضمی، ڈائریٹیا، پیٹ درد اور بخار جیسی شکایات تو فوری طور پر ظاہر ہو جاتی ہیں لیکن بلند فشار خون ہڈیوں کا بھڑ بھڑا پن، امراض قلب اور سرطان جیسے امراض کافی عرصہ بعد وقوع پذیر ہوتے ہیں۔ زیادہ گوشت کا استعمال دیگر امراض کے ساتھ ساتھ کمیشن کی کمی کا باعث بنتا ہے۔ کمیشن کی کمی سے ہڈیاں ہلکی اور بھڑ بھڑی ہو کر ٹوٹ پھوٹ کا شکار ہو جاتی ہیں۔ گوشت زیادہ کھانے سے وزن بڑھتا ہے اور پیٹ بڑھنے سے پیٹ کے نیچے لیلے پر دباؤ پڑتا ہے جس کے نتیجے میں انسولین بننے کی رفتار کم ہو کر خدانخواستہ ذیابیطس ہو سکتی ہے۔

گوشت کا اعتدال کے ساتھ استعمال لحمیات کی کمی پوری کرتا ہے اور خون میں سرخ خلیے بناتا ہے۔ گوشت کے پکوانوں میں مصالحوں کا استعمال کم سے کم کیا جانا چاہئے۔ یاد رکھیں کہ گوشت ہضم کرنے کے لئے تیزابی مشروبات کا استعمال سخت نقصان دہ ثابت ہوتا ہے۔

MASALA SPECIAL

READING Section



Malai Seekh Kebabs

Ingredients:

Beef mince	½ kg
Onions	2
Green chillies	10
Mint leaves	15
Fresh coriander	2 tbsp
Malai	3 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	for frying
Onion (rings)	for garnishing

Method:

- Combine all ingredients in a chopper.
- Shape into lang kebabs.
- Heat little oil in a frying pan; fry kebabs golden; remove.
- Smoke with hot coal if desired.
- Garnish with onion; serve.

ملائی سیخ کباب

اجزاء:

½ کلو	گائے کا قہہ
2 عدد	پیاز
10 عدد	ہری مرچیں
15 عدد	پودینے کے پتے
2 کھانے کے چمچے	ہرا دھنیا
3 کھانے کے چمچے	ملائی
ایک چائے کا چمچ	پس ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا بس ادرک
ایک چائے کا چمچ	نمک
تلنے کے لئے	تیل
سجانے کے لئے	پیاز (لہجے)

ترکیب:

چوپر میں تمام اجزاء یکجان کر لیں۔ اس آمیزے کے لہو ترے کباب بنائیں۔
فرائنگ پین میں تھوڑا سا تیل گرم کریں اور کباب سنہری تل کر نکال لیں۔
چاہیں تو کولے کا ذمہ دے دیں۔ مزیدار سیخ کباب پیاز سے سجا کر پیش کریں۔



Shami Kebab

Ingredients:

Beef pieces	1/2 kg
Grom lentils (sooked)	1 cup
Dried, round red chillies	8
Black peppercorns	6
Cordomoms	2
Cinnomon	1 piece
Garlic (peeled)	4 cloves
Ginger	1 small piece
Corionder seeds	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Yogurt	1 tsp
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Mint (chopped)	1 bunch
Green chillies (finely cut)	4
Onion (chopped)	1
Ginger (chopped)	1 piece
Egg whites	2
Carnflour	2 tbsp
Salt	ta taste
Oil	for frying
Fresh cariander, Lemon, Onion (rings)	for garnishing

Method:

- Cook all ingredients except egg whites, chopped and cut greens, carnflour and yagurt in a pot till beef is tender.
- When dry, grind finely in a chapper.
- Add remaining ingredients; shape into kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs golden; dish out.
- Garnish with cariander, leman and anian; serve.

شامی کباب

اجزاء:

ایک گڈی	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	1/2 کلو	گائے کی بوٹیاں
ایک گڈی	پودینہ (چوپ کیا ہوا)	ایک پیالی	چنے کی دال (بھینسی ہوئی)
4 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	8 عدد	شوگھی گول لال مرچیں
ایک عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)	6 عدد	ثابت کالی مرچیں
ایک ٹکڑا	ادرک (چوپ کیا ہوا)	2 عدد	بڑی الائچیاں
2 عدد	انڈے کی سفیدیاں	ایک ٹکڑا	دارچینی
2 کھانے کے چمچے	کارن فلور	4 جوے	لہسن (چھلے ہوئے)
حسب ذائقہ	نمک	ایک چھوٹا ٹکڑا	ادرک
تلنے کے لئے	تیل	ایک چائے کا چمچ	ثابت دھنیا
سجانے کے لئے	ہرا دھنیا، لیموں، پیاز (چھلے)	ایک چائے کا چمچ	ثابت سفید زیرہ
		ایک چائے کا چمچ	دہی

ترکیب:

دبھی میں علاوہ سفیدیاں ہرا مصالحہ کارن فلور اور دہی باقی تمام اجزاء ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ پانی خشک ہو جائے تو چوپر میں باریک پیس لیں۔ اس میں باقی اجزاء ملا کر نکلیاں بنالیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور کباب سنبری تل کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے ہرے دھنئے، لیموں اور پیاز سے سجا کر پیش کریں۔



Karahi Qeema

Ingredients:

Beef mince	½ kg
Onions (finely cut)	2
Tomatoes (finely cut)	4
Green chillies	6
Garlic	8 cloves
Dried, round red chillies	8
Curry leaves	a few
Fenugreek seeds	a few
Turmeric powder	1 tsp
Onion seeds	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Butter	½ cup
Salt	to taste
Oil	1 cup

Method:

- Heat oil in a wok; fry onions golden.
- Add mince, ginger/garlic, tomatoes and salt; cook till dry.
- Add remaining ingredients except butter; fry.
- Add butter; keep on dum.

کڑاہی قیمہ اجزاء:

بڑا کلو	گانے کا قیمہ
2 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
4 عدد	ٹماٹر (باریک کٹے ہوئے)
6 عدد	ہری مرچیں
8 جوے	لہسن
8 عدد	سوکھی گول لال مرچیں
چند عدد	کڑھی پتے
چند عدد	میتھی دانے
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی بادی
ایک چائے کا چمچ	کلوئی
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور ک
½ پیالی	کھن
حسب ذائقہ	نمک
ایک پیالی	تیل

ترکیب:

کڑاہی میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کر لیں۔ اس میں قیمہ اور ک لہسن ٹماٹر اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں علاوہ کھن باقی اجزاء ڈال کر بجھائیں پھر کھن ڈال کر دم پر رکھ دیں۔



Tikka Curry

Ingredients:

Undercut (cut into pieces)	1 kg
Yogurt (whipped)	1 cup
White vinegar	½ cup
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Tikka masala (packaged)	2 tbsp.
Red chillies (crushed)	1 tsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lemon juice	4 tbsp
Onions (finely cut)	4
Salt	to taste
Oil	1 cup
Fresh coriander, Green chillies (finely cut)	for garnishing

Method:

- Marinate undercut with ginger/garlic, vinegar and salt; set aside for 1 hour.
- Heat ½ oil in a pot; fry onions; remove on absorbent paper.
- Cook undercut in a frying pan till dry.
- Add yogurt, red chillies, pepper, tikka masala and lemon juice; cook till tender. Remove from flame.
- Heat remaining oil in a separate frying pan; pour over undercut; cover with lid immediately.
- Remove in a bowl; garnish with coriander, fried onions and green chillies; serve.

تکے کا سالن

اجزاء:

ایک کلو	انڈرکٹ (بوتیاں)
ایک پیالی	دہی (پھینٹی ہوئی)
½ پیالی	سیندھ مرکہ
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا بس ادرک
2 کھانے کے چمچے	تکے مصالحہ (پکٹ والا)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
4 کھانے کے چمچے	لیموں کارس
4 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
حسب ذائقہ	نمک
ایک پیالی	تیل
سجانے کے لئے	برادھیا، ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب:

انڈرکٹ میں بس ادرک، مرکہ اور نمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دہی میں ½ تیل گرم کر کے پیاز تلیں۔ اسے جاذب کاغذ پر نکال لیں۔ بوتلیوں کو فرائنگ پین میں پانی خشک ہونے تک پکائیں، اس میں دہی، لال مرچ، کالی مرچ، تکے مصالحہ اور لیموں کارس ملا کر انڈرکٹ گلنے تک پکائیں۔ علیحدہ فرائنگ پین میں باقی تیل گرم کر کے انڈرکٹ میں ڈالیں اور ڈھکن ڈھانک دیں۔ اسے پیالے میں نکالیں اور ہری مرچوں، تلی ہوئی پیاز اور ہرے دھننے سے سجاکر پیش کریں۔



White Karahi

Ingredients:

Mutton pieces	½ kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Green chillies (finely cut)	4
Almonds (boiled and ground)	12
Milk (fresh)	½ cup
Fresh cream	½ cup
White pepper powder	1 tsp
Ginger paste	1 tbsp
Poppy seeds (soaked and ground)	2 tbsp
Salt	to taste
Oil	1 cup

Method:

- Cook mutton, ginger and salt in a wok till dry.
- Add poppy seeds, oil, almonds, yogurt, green chillies and white pepper; fry lightly.
- When oil separates, add milk and cream; fry; keep on dum.

سفید کڑاہی

اجزاء:

½ کلو	بکرے کا گوشت
ایک پیالی	دہی (چھینٹی ہوئی)
4 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی)
12 عدد	بادام (اُبلے اور پسے ہوئے)
½ پیالی	تازہ دودھ
½ پیالی	تازہ کریم
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی سفید مرچ
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی ادروک
2 کھانے کے چمچے	خشخاش (بھیگا کر پیس لیں)
حسب ذائقہ	نمک
ایک پیالی	تیل

ترکیب:

کڑاہی میں گوشت، ادروک اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں خشخاش، تیل، بادام، دہی، ہری مرچیں اور سفید مرچ ملا کر ہلکا سا بھونیں، تیل اوپر آنے لگے تو دودھ اور کریم ملا کر بھونیں اور دم پر رکھ دیں۔



Rabri Kheer

Ingredients:

Rice (ground)	1 cup
Milk (fresh)	1 litre
Sugar	1 cup
Cordomom powder	1/2 tsp
Screwpine	3 drops
Robri	250 grams
Dry fruits Compote, Almonds, Pistochios (finely cut)	1 cup for garnishing

Method:

- Heat milk in a pot; add sugar; cook till sugar dissolves.
- Add rice; cook on low flame till tender.
- Add cordomom and dry fruits; cook till thick; dish out.
- Add robri and screwpine; garnish with compote, almonds and pistochios.

ربڑی کھیر

اجزاء:

چاول (پسے ہوئے)	ایک پیالی
تازہ دودھ	ایک لیٹر
چینی	ایک پیالی
پسے ہوئی الابچی	1/2 چائے کا چمچ
کیوڑ	3 قطرے
ربڑی	250 گرام
خشک میوے	ایک پیالی

مرتبہ بادام پستے (باریک کٹے ہوئے) سجانے کے لئے

ترکیب:

دہنچی میں دودھ گرم کریں اس میں چینی ڈالیں اور چینی حل ہونے تک پکائیں اس میں چاول ڈالیں اور ہلکی آگ پر چاول گلنے تک پکائیں۔ اس میں الابچی اور میوے ملا کر گاڑھا: ہونے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔ اس میں ربڑی اور کیوڑ ملا کر مرتبہ بادام اور پستے سے سجا دیں۔



dawat
دعوت



Garlic Roasted Beef

گارلک روٹڈ بیف

Ingredients:

Undercut (whale)	2 kg
Lemon juice	¼ cup
White vinegar	1 cup
Garlic	15 cloves
Black pepper (crushed)	2 tsp
Butter	3 tbsp
Lahari salt	to taste
Lettuce leaves	for decoration

اجزاء:

2 کلو	ثابت انڈرکٹ
¼ پیالی	لیمون کا رس
ایک پیالی	سفید سرکہ
15 جوے	لہسن
2 چائے کے چمچے	کٹی ہوئی کالی مرچ
3 کھانے کے چمچے	کھن
حسب ذائقہ	لاہوری نمک
سجانے کے لئے	سلاڈ پتے

Method:

- Pierce holes in undercut with a knife; stuff a clove of garlic in each hole.
- Mix all ingredients except butter in a bowl; marinate undercut with it; refrigerate at least overnight.
- Steam undercut in a steamer for 30 minutes; place on an oven tray and apply butter on it.
- Bake in a pre-heated oven at 200° C for 15 minutes; dish out.
- Decorate dish with lettuce; cut undercut into thin slices; serve.

ترکیب:

انڈرکٹ پر چھری کی مدد سے سوراخ کریں، ہر سوراخ میں لہسن کا ایک، ایک جو ڈال دیں۔ ناوہ مکھن باقی اجزاء، ایک پیالے میں ملائیں اور انڈرکٹ پر لگا کر کم از کم ایک رات کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ اسے پہلے اسٹیم میں 30 منٹ تک اسٹیم کریں پھر اوون کی ٹرے پر رکھیں اور مکھن لگا دیں۔ اسے پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ تک پکا کر ڈش میں نکالیں ڈش کو سلاڈ پتوں سے سجادیں اور انڈرکٹ کے پتے پتے ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

READING

Section



دعاوات دعوات



Khyber Dum Gosht

Ingredients:

Mutton pieces (big)	700 grams
Potatoes (thick wedges)	½ cup
Animol fat	250 grams
Onians (chopped)	2
Gorlic (chopped)	2 tbsp
Block pepper (crushed)	1 tsp
Turmeric powder	1 tbsp
Cinnoman	5 sticks
Butter	½ cup
Whole-wheat daugh	400 grams
Water	1 cup
Solt	to taste
Oil	5 tbsp
Fresh coriander (finely cut)	for sprinkling

Method:

- Fry mutton with oil, onians, gorlic, pepper, turmeric, cinnomon ond solt in a pot.
- Loyer o wide-necked pot with butter, potatoes ond fat; odd mutton and water on top.
- Seol the lid on the pot with dough.
- Cook on law flame till tender; dish out.
- Sprinkle corionder on top; serve.

خیبر دم گوشت

اجزاء:

700 گرام	بکرے کی بوتیاں (بڑی)
½ پیالی	آلو (موتے قتلے)
250 گرام	چربی
2 عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	لہسن (چوپ کئے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
ایک کھانے کا چمچ	پسی ہوئی بلدی
5 ڈنڈیاں	دارچینی
½ پیالی	کھن
400 گرام	آٹا (گوندھا ہوا)
ایک پیالی	پانی
حسب ذائقہ	نک
5 کھانے کے چمچے	تیل
چمچے کے لئے	ہر ادھنیا (باریک کٹا ہوا)

ترکیب:

دہشتی میں تیل، گوشت، پیاز، لہسن، کالی مرچ، بلدی دارچینی اور نمک ڈال کر بجھائیں۔ کھلے منہ کی دہشتی میں کھن، آلو اور چربی بچھائیں اس کے اوپر گوشت اور پانی ڈالیں۔ دھکن کو آٹے کی مدد سے بند کر دیں۔ اسے ہلکی آگ پر گوشت گھنے تک پکا کر دس میں نکال لیں اور ہر ادھنیا چمچ کر پیش کریں۔



دعاوات
دعوات



Mutton with Onions and Olives

Ingredients:

Mutton pieces	½ kg
Onions (finely cut)	4
Yogurt	250 grams
Green chillies (chopped)	10
Ginger/garlic (chopped)	2 tbsp
Nutmeg and moce	½ tsp
Cloves	3
Cordomoms	4
Cinnomon	4 sticks
Boy leaves	3
Dried, round red chillies	10
Block peppercorns	1 tsp
Green olives	½ cup
Water	1 cup
Salt	to taste
Oil	½ cup

Method:

- Fry cinnamon, cloves, nutmeg and moce, cordomoms, red chillies, boy leaves and peppercorns in oil in a pot.
- Add mutton, ginger/garlic and yogurt; cook for 5 minutes.
- Add water; cook till tender.
- Add onion, green chillies, olives and salt; cook till oil seporotes; serve hot.

پیاز اور زیتون والا گوشت

اجزاء:

½ کلو	بکرے کا گوشت
4 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
250 گرام	دہی
10 عدد	بری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	لہسن اور رک (چوپ کیا ہوا)
½ چائے کا چمچ	جائفل جاوتری
3 عدد	لوبٹلیں
4 عدد	بڑی الائچیاں
4 ڈنڈیاں	دارچینی
3 عدد	تیج پتے
10 عدد	سوکھی گول لال مرچیں
ایک چائے کا چمچ	ثابت کالی مرچیں
½ پیالی	ہرے زیتون
ایک پیالی	پانی
حسب ذائقہ	نمک
¼ پیالی	تیل

ترکیب:

دہی میں تیل، دارچینی، جائفل جاوتری، لوبٹلیں، بڑی الائچیاں، لال مرچیں، تیج پتے اور کالی مرچیں ڈال کر بھونیں۔ اس میں گوشت، لہسن اور رک اور دہی ڈال کر 5 منٹ تک پکائیں، پھر پانی ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں پیاز، ہری مرچیں، زیتون اور نمک ملا کر تیل نیچدہ ہونے تک پکائیں اور گرم پیش کریں۔

READING

Section



12 Masala Beef

Ingredients:

Beef (with bone)	1/2 kg
Garlic paste	1 tbsp
Tomatoes (chopped)	4
Tamarind pulp	1/2 cup
Mustard seeds	1/2 tsp
Green chillies (whole)	5
*Twelve masalos (ground)	3 tbsp
Water	1 cup
Salt	to taste
Oil	3 tbsp
Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Heat oil in a pot; fry garlic and mustard seeds.
- Add beef; fry till colour changes; add tomatoes.
- When tomatoes have softened add 12 masalos and salt.
- Add water; cook till beef is tender; add green chillies and tamarind; dish out.
- Garnish with coriander; serve.

* Fry 4 tbsp desiccated coconut, 1 tsp coriander seeds, 1 onion, 4 cloves garlic, 1-inch piece ginger, 6 dried, round red chillies, 1 tsp black peppercorns, 1 tsp turmeric, 4 curry leaves, 1/2 tsp cumin seeds, 1/2 tsp fenugreek seeds and 1/2 tsp corom seeds in a frying pan and grind in a chapper.

بارہ مصالحہ گوشت

اجزاء:

گائے کا گوشت (بڈی والا)	1/2 کلو
پیسا ہوا ہسن	ایک کھانے کا چمچ
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	4 عدد
اٹلی کا گودا	1/2 پیالی
رائی دانے	1/2 چائے کا چمچ
ثابت ہری مرچیں	5 عدد
☆ پے ہوئے 12 مصالحے	3 کھانے کے چمچے
پانی	ایک پیالی
نمک	حسب ذائقہ
تیل	3 کھانے کے چمچے
ہرا دھنیا	سجانے کے لئے

ترکیب:

دبئی میں تیل گرم کر کے رائی دانے اور ہسن بھونیں۔ اس میں گوشت ڈال کر رنگ تبدیل ہونے تک بھون کر ٹماٹر ملائیں۔ ٹماٹر گل جائے تو 12 مصالحے اور نمک ملا دیں۔ پانی ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں اس میں ہری مرچیں اور اٹلی کا گودا ڈال کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار 12 مصالحہ ہرے دھنئے سے سجا کر پیش کریں۔

* 4 کھانے کے چمچے پیسا ہوا ناریل، ایک چائے کا چمچ ثابت دھنیا، ایک پیاز، 4 جوئے ہسن، ایک انچ کا کنگڑا، 6 سنکھی گول لال مرچیں، ایک چائے کا چمچ ثابت کالی مرچیں، ایک چائے کا چمچ بلدی، 4 کڑھی پتے، 1/2، 1/2 چائے کا چمچ ثابت سفید زیرہ، میتھی دانے اور اجوائن کو فرائننگ چین میں بھون کر پیش لیں۔



Kibbeh Akras

Ingredients:

Beef mince	1 1/2 kg
Onion (chopped)	1
Garlic (chopped)	5 cloves
Corn	1 cup
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Egg	1
Bread crumbs	5 tbsp
All spice powder	1 tsp
Salt	to taste
Olive oil	2 tsp
Oil	for frying
Tomato, Raddish, Cucumber	for decoration
Chilli garlic sauce	as accompaniment

Method:

- Heat oil in a pot; fry onion golden.
- Fry 3/4 mince in it; add corn, pepper, all spice, red chillies and salt; cook till dry.
- Combine remaining mince, garlic, egg, breadcrumbs, olive oil and salt in a chopper.
- Rub with oil on palm; spread little chopped mince on it and place cooked mince inside; shape into kibbeh; repeat process using remaining mince.
- Heat oil in a frying pan; fry kibbeh golden on low flame.
- Decorate a serving dish with tomato, raddish and cucumber; place kibbeh on it; serve with chilli garlic sauce.

کیبہ اکراس

اجزاء:

گائے کا قیرہ	1/2 کلو
پیاز (چوپ کی ہوئی)	ایک عدد
لہسن (چوپ کئے ہوئے)	5 جوے
بجئے	ایک بیالی
کٹی ہوئی کالی مرچ	1/2 چائے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
انڈہ	ایک عدد
ڈبل روٹی کا چوڑہ	5 کھانے کے پیچھے
آل اسپاگس پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ
زیتون کا تیل	2 چائے کے پیچھے
تیل	تلنے کے لئے
ٹماٹر، موٹی، کھیرے	سجانے کے لئے
چلی گارلک ساس	ہمراہ پیش کرنے کے لئے

ترکیب:

دیہی میں تیل گرم کر کے پیاز سنبری کریں۔ اس میں 3/4 قیرہ بھونیں، پھر بجئے، کالی مرچ، آل اسپاگس پاؤڈر، لال مرچ اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ چوپ میں باقی قیرہ، لہسن، انڈہ، ڈبل روٹی کا چوڑہ، زیتون کا تیل اور نمک یکجان کر لیں۔ پتھلی کو چکنا کر کے تھوڑا سا چوپ کیا جوا آمیزہ رکھیں اس کے درمیان میں تھوڑا سا پکا ہوا قیرہ بھر کر کیبہ بنا لیں، اس عمل کو دہراتے ہوئے باقی آمیزے کے بھی کیبہ تیار کر لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں انہیں بلکی آئج پر سنبری کر لیں۔ ڈش کو ٹماٹر، موٹی اور کھیرے سے سجا کر کیبہ اس پر رکھیں، اسے چلی گارلک ساس کے ہمراہ پیش کریں۔



دھات دھات



Brain Kebabs

Ingredients:

Beef mince (ground finely)	300 grams
Beef broin	2
Ginger/gorlic poste	1 tbsp
Block pepper (crushed)	1/2 tsp
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Corionder seeds (crushed)	1/2 tsp
Cumin seeds (crushed)	1/2 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Fresh corionder (chopped)	1/2 bunch
Green chillies (chopped)	4
Eggs (beaten)	2
Breodcrumbs	1/2 cup
Solt	to taste
Oil	for frying
Lettuce leaves, Tomoto, Lemon (slices)	for decoroting

Method:

- Bring mince to boil; cleon broin; cut into small pieces.
- Mix oll ingredients except egg ond breodcrumbs in o bowl; shope into kebobs.
- Coot kebobs first with eggs, then with breodcrumbs.
- Heat oil in o frying pon; fry kebobs golden from both sides.
- Decorote o dish with lettuce, tomoto ond lemon; ploce kebobs on it; serve.

مغز کباب

اجزاء:

300 گرام	گائے کا قیمہ (باریک پنا ہوا)
2 عدد	گائے کا مغز
ایک کھانے کا چمچ	پنا ہوا ہسن اورک
1/2 چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
ایک کھانے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
1/2 چائے کا چمچ	کٹنا ہوا ثابت دھنیا
1/2 چائے کا چمچ	کٹنا ہوا سفید زیرہ
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی بلدی
1/2 چائے کا چمچ	پنا ہوا گرم مصالحہ
1/2 گڈی	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
4 عدد	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
2 عدد	انڈے (پھینٹے ہوئے)
1/2 پیالی	ڈبل روٹی کا چورہ
حسب ذائقہ	نمک
تلنے کے لئے	تیل
سجانے کے لئے	سلاڈپے، ٹماٹر، لیموں (قتلے)

ترکیب:

قیمے کو ابال لیں، مغز صاف کر کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔ ایک پیالے میں علاوہ انڈے اور ڈبل روٹی کا چورہ باقی اجزاء ملا کر نکلیاں بنا لیں۔ انہیں پہلے انڈے پھر ڈبل روٹی کے چورے میں پیٹ لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور کباب دونوں جانب سے سنبری تل لیں۔ ڈش کو سلاڈپے، ٹماٹر اور لیموں سے سجائیں اس پر کباب رکھ کر پیش کریں۔



فوائلی چائپس

اجزاء:

بکرے کی چائپس	1/2 کلو
کٹی ہوئی کالی مرچ	2 چائے کے چمچے
پسا ہوا گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ
پسا ہوا لہسن اور کب	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچیں (پسی ہوئی)	ایک چائے کا چمچ
سفید سرکہ	2 کھانے کے چمچے
گاجر (چوکور کٹی اور ابلی ہوئی)	ایک عدد
آلو (چوکور کٹا اور ابلا ہوا)	ایک عدد
مٹر (اُبلے ہوئے)	1/2 پیالی
دہی (بھینسی ہوئی)	4 کھانے کے چمچے
چاٹ مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ
ٹماٹو کچھ	2 کھانے کے چمچے
پانی	ایک پیالی
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	2 کھانے کے چمچے

Foil chops

Ingredients:

Muttan chops	1/2 kg
Block pepper (crushed)	2 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Ginger/garlic poste	1 tsp
Green chilli paste	1 tsp
White vinegar	2 tbsp
Carrat (cubed ond boiled)	1
Pototo (cubed ond boiled)	1
Peos (boiled)	1/2 cup
Yogurt (whipped)	4 tbsp
Chaat mosala	1/2 tsp
Tamata ketchup	2 tbsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	2 tbsp

Method:

- Marinate chops with 1/2 pepper, hot spices, ginger/garlic poste, green chillies, vinegar ond salt; set aside for 1/2 hour.
- Heat oil in pat; odd water and chops; caak till tender.
- Mix chaat masala, remoining pepper ond salt in yagurt.
- Cut aluminum foil into squore pieces; put little yagurt, mixed vegetobles and 1 chop an each piece; fold over.
- Steom chops or bake them in a pre-heated aven ot 200°C for 15 minutes

ترکیب:

چائپوں پر 1/2 کالی مرچ، گرم مصالحہ، لہسن اور کب، ہری مرچیں، سرکہ اور نمک ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے چائپس اور پانی ڈالیں اور چائپس گھنٹے تک پکائیں۔ دہی میں چاٹ مصالحہ، پانی کالی مرچ اور نمک ملا لیں۔ الہو نیم فوائلی کے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں، ان پر تھوڑا تھوڑا دہی کا آمیزہ، سبزیاں اور ایک چائپ رکھ کر لپیٹیں۔ انہیں اسٹیم کریں یا پھر پہلے سے گرم اوون میں 200°C پر 15 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔



Darbari Mutton

Ingredients:

Mutton	1/2 kg
Onion (finely cut)	1 cup
Kashmiri red chillies (ground)	6
Hot spices powder	1 tsp
White sesame seeds	1 tbsp
Poppy seeds (ground)	1 tbsp
Cashews (ground)	8
Green chillies (finely cut)	4
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Tomato puree	2 tbsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Yogurt	1 cup
Whole dried milk	1/2 cup
Water	1 cup
Salt	1 tsp
Clarified butter	1 cup
Spring onion, Cucumber	for garnishing

Method:

- Heat clarified butter in a pot; fry onions golden.
- Add red chillies, ginger/garlic, tomato puree, hot spices and salt; fry.
- Add sesame seeds, poppy seeds, water and mutton; cook till meat is tender.
- Add cashews, dried milk, yogurt, coriander and green chillies; keep on dum.
- Garnish with spring onion and cucumber; serve.

درباری گوشت

اجزاء:

بکرے کا گوشت	1/2 کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک پیالی
کشمیری لال مرچ (پسی ہوئی)	6 عدد
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
سفید تیل	ایک کھانے کا چمچ
خشخاش (پسی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ
کاجو (پسے ہوئے)	8 عدد
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	4 عدد
ہر ادھنیا (چوپ کئے ہوئے)	2 کھانے کے چمچے
ٹماٹو پیوری	2 کھانے کے چمچے
پسا ہوا لہسن اور دک	ایک کھانے کا چمچ
دہی	ایک پیالی
کھویا	1/2 پیالی
پانی	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ
سبھی	ایک پیالی
ہری پیاز کھیرا	سجانے کے لئے

ترکیب:

دیکھی میں سبھی گرم کر کے پیاز سنہری کریں۔ اس میں لال مرچیں، لہسن اور دک، ٹماٹو پیوری، گرم مصالحہ اور نمک ملا کر بھونیں، پھر تیل، خشخاش، پانی اور گوشت ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں کاجو، کھویا، دہی، ہر ادھنیا اور ہری مرچیں ملا کر دم پر رکھ دیں۔ مزید اور درباری گوشت ہری پیاز اور کھیرے سے سجا کر پیش کریں۔



Thai Green Handi

Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Ginger/garlic paste	1 tsp
Yoghurt (whipped)	1/2 cup
Fresh cream	300 grams + for garnishing
Thai green curry paste	3 tbsps
Hot spices powder	1/2 tsp
Curry leaves	15
Onion (boiled and blended)	1
Butter	56 grams
Water	1/2 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	1/4 cup

Method:

- Heat oil in a pan; fry onion, ginger/garlic and green curry paste till light golden.
- Add chicken, hot spices, curry leaves, water and salt; cook till tender.
- Add yoghurt and cream; fry; add butter; dish out.
- Garnish with cream; serve.

تھائی گرین ہانڈی

اجزاء:

مرغی کی بوئیاں (بغیر ہڈی)	1/2 کلو
پسا ہوا بسن اورک	ایک چائے کا چمچ
دہی (پھینٹی ہوئی)	1/2 پیالی
تازہ کریم	300 گرام + جانے کے لئے
تھائی گرین کری پیسٹ	3 کھانے کے چمچے
پسا ہوا گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ
کرہمی پتے	15 عدد
پیاز (اُلی اور پسی ہوئی)	ایک عدد
بھن	56 گرام
پانی	1/2 پیالی
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	1/4 پیالی

ترکیب:

دہی میں تیل گرم کر کے پیاز، بسن اورک اور تھائی گرین کری پیسٹ ہکا سنبری رنگ آنے تک بھونیں۔ اس میں مرغی، گرم مصالحہ، کرہمی پتے، پانی اور نمک ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی اور کریم ڈال کر بھونیں، بھن ملائیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور کریم سے سجادیں۔

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایٹل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



Rajastani Mutton

Ingredients:

Mutton pieces	1/2 kg
Onions (finely cut)	2
Ginger/gorlic poste	1 tbsp
Corionder powder	1 tsp
Cumin powder	1/2 tsp
Red chilli powder	1 1/2 tsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Turmeric powder	1/4 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Water	1 cup
Solt	1 tsp
Oil	1/4 cup
Fresh corionder, Green chillies (finely cut)	for gornishing

Method:

- Heat oil in pot; fry mutton with onions, ginger/gorlic, corionder, cumin, red chillies, turmeric ond solt.
- Add water; cook till tender.
- Add yogurt; fry; odd hot spices; cook for o few minutes.
- Gornish with corionder ond green chillies; serve.

راجستھانی گوشت

اجزاء:

بکرے کا گوشت	1/2 کلو
پیاز (باریک کٹی ہوئی)	2 عدد
پسا ہوا لہسن اور رک	ایک کھانے کا چمچ
پسا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا سفید زیرہ	1/2 چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	1 1/2 چائے کے تھچے
دہی (پھینٹی ہوئی)	ایک پیالی
پسی ہوئی بلدی	1/4 چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ	1/2 چائے کا چمچ
پانی	ایک پیالی
نمک	ایک چائے کا چمچ
تیل	1/4 پیالی
ہر ادھنیا	
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) سجانے کے لئے	

ترکیب:

دبچگی میں تیل گرم کریں اس میں گوشت، پیاز، لہسن اور رک، دھنیا، زیرہ، لال مرچ، بلدی اور نمک بھونیں پھر پانی ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اس میں دہی ملا کر بھونیں پھر گرم مصالحہ ملا کر تھوڑی دیر تک پکائیں۔ مزیدار گوشت ہرے دھنئے اور ہری مرچوں سے سجا کر پیش کریں۔

CANOLIVE®

Premium Cooking Oil

صحیح غذا بہتر ہے

آج سے صرف CanOlive

CanOlive میں وہ سب کچھ ہے جو رکھے آپ کی صحت برقرار،
جیسے زیتون، کینولا اور کن فلاور کی خوبیاں ایک ساتھ!

- ✓ Low saturated fats and 100% cholesterol free
- ✓ Vitamins A, D & E
- ✓ With $\Omega 3$ & $\Omega 6$
- ✓ Recommended by Pakistan National Heart Association

READING
Section





Honey and Saffron Chops

Ingredients:

Muttan chops	1 kg
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Black pepper powder	1/2 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Yagurt	4 tbsp
Lemon juice	2 tbsp
Cumin seeds	1 tsp
Water	1 1/2 cup
Salt	ta taste
Oil	1/4 cup

Ingredients for sauce:

Honey	3 tbsp
Saffron	1 pinch
White vinegar	3 tbsp
Black pepper powder	1 tsp
Mint leaves	1 tbsp
Oil	1/4 cup
French fries	as accompaniment

Method:

- Marinate chops with ginger/garlic, crushed and powdered pepper, red chillies, lemon juice, yagurt, cumin and salt; set aside for 1/2 hour.
- Cook chops with water till tender.
- In separate pat heat oil and fry chops for 5 minutes; smoke with hot coal if desired.
- Cook sauce ingredients in a saucepan for 5 minutes; pour over chops; dish out.
- Serve with french fries.

شہد اور زعفران والی چانپیں

اجزاء:

سلس کے اجزاء:	بکرے کی چانپیں ایک کلو
3 کھانے کے تیچے شہد	پیسا ہوا لہسن اور کھانے کا چمچ
ایک چمکی زعفران	گٹی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
3 کھانے کے تیچے سفید سرکہ	پسی ہوئی کالی مرچ 1/2 چائے کا چمچ
پسی ہوئی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	گٹی ہوئی لال مرچ ایک چائے کا چمچ
پودینے کے پتے ایک کھانے کا چمچ	دہی 4 کھانے کے تیچے
1/4 پیالی تیل	لیموں کا رس 2 کھانے کے تیچے
ہمراہ پیش کرنے کے لئے فریج فرائز	ثابت سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
	پانی 1 1/2 پیالی
	نمک حسب ذائقہ
	تیل 1/4 پیالی

ترکیب:

چانپوں پر لہسن اور کھانے کا چمچ، گٹی اور پسی ہوئی کالی مرچ، لال مرچ، لیموں کا رس، دہی، زیرہ اور نمک ملا کر 1/2 گھنٹے کے لئے رکھ لیں۔ دیکھی میں چانپوں کو پانی سمیت چانپیں گھنٹے تک پکائیں۔ علیحدہ دیکھی میں تیل گرم کر کے چانپیں 5 منٹ تک تلیں، چانپیں تو کولے کا ذمہ دہی دیں۔ ساس پین میں ساس کے اجزاء 5 منٹ تک پکا کر چانپوں پر ڈالیں اور ڈش میں نکال لیں۔ انہیں فریج فرائز کے ہمراہ پیش کریں۔



Rava Barfi

Ingredients:

Semolino	250 grams
Water	1 cup
Sugar	250 grams
Desiccated caconut	50 grams
Green cordonom powder	1 tsp
Clarified butter	125 grams + for brushing
Almands, Pistochias (finely cut)	for sprinkling

Method:

- Heat clarified butter in a wok; cook semolino on low flame till golden; remove from flame.
- In a separate wok, heat water; add sugar; cook till thick and sticky.
- Add semolina, caconut and cordonom; cook while stirring continuously till the mixture separates from the edges.
- Spread out on a greased tray; level with a spoon.
- Sprinkle almonds and pistachios on top; cut into square pieces.

روا برنی

اجزاء:

250 گرام	سبزی
ایک پیالی	پانی
250 گرام	چینی
50 گرام	پنا ہونا ریل
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی تھوٹی الائچی
125 گرام + چکنا کرنے کے لئے	گھی
	بادام پستے (باریک کئے ہوئے) چمڑنے کے لئے

ترکیب:

کڑا ہی میں گھی گرم کر کے سبزی ہلکی آئج پر سنہری رنگ آنے تک پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ علیحدہ کڑا ہی میں پانی گرم کر کے چینی ڈالیں اور 2 تار بننے تک پکائیں۔ اس میں سبزی، ناریل اور الائچی ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے آمیزہ کڑا ہی سے علیحدہ ہونے تک بھونیں۔ اسے چکنی ٹرے پر پھیلائیں اور چمچے سے دباتے ہوئے ہموار کر دیں۔ اس پر بادام پستے چمڑکیں اور چھری کی مدد سے چوکور ٹکڑے کاٹ لیں۔



Chocolate Hazelnut Mousse

Ingredients:

Fresh cream	2 cups + for garnishing
Egg yolks	4
Sugar	1/2 cup
Water	2 tbsp
Hazel nut essence	1/2 tsp
Corn syrup	3 tbsp
Chocolate hazelnut spread	3 tbsp
Chocolate (melted)	196 grams

Method:

- Beat cream with on electric beater till stiff; refrigerate.
- Beat yolks with on electric beater till they double in volume; add essence.
- Cook sugar, water and corn syrup in a saucepan till sugar dissolves; add to egg yolks while beating with electric beater.
- Add melted chocolate and hazelnut spread in cream; mix well with beater.
- Add egg mixture; mix well with beater.
- Fill mixture in a piping bag; squeeze into small bowls; refrigerate.
- Garnish with cream; serve.

چاکلیٹ ہیزل نٹ موس

اجزاء:

2 پیالی + جانے کے لئے	تازہ کریم
4 عدد	انڈے کی زردیاں
1/2 پیالی	چینی
2 کھانے کے چمچے	پانی
1/2 چائے کا چمچ	ہیزل نٹ ایسنس
3 کھانے کے چمچے	کارن سیرپ
3 کھانے کے چمچے	چاکلیٹ ہیزل نٹ اسپریڈ
196 گرام	چاکلیٹ (پگھلی ہوئی)

ترکیب:

الیکٹرک بیٹر سے کریم کو سخت ہو جانے تک پھینٹیں اور فرج میں رکھ دیں۔ ایک پیالے میں الیکٹرک بیٹر سے زردیوں کو دگنا ہونے تک پھینٹیں، پھر ایسنس ملا دیں۔ ساس پین میں چینی پانی اور کارن سیرپ ڈال کر چینی حل ہونے تک پکائیں، اسے الیکٹرک بیٹر چلاتے ہوئے زردیوں میں شامل کر دیں۔ چاکلیٹ اور اسپریڈ کو کریم میں ڈالیں اور الیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کر لیں۔ اس میں زردیوں کا آمیزہ ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے یکجان کریں۔ اس آمیزے کو پائپنگ بیگ میں بھریں اور پیالیوں میں نکال کر فرج میں رکھ دیں۔ اسے کریم سے سجا کر پیش کریں۔



Oriental Kebabs

Ingredients:

Beef mince	¼ kg
Lomb mince	¼ kg
Onion (finely cut)	½ cup
Mint (chopped)	¼ cup
Porsley (chopped)	¼ cup
Hot spices powder	1 tbsp
Block pepper (crushed)	½ tbsp
Lemon juice	o few drops
Salt	1 tsp
Eggs	2
Oil	for frying
Fresh corionder, Onion (fried)	for sprinkling

Method:

- Mix all ingredients thoroughly in o bowl.
- Shope into long kebobs.
- Heat oil in o frying pon; fry kebobs golden; remove.
- Smoke with hot cool if desired.
- Sprinkle corionder ond onion on kebobs; serve.

اورینٹل کباب

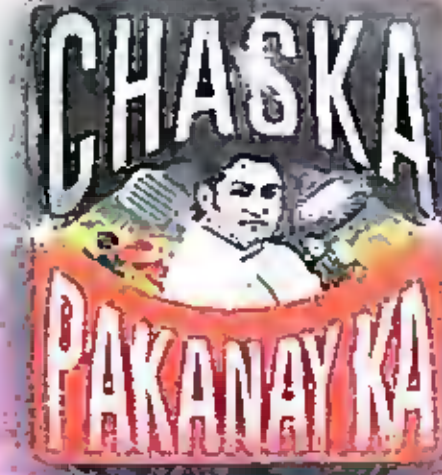
اجزاء:

¼ کلو	گائے کا تیرہ
¼ کلو	دبے کا تیرہ
½ پیالی	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
¼ پیالی	پودینہ (چوپ کیا ہوا)
¼ پیالی	اجودہ (چوپ کیا ہوا)
ایک کمانے کا چمچ	سپاہو گرم مصالحہ
½ کمانے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
چند قطرے	لیموں کا رس
ایک چائے کا چمچ	نمک
2 عدد	انڈے
تلنے کے لئے	تیل
چمڑکنے کے لئے	ہرا دھنیا پیاز (تلی ہوئی)

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزا، اچھی طرح سے ملا لیں۔ اس آمیزے کے لہو ترے کباب بنا لیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور انہیں سنہری تل کر نکال لیں۔ اسے چاہیں تو کولے کا ذم دے دیں۔ مزیدار کباب ہرا دھنیا اور پیاز چمڑک کر پیش کریں۔

READING



Meatball Curry

Ingredients:

Meatball Ingredients:	
Mutton pieces (boneless)	500 grams
Onion (chopped)	3/4 cup
Green chillies (finely cut)	6
Grom flour (roasted)	2 1/2 tbsp
Egg	1
Red chilli powder	1 tsp
Hot spices powder	1 tbsp
Ginger (grated)	2 tbsp
Salt	1 tsp
Curry Ingredients:	
Onion (chopped)	1/2
Tomato (chopped)	1 cup
Turmeric powder	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Garlic paste	1 tbsp
Ginger paste	1 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Fresh coriander (chopped)	2 tsp
Salt	1 tsp
Oil	4 tbsp
Green chillies, Fresh coriander	for garnishing

Method:

- Combine meatball ingredients in a chapper; shape into meatballs.
- Fry onion golden in a pat; add coriander, turmeric, hot spices, garlic, ginger, tamata, red chillies and salt; cook for a few minutes.
- Carefully place meatballs in the pat; cook till oil seporotes; dish out.
- Garnish with green chillies and cariander.

کوئٹے کا سالن

کوئٹے کے اجزاء:

بکرے کا گوشت (انیر بڈی) 500 گرام	بسی ہوئی بلدی	ایک چائے کا چمچ
پیاز (چوپ کی ہوئی) 3/4 پیالی	پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی) 6 عدد	پسا ہوا لہسن	ایک کھانے کا چمچ
بٹھنا ہوا تیس	بسی ہوئی اورک	ایک کھانے کا چمچ
انڈہ	بسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
بسی ہوئی لال مرچ	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	2 چائے کے چمچے
پسا ہوا گرم مصالحہ	نمک	ایک چائے کا چمچ
اورک (کدو کش)	تیل	2 کھانے کے چمچے
نمک	ہری مرچ، ہرا دھنیا	ایک چائے کا چمچ

سالن کے اجزاء:

پیاز (چوپ کی ہوئی) 1/2 عدد
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے) ایک پیالی

ترکیب:

کوئٹے کے اجزاء چوپر میں یکجا کر لیں اور کوئٹے بنا لیں۔ دیکھی میں پیاز سنہری کریں اس میں ہرا دھنیا، بلدی، گرم مصالحہ، لہسن، اورک، ٹماٹر، لال مرچ اور نمک ڈال کر چند منٹ تک پکائیں۔ اس میں احتیاط سے کوئٹے رکھیں اور تیل علیحدہ ہونے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔ اسے ہری مرچ اور ہرے دھنئے سے سجادیں۔



Hyderabadi Biryani

Ingredients:

Mutton pieces	900 grams
Rice (sooked)	400 grams
Onions (finely cut)	5
Hot spices powder	2 tsp
Dried, round red chillies	6
Cashew nuts	80 grams
Poppy seeds	40 grams
Cloves	2
Cinnamon	2 pieces
Green cardomoms	3
Green chillies	6
Mint (chopped)	1 bunch
Ginger/garlic paste	3 tsp
Yogurt (whipped)	1 cup
Lemon juice	2 tbsp
Saffron (sooked)	2 pinches
Hot water	3 1/2 cups
Salt	to taste
Clarified butter	1 cup
Oil	5 tbsp
Eggs (boiled and cut)	for garnishing

Method:

- Blend red chillies, cashews, poppy seeds and ginger/garlic in a blender.
- Heat clarified butter in a pat; fry blended masala; add mutton, yogurt, anian, 1/2 hot spices and salt; caak till fat separates.
- Add 1 cup hot water; caok till mutton is tender.
- Heat oil in a separate pat; fry cloves, cardamoms and cinnaman; odd rice and fry.
- Add green chillies, remaining water and salt; caok till dry.
- Spread rice in a dish; mix in mint and remaining hot spices.
- Layer a big pot with 1/2 rice; add a layer of mutton; drizzle leman juice on tap.
- Layer remaining rice an top; sprinkle saffran; keep an dum.
- Dish out; garnish with eggs.

حیدرآبادی بریانی

ابزاء:

پودینہ (چوپ کیا ہوا) ایک گڈی	بکرے کا گوشت 900 گرام
پسا ہوا لہسن اور ک 3 چائے کے چمچے	چاول (بھیکے ہوئے) 400 گرام
دہی (بھجٹی ہوئی) ایک پیالی	پیاز (باریک کٹی ہوئی) 5 عدد
لیموں کا رس 2 کھانے کے چمچے	پسا ہوا گرم مصالحہ 2 چائے کے چمچے
زعفران (بھیا گیا ہوا) 2 چمکی	شوخی گول لال مرچیں 6 عدد
گرم پانی 3 1/2 پیالی	کاجو 80 گرام
نمک حسب ذائقہ	خشخاش 40 گرام
شوخی ایک پیالی	اوتکیں 2 عدد
5 کھانے کے چمچے تیل	دلہ چینی 2 ککڑے
انڈے (اُبلے اور کئے ہوئے) سجانے کے لئے	چھوٹی الائچیاں 3 عدد
	بری مرچیں 6 عدد

ترکیب:

لال مرچیں، خشخاش، کاجو، لہسن اور ک کو بلینڈر میں یکجان کر لیں۔ دیکھی میں گھی گرم کر کے پسا ہوا مصالحہ بنوئیں، پھر گوشت، دہی، پیاز، 1/2 گرم مصالحہ اور نمک ملا کر گھی بنا لیں۔ پھر پکا لیں، ایک پیالی گرم پانی شامل کریں اور گوشت گھنے تک پکا لیں۔ دیکھی میں تیل گرم کر کے اوتکیں، الائچیاں اور دار چینی تلیں، چاول ملا کر بنوئیں، پھر برنی مرچیں، باقی پانی اور نمک ملا لیں، پانی خشک ہو جائے تو انیس ڈش میں پھیلا دیں اور اس پر پودینہ اور باقی گرم مصالحہ ملا لیں۔ دیکھی میں 1/2 چاول بچھا لیں، گوشت کی تہ لگائیں اور لیموں کا رس چھڑکیں۔ اس پر باقی چاولوں کی تہ لگائیں اور زعفران چھڑک کر دم پر رکھ دیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اور انڈوں سے سجادیں۔



Chow mein Noodles

Ingredients:

Egg noodles (boiled)	100 grams
Chicken breasts (cut lengthwise)	300 grams
White sesame seeds (roasted)	1 tbsp.
Soyo sauce	2 tbsp
Hat spices powder	1 tsp
Chilli souce	1 tsp
Carnflour	1 tbsp.
Capsicum (finely cut)	1
Spring onion (finely cut)	1/2 cup
Light say sauce	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Oil	3 tbsp
Fresh carlander (chapped)	for sprinkling

Method:

- Marinate chicken with 1/2 soya sauce, hat spices and chilli sauce; set aside for a little while.
- Coat chicken with carnflour.
- Heat oil in a wak; fry chicken golden; remove.
- Add all remaining ingredients except naadles in wak; caak for a few minutes; add naadles and chicken; dish out.
- Sprinkle carlander; serve.

چاؤ مسن نوڈلز

اجزاء:

100 گرام	اندے والے نوڈلز (آپٹے ہوئے)
300 گرام	مرغی کے سینے (لبانی میں کئے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	بھنے ہوئے سفید تل
2 کھانے کے چمچے	سویا ساس
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
ایک چائے کا چمچ	چلی ساس
ایک کھانے کا چمچ	کارن فلور
ایک عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)
1/2 پیالی	ہری پیاز (باریک کٹی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	لائٹ سویا ساس
1/2 چائے کا چمچ	گٹی ہوئی کالی مرچ
3 کھانے کے چمچے	تیل
چمڑے کے لئے	ہر ادھنیا (چوب کیا ہوا)

ترکیب:

مرغی میں 1/2 سویا ساس، گرم مصالحہ اور چلی ساس ملا کر تھوڑی دیر کے لئے رکھ دیں۔ مرغی کو کارن فلور میں لپیٹ لیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور مرغی سنہری تل کر نکال لیں۔ کڑا ہی میں علاوہ نوڈلز باقی تمام اجزاء ڈال کر چند منٹ تک پکانیں پھر نوڈلز اور مرغی ملا کر ڈش میں نکالیں۔ مزیدار نوڈلز ہر ادھنیا چمڑک کر پیش کریں۔



دیکھی والی چائپس

اجزاء:

بکرے کی چائپس	پرا کلو
آلو (چھلے اور لمبائی میں 4 کئے ہوئے)	2 عدد
پسا ہوا کچا پیٹا	2 کھانے کے چمچے
براؤن چینی	2 کھانے کے چمچے
سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ
سفید سرکہ	ایک کھانے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
پسی ہوئی لال مرچ	ایک چائے کا چمچ
لہسن (چوپ کیا ہوا)	ایک چائے کا چمچ
ادرک (چوپ کی ہوئی)	2 کھانے کے چمچے
ٹماٹو کچھ	1/2 پیالی
پانی	1/4 پیالی
نمک	1/2 چائے کا چمچ
تیل	4 کھانے کے چمچے
لال چٹنی	ہمراہ پیش کرنے کے لئے

ترکیب:

چائپوں پر پھینکا کر رکھ لیں۔ ساس پین میں علاوہ آلو باقی اجزاء ملا کر گاڑھا بوسنے تک پکالیں۔ تھوڑا سا مصالحہ بچا کر باقی مصالحے کو اچھی طرح سے چائپوں پر لگائیں اور چائپوں کو دیکھی میں ڈالیں، انہیں ڈھکن ڈھا تک کر ہلکی آنچ پر 1/2 گھنٹہ جانے تک پکائیں۔ باقی مصالحہ برش کی مدد سے چائپوں پر لگائیں اس میں آلو ڈالیں اور چائپوں کے مکمل گھل جانے تک پکا کر ڈش میں نکال لیں۔ مزیدار چائپس لال چٹنی کے ہمراہ پیش کریں۔

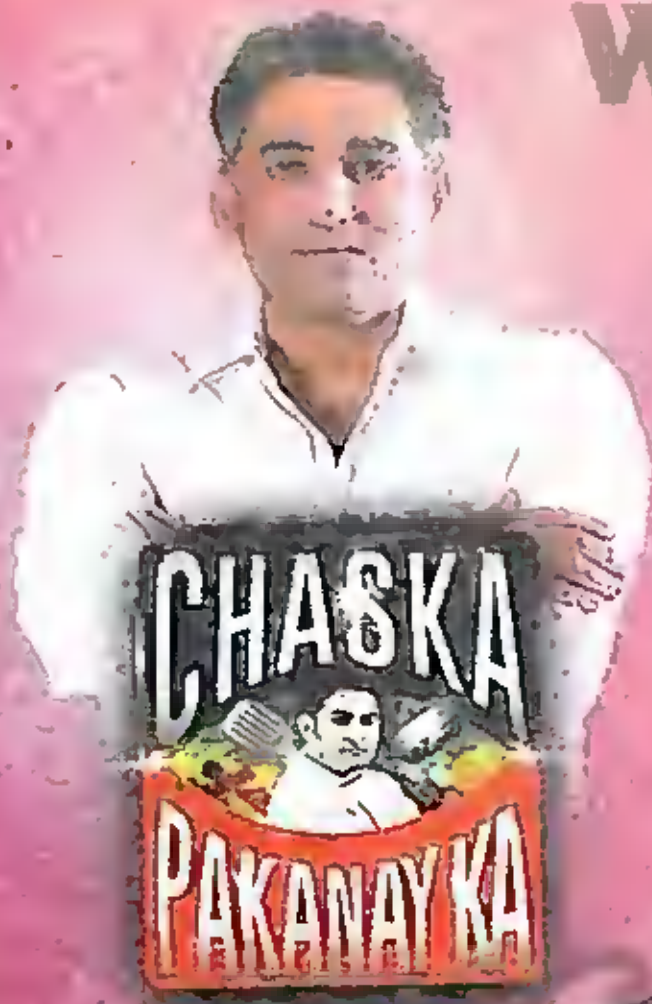
Pot Chops

Ingredients:

Mutton chops	1/2 kg
Potatoes (peeled and cut lengthwise into 4)	2
Raw papaya paste	2 tbsp
Brown sugar	2 tbsp
Soya sauce	1 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Garlic (chopped)	1 tsp
Ginger (chopped)	2 tbsp
Tamata ketchup	1/2 cup
Water	1/4 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	4 tbsp
Red chutney	as accompaniment

Method:

- Apply papaya on chops; set aside.
- Cook remaining ingredients except potatoes in a saucepan till thick.
- Remove some masala and set aside; coat chops with remaining masala.
- Cook chops in a pat with the lid on, on low flame till half cooked.
- Brush remaining masala on chops; add potatoes; cook till chops are tender; dish out.
- Serve with red chutney.



Oatmeal and Mince Loaf

Ingredients:

Beef mince	300 grams
Oatmeal (cut)	1 cup
Egg	1
Milk (fresh)	1/2 cup
Onion (chopped)	1
Mustard paste	1/2 tsp
Black pepper (crushed)	1/4 tsp
Red chillies (crushed)	1/2 tsp
Garlic (chopped)	2 tsp
Hot spices powder	1/4 tsp
Chilli sauce	1/2 cup
Salt	1 tsp

Method:

- Mix all ingredients in a bowl except chilli sauce.
- Brush oil on a loaf pan; place mince in it; bake in a pre-heated oven at 180°C for 35 minutes.
- Brush chilli sauce on top of loaf; bake for 10 more minutes. Remove from pan and serve.

دلے اور قیے کا لوف

اجزاء:

300 گرام	گائے کا قیہ
ایک پیالی	دلیہ (کٹا ہوا)
ایک عدد	انڈہ
1/2 پیالی	تازہ دودھ
ایک عدد	پیاز (چوپ کی ہوئی)
1/2 چائے کا چمچ	سٹریٹ پیسٹ
1/4 چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
1/2 چائے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
2 چائے کے تھے	لہسن (چوپ کئے ہوئے)
1/4 چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
1/2 پیالی	چلی ساس
ایک چائے کا چمچ	نمک

ترکیب:

ایک پیالے میں علاوہ چلی ساس باقی تمام اجزاء یکجا کر لیں۔ لوف ٹن کو چکنا کر کے آمیزہ اس میں ڈال کر اسے پہلے سے گرم اودن میں 180°C پر 35 منٹ تک پکائیں اس پر برش سے چلی ساس لگائیں اور مزید 10 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔



Cheese Parathay

Dough Ingredients:

Refined flour (sifted)	¾ cup
Whole-wheat flour (sifted)	¾ cup
Salt	to taste
Oil	2 tsp + for frying

Filling Ingredients:

Cottage cheese (grated)	1 ½ cups
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Green chillies (chopped)	1 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Dried raw mango powder	1 tsp
Salt	to taste

Method:

- Knead dough ingredients with lukewarm water into a dough; divide into 4 balls.
- Mix filling ingredients in a bowl; divide into 4 portions.
- Lightly roll out balls; place a portion of filling in the centre of each; re-shape into balls.
- Roll out into discs.
- Fry parathay golden from both sides while applying oil on an iron griddle; remove.
- Cut into pieces; serve.

پنیری پرائے

آٹے کے اجزاء:

¾ پیالی	میدہ (چھنا ہوا)
¾ پیالی	آٹا (چھنا ہوا)
حسب ذائقہ	نمک
2 چائے کے چمچے + تیلنے کے لئے	تیل

بھرنے کے اجزاء:

1 ½ پیالی	پنیر (کدو کش)
2 کھانے کے چمچے	برادھنیا (چوپ کیا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	پساوا آچور
حسب ذائقہ	نمک

ترکیب:

آٹے کے اجزاء کو نیم گرم پانی سے گوندھ کر 4 بیڑے بنالیں۔ ایک پیالے میں بھرنے کے اجزاء، آٹا اور 4 حصوں میں تقسیم کریں۔ آٹے کے بیڑے ہلکے سے نیلیں ان کے درمیان میں آمیزہ بھر کر ان کے دو پارے بنالیں۔ ان بیڑوں کے گول پرائے تیل لیں۔ پرائیوں کو تیل لگاتے ہوئے توے پر دونوں جانب سے سنہری سینک کر اُتار لیں۔ مزیدار پرائے ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔



Mutton Liver

Ingredients:

Mutton liver (small pieces)	1 kg
Green chillies (large, whale)	4
Fresh coriander (chopped)	½ bunch
Tomatoes (chopped)	250 grams
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Yogurt (whipped)	250 grams
Hot spices powder	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Mustard seeds	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tbsp
Lemon juice	4 tbsp
Salt	to taste
Oil	½ cup

Method:

- Heat oil in a pan; fry ginger/garlic.
- Add red chillies, cumin, tomatoes, yogurt, mustard seeds and salt; fry on high flame.
- Add liver and green chillies; fry on high flame till dry.
- Add hot spices, coriander and lemon juice; dish out.

کلیجی

اجزاء:

بکرے کی کلیجی (چھوٹے ٹکڑے)	ایک کلو
ثابت بڑی ہری مرچیں	4 عدد
ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)	½ گڈی
ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)	250 گرام
پسا ہوا لہسن اور ک	ایک کھانے کا چمچ
دہی (پھینٹی ہوئی)	250 گرام
پسا ہوا گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ
رائی دانے	ایک چائے کا چمچ
کٹی ہوئی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ
لیمون کارس	4 کھانے کے چمچے
نمک	حسب ذائقہ
تیل	½ پیالی

ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کر کے لہسن اور ک بھونیں۔ اس میں لال مرچ، زیرہ، ٹماٹر، دہی، رائی اور نمک ملائیں اور تیز آگ پر بھونیں۔ اس میں کلیجی اور ہری مرچیں ڈال کر تیز آگ پر پانی خشک ہونے تک پکائیں، پھر گرم مصالحہ، ہرا دھنیا اور لیمون کارس ملا کر ڈش میں نکال لیں۔



Dum Mince

Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Onions (chopped)	375 grams
Green chillies (whole)	10
Raw mango (chopped)	1
Tomatoes (chopped)	250 grams
Red chillies (crushed)	1 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Fennel seeds (roasted)	2 tbsps
Ginger/garlic paste	1 tbsps
Hot spices powder	1 tsp
Coriander powder	2 tsp
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Tomato (slices), mint, lemon (slices)	for garnishing

Method:

- Cook mince in a pot with turmeric, red chillies, tomatoes, fennel, ginger/garlic, coriander, hot spices and salt till dry.
- Add fresh coriander; remove from flame.
- Heat oil in a frying pan; fry onions golden; add and fry mango and green chillies; place over mince.
- Smoke mince with a hot piece of coal; dish out.
- Garnish with tomato, mint and lemon; serve.

دَم کا قیمہ

اجزاء:

1/2 کلو	گائے کا قیمہ
375 گرام	پیاز (چوپ کی ہوئی)
10 عدد	تابت ہری مرچیں
ایک عدد	کیری (چوپ کی ہوئی)
250 گرام	ٹماٹر (چوپ کئے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
ایک چائے کا چمچ	نبی ہوئی بلدی
2 کھانے کے چمچے	بجٹی ہوئی سوئی
ایک کھانے کا چمچ	پیاز: دواہسن اور رک
ایک چائے کا چمچ	پیاز: گرم مصالحہ
2 چائے کے چمچے	پیاز: دواہنیا
ایک گڈی	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا)
ایک چائے کا چمچ	نمک
1/2 پیالی	تیل
	ٹماٹر لیموں (تھلے) پودینہ سجانے کے لئے

ترکیب:

دبچگی میں قیمہ بلدی لال مرچ، ٹماٹر، سوئی، دواہسن اور رک، دھنیا، گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں، پھر ہرا دھنیا ملا کر چولہا بند کر دیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کر کے پیاز سنہری کریں، اس میں کیری اور بری مرچیں تھل کر قیمے پر ڈال دیں۔ قیمے کو کولے کا دھواں دے کر ڈش میں نکالیں۔ اسے ٹماٹر پودینے اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



Gola Kebabs

Ingredients:

Beef mince	1 kg
Onions (fried)	375 grams
Eggs	2
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Hot spices powder	2 tsp
Yogurt	4 tbsp
Desiccated coconut	4 tbsp
Nutmeg and mace powder	1 tsp
Raw papaya paste	2 tbsp
Green chillies	4
Salt	1 tsp
Oil	as required
Onion, Tomato, Fresh coriander	for decoration

Method:

- Combine all ingredients in a chopper.
- Shape into balls.
- Heat oil in a wok; fry balls golden.
- Decorate a dish with onion, tomato and coriander; place gola kebabs on it; serve.

گولا کباب

اجزاء:

ایک کلو	بھنے کا تھیمہ
375 گرام	پیاز (کٹی ہوئی)
2 عدد	انڈے
ایک کھانے کا چمچ	پیاز اور اہسن اورک
2 چائے کے چمچے	پیاز اور گرم مصالحہ
4 کھانے کے چمچے	دہی
4 کھانے کے چمچے	پیاز اور ناریل
ایک چائے کا چمچ	نہیں ہوئی جانگل جاہتری
2 کھانے کے چمچے	پیاز اور کچا پیاز
4 عدد	ہری مرچیں
ایک چائے کا چمچ	نمک
حسب ضرورت	تیل
سجانے کے لئے	پیاز اور ٹماٹر اور ہنسیا

ترکیب:

پہلے پیاز اور تھیمہ اجزاء یکجان کر لیں۔ اس کے کو فٹے بنا لیں۔ کڑا ہتی میں تیل گرم کریں اور کو فٹے سبھی تل لیں۔ ڈش کو پیاز اور ٹماٹر اور ہرے دھنسنے سے سجانیں ان پر گولا کباب رکھ کر پیش کریں۔



Roasted Leg of Lamb

Ingredients:

Leg of lamb	1
Black pepper powder	1 tsp
Chaat masala	1 tsp
Hot spices powder	1 tsp
Mustard paste	1 tbsp
Red chillies crushed	1 tbsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Raw papaya paste	1 tbsp
Chilli sauce, Cumin seeds	2 tbsp each
Leman juice	4 tbsp
Salt	ta taste
Oil	5 tbsp
Tamata, Mint, Lemon (slices)	far decoration
Fresh carriander (chapped)	far sprinkling

Method:

- Mix all ingredients except leg of lamb in a bowl.
- Make lang slits an lamb with a knife; marinate it with mixed masala; refrigerate at least avertight.
- Caak lamb in a large-battamed pat an low heat, till tender.
- When tender, fry lamb; dish out.
- Decorate dish with tamata, mint and leman; sprinkle carriander an lamb; serve.

ران روست

اجزاء:

ایک عدد	بکرے کی ران
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی کالی مرچ
ایک چائے کا چمچ	چاٹ مصالحہ
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
ایک کھانے کا چمچ	مسٹرڈ پیسٹ
ایک کھانے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن ادھرک
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا کچا پیٹا
2'2 کھانے کے چمچے	چلی ساس سفید زیرہ
4 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
حسب ذائقہ	نمک
5 کھانے کے چمچے	تیل
سجانے کے لئے	ٹماٹر پودینہ، لیموں (قتلے)
چھڑکنے کے لئے	ہرا دھنیا (چوپ کیا ہوا) چھڑکنے کے لئے

ترکیب:

ایک پیالے میں علاوہ ران تمام اجزاء ملا لیں۔ ران پر چھری کی مدد سے بڑے بڑے نشان لگائیں اور مصالحہ اچھی طرح سے لگا دیں۔ ران کو کم از کم ایک رات کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ ایک بڑی دیگی میں ران ڈالیں اور ہلکی آگ پر گلنے تک پکائیں۔ ران گل جائے تو نمون کر ڈش میں نکالیں ڈش کو ٹماٹر پودینے اور لیموں سے سجائیں، مزیدار ران ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔



Saloni Biryani

Qorma Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Tomatoes (chopped)	1/2 kg
Black cumin seeds	1 tsp
Dried plums	100 grams
Green cardamoms	4
Black peppercorns	2 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Onions (finely cut)	2
Red chilli powder	2 tsp
Turmeric powder	1 tsp
Coriander powder	1 tsp
Green chillies (whole)	6
Mint (finely cut)	1 bunch
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Tamato, Fresh coriander	for garnishing

Rice Ingredients:

Rice (soaked)	1/2 kg
Cumin seeds, Salt	1 tsp each
Water	2 1/2 cups
Oil	4 tbsp

Method:

- Heat oil in a pot; fry onions golden.
- Add all qorma ingredients except mint; cook for 20 minutes; remove from flame.
- Heat oil in a separate pot; fry cumin; add rice, water and salt; parboil.
- Keep rice on dum; make a hollow in the centre; place qorma and mint in it; keep on dum.
- Dish out; garnish with tomato and coriander.

سلونی بریانی

قورمے کے اجزاء:

ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا دھنیا	مرغی کی بوٹیاں (بغیر ہڈی) 1/2 کلو
6 عدد	ثابت ہری مرچیں	ٹماٹر (چوب کئے ہوئے) 1/2 کلو
ایک گڈی	پودینہ (باریک کٹا ہوا)	ثابت کالا زیرہ
ایک چائے کا چمچ	نمک	آلو بخارے
1/2 پیالی	تیل	چھوٹی الائچیاں
سجانے کے لئے	ٹماٹر ہرا دھنیا	کالی مرچیں
	چاول کے اجزاء:	پسا ہوا لہسن اور مک
	چاول (بھیکے ہوئے) 1/2 کلو	پیاز (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد
	ثابت سفید زیرہ نمک	پسی ہوئی لال مرچ
	ایک ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی ہلدی
	پانی	
	تیل	
	4 کھانے کے چمچے	

ترکیب:

دیکھی میں تیل گرم کریں اور پیاز سنہری کر لیں۔ اس میں علاوہ پودینہ قورمے کے تمام اجزاء ڈال کر 20 منٹ تک پکائیں اور چولہا بند کر دیں۔ علیحدہ دیکھی میں تیل گرم کر کے زیرہ بھونیں پھر چاول پانی اور نمک ڈال کر ایک گڈی تک پکائیں۔ چاول دم پر آ جائیں تو درمیان میں جگہ بنائیں۔ اس میں قورمہ اور پودینہ ڈالیں اور دم پر رکھ دیں۔ مزیدار بریانی ڈش میں نکالیں۔ اسے ٹماٹر اور ہرے دھنئے سے سجادیں۔



Small Kebabs

Ingredients:

Beef pieces	1/2 kg
Spring anians	250 grams
Eggs	2
Green chillies	4
Dried, round red chillies	4
Chaot masala	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Cumin seeds	2 tsp
Corionder seeds	2 tsp
Salt	1/2 tsp
Oil	for frying
Lettuce leaves, tomata (sliced)	for decaration

Method:

- Grind beef finely in a chapper.
- Add all ingredients except eggs; grind for 1 minute.
- Add eggs; shape into small kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs golden; remove.
- Decarate a dish with lettuce and tamata; place kebabs on it; serve.

چھوٹے کباب

اجزاء:

1/2 کلو	گائے کی بوٹیاں
250 گرام	ہری پیاز
2 عدد	انڈے
4 عدد	ہری مرچیں
4 عدد	سوکھی گول لال مرچیں
ایک چائے کا چمچ	چاٹ مصالحہ
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور رک
2 چائے کے تچے	سفید زیرہ
2 چائے کے تچے	ثابت دھنیا
1/2 چائے کا چمچ	نمک
تلنے کے لئے	تیل
سجانے کے لئے	سلاڈپے نمٹاڑ (تیل)

ترکیب:

چوپر میں گوشت ہار یک پیس لیں۔ اس میں علاوہ انڈے باقی اجزاء ملائیں اور ایک منٹ کے لئے مشین چلا دیں۔ اس آمیزے میں انڈے ملا کر چھوٹی چھوٹی نکلیاں بنائیں۔ فرائننگ پین میں تیل گرم کریں اور کباب سنہری تل کر نکال لیں۔ ڈش کو سلاڈپے اور نمٹاڑ سے سجائیں اس پر کباب رکھ کر پیش کریں۔



Tarika

Ice Cream and Jelly Custard

Ingredients:

Vanilla ice cream	1/2 litre
Milk (fresh)	1/2 litre
Vanilla custard powder (dissolved in water)	2 tbsp
Sugar	1/2 cup
Candescended milk	1/2 cup
Bananas (finely cut)	4
Vermicelli (crumbled)	1 cup
Fresh cream	1 cup
Pineapple pieces	1 cup
Strawberries (finely cut)	1 cup
Green jelly crystals	300 grams
Red jelly crystals	300 grams
Vanilla essence	1/2 tsp
Banana, Pineapple (slices)	far garnishing

Method:

- Cook vermicelli in milk on low flame.
- When vermicelli softens, add sugar and custard paste; allow to cool.
- Prepare jellies separately; allow to set; cut into pieces.
- With an electric beater, beat cream, candescended milk and essence in a bowl.
- Layer bananas, strawberries, pineapples, ice cream, custard and cream in a serving dish.
- Garnish with jellies, banana and pineapple; serve chilled.

آئس کریم اور جیلی کا کسٹروڈ

1/2 لیٹر	وینلا آئس کریم
1/2 لیٹر	تازہ دودھ
2 کھانے کے چمچے	وینلا کسٹروڈ پاؤڈر (پانی میں گھلایا ہوا)
1/2 پیالی	چینی
1/2 پیالی	کنڈینسڈ ملک
4 عدد	کیلے (باریک کٹے ہوئے)
ایک پیالی	سویاں (توڑ لیں)
ایک پیالی	تازہ کریم
ایک پیالی	اناس کے ٹکڑے
ایک پیالی	اسٹرابیریز (باریک کٹی ہوئی)
300 گرام	ہری جیلی کرسٹلز
300 گرام	لال جیلی کرسٹلز
1/2 چائے کا چمچ	وینلا ایسنس
سجانے کے لئے	کیلے اناس (سلائس)

ترکیب:

دودھ میں سویاں ڈال کر ہلکی آئج پر پکالیں۔ سویاں گل جائیں تو چینی اور کسٹروڈ کا پیسٹ ڈالیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔ جلیوں کو الگ الگ تیار کر کے جمائیں اور ٹکڑے کاٹ لیں۔ ایک پیالے میں کریم، کنڈینسڈ ملک اور ایسنس کو ایکٹریک بیٹر کی مدد سے یکجان کر لیں۔ سردنگ ڈش میں کیلے، اناس، اسٹرابیریز، آئس کریم، کسٹروڈ اور کریم ڈالیں۔ اسے کیلے، اناس اور جلیوں سے سجائیں اور خوب ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



Tandoori Boti

Ingredients:

Mutton pieces	½ kg
Ginger/gorlic poste	1 tsp
Yogurt	½ cup
Turmeric powder	½ tsp
Red chilli powder	½ tsp
Red chillies (crushed)	½ tsp
Hot spices powder	½ tsp
Cumin seeds (crushed)	½ tsp
Corionder seeds (crushed)	½ tsp
Nutmeg	1 pinch
Saffron	1 pinch
Lemon juice	2 tbsp
Row papoya paste	1 tbsp
Block pepper (crushed)	½ tsp
Salt	to taste
Oil	1 tbsp
Onion, Copsicum, Tomoto	for gornishing

Method:

- Marinote mutton with all ingredients; set aside for at least 5 hours.
- Remove mutton in o boking troy; boke in a pre-heated oven at 150° C for 25 minutes; remove.
- Serve with onion, capsicum ond tomoto.

تندوری بوٹی

اجزاء:

½ کلو	بکرے کی بوٹیاں
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور مک
½ پیالی	دہی
½ چائے کا چمچ	پسی ہوئی بلدی
½ چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
½ چائے کا چمچ	کٹی ہوئی لال مرچ
½ چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
½ چائے کا چمچ	کٹا ہوا سفید زیرہ
½ چائے کا چمچ	کٹا ہوا دھنیا
ایک چمکی	جاننٹل
ایک چمکی	زاعفران
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا کچا پیٹا
½ چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چمچ	تیل
سجانے کے لئے	پیاز، شملہ، مرچ، ٹماٹر

ترکیب:

ایک پیالے میں تمام اجزاء ملا کر کم از کم 5 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ اسے ہینڈل ٹرے میں ڈالیں اور پہلے سے گرم اوون میں 150°C پر 25 منٹ تک پکا کر نکال لیں۔ مزیدار بوٹی پیاز، شملہ، مرچ اور ٹماٹر کے ہمراہ پیش کریں۔



Masala Boti

Ingredients:

Beef	½ kg
Onion (fried)	2
Yagurt (whipped)	1 cup
Black pepper (crushed)	1 tsp
Cumin seeds (roasted)	2 tsp
Ginger/gorlic paste	2 tsp
Raw papoya poste	2 tbsp
Tomorind pulp	2 tbsp
Green chillies (blended)	4 tbsp
Solt	ta taste
Oil	2 tbsp
Choot masalo	for sprinkling

Method:

- Marinate beef with papaya and salt; refrigerate overnight.
- Heat oil in a wok; fry ginger/garlic.
- Add all ingredients except beef; cook for a few minutes.
- Add beef; cook on low flame till tender.
- Smoke with hot coal; dish out; sprinkle choot masalo on top; serve.

مصالحہ بوٹی

اجزاء:

½ کلو	گائے کا گوشت
2 عدد	پیاز (تلی ہوئی)
ایک پیالہ	دہی (پھینٹی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
2 چائے کے چمچے	بھنا ہوا سفید زیرہ
2 چائے کے چمچے	پسا ہوا لہسن اور ک
2 کھانے کے چمچے	پسا ہوا کچا پیٹا
2 کھانے کے چمچے	اٹلی کا گودا
4 کھانے کے چمچے	ہری مرچیں (پسی ہوئی)
حسب ذائقہ	نمک
2 کھانے کے چمچے	تیل
چھڑکنے کے لئے	چاٹ مصالحہ

ترکیب:

گوشت پر پیٹا اور نمک ملا کر ایک رات کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ کڑاہی میں تیل گرم کر کے لہسن اور ک بھونیں۔ اس میں علاوہ گوشت باقی تمام اجزاء ڈال کر چند منٹ تک پکائیں پھر گوشت ڈالیں اور ہلکی آگ پر گوشت گلنے تک پکائیں۔ اسے کولے کا ڈم دے کر ڈش میں نکالیں اور چاٹ مصالحہ چھڑک کر پیش کریں۔



Bihari Qeema

Ingredients:

Mutton mince	½ kg
Onions (finely cut)	2
Yagurt	1 cup
Lemon juice	2 tbsp
Green chillies (finely cut)	4
Cardomams	2
Dried, round red chillies	3
Green cardamams	6
Cariander seeds	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Black chickpeas	1 tbsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Salt	to taste
Bihari masala (packaged)	1 tbsp
Oil	¼ cup
Mint leaves	far garnishing

Method:

- Grind red chillies, cariander, cumin, both cordamams and chickpeas in a grinder.
- Heat ail in a pat; fry anians; remave.
- In the same pot, add mince, ginger/garlic, ground mosola,
- Bihori masala, yagurt, leman juice, green chillies and salt; cook till dry.
- Dish out; garnish with mint and fried anians.

بھاری قیمہ

اجزاء:

½ کلو	بکرے کا قیمہ
2 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک پیالی	دہی
2 کھانے کے چمچے	لیموں کا رس
4 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)
2 عدد	بڑی الائچیاں
3 عدد	سُوکھی گول لال مرچیں
6 عدد	چھوٹی الائچیاں
ایک چائے کا چمچ	ثابت دھنیا
ایک چائے کا چمچ	ثابت سفید زیرہ
ایک کھانے کا چمچ	کالے پنے
ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور رک
ایک کھانے کا چمچ	بھاری مصالحہ (پیکٹ والا)
حسب ذائقہ	نمک
¼ پیالی	تیل
سجانے کے لئے	پودینے کے پتے

ترکیب:

لال مرچیں دھنیا زیرہ دونوں الائچیاں اور کالے پنے پیس لیں۔ دہی میں تیل گرم کریں اور پیاز تیل کر نکالیں۔ اسی دہی میں قیمہ لہسن اور رک پسا ہوا مصالحہ بھاری مصالحہ دہی لیموں کا رس ہری مرچیں اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ مزیدار قیمہ ڈش میں نکالیں اسے تلی ہوئی پیاز اور پودینے سے سجادیں۔

READING



Kunna

Ingredients:

Muttan pieces	1 1/2 kg
Ginger/garlic paste	6 tbsp
Red chilli powder	4 tsp
Yagurt	4 tbsp
Cumin seeds, Fennel seeds	2 tbsp each
Black pepper (crushed)	2 tbsp
Dried ginger powder	2 tbsp
Cardamams	2
Claves, Nutmeg, Mace	1 tbsp each
Onian (finely cut)	1
Refined flour (made into paste with water)	6 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Green chillies, Ginger, Leman (slices)	for garnishing

Method:

- Grind finely cumin, fennel, pepper, dried ginger, cardamams, cloves, nutmeg and mace in a grinder.
- Heat oil in a pat; fry muttan, ginger/garlic, red chillies, 4 tbsp ground masala and salt for a few minutes.
- Add yagurt; caak while stirring till masala dries.
- Add water; cook till muttan is tender; add mare water and flour paste while stirring cantinuausly.
- Heat ail in a frying pan; fry anian; add ta pat.
- Garnish with green chillies, ginger and leman; serve.

کوننا

اجزاء:

1 1/2 کلو	بکرے کا گوشت
6 کھانے کے چمچے	پسا ہوا بھسن اورک
4 چائے کے چمچے	پسی ہوئی لال مرچ
4 کھانے کے چمچے	دہی
2 2 کھانے کے چمچے	ٹاٹ سفید زیرہ، سوانف
2 کھانے کے چمچے	کٹی ہوئی کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی سونٹھ
2 عدد	بڑی الائچیاں
ایک کھانے کا چمچ	اوٹک جانتاں جاوتری
ایک عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
6 کھانے کے چمچے	میدہ (پانی میں گھلا دیا)
ایک چائے کا چمچ	نمک
1/2 پیالی	تیل
	بری مرچیں اورک لیموں (تیلے) سجانے کے لئے

ترکیب:

گریڈر میں زیرہ، سوانف، کالی مرچیں، سونٹھ، الائچیاں، لوٹگیں، جانتاں اور جاوتری باریک پیس لیں۔ دہی میں تیل گرم کر کے گوشت، بھسن اورک، لال مرچ، 4 کھانے کے چمچے پسا ہوا مصالحہ اور نمک چند منٹ تک بھونیں۔ اس میں دہی ڈال کر چمچ چلاتے ہوئے مصالحہ خشک ہونے تک پکائیں، اس میں پانی شامل کریں اور گوشت مکھنے تک پکائیں، اس میں پانی ڈالیں اور پھر چمچ چلاتے ہوئے میدہ ڈالیں۔ فراٹنگ بین میں تیل گرم کریں اور پیاز تیل کر دینگی میں شامل کریں۔ مزیدار لٹنا ہری مرچوں اور لیموں سے سجا کر پیش کریں۔



Achari Green Mutton

Ingredients:

Mutton pieces	1/2 kg
Green chillies (finely cut)	2
Hot spices powder, Coriander powder	1 tsp each
Yogurt, Water	1 cup each
Salt	1 tsp
Fresh coriander (chopped)	1/2 cup
Oil	1/2 cup

Paste Ingredients:

Onions	2
Green chillies	8
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Fresh coriander (chopped)	3 tbsp

Achari Masala Ingredients:

Fennel seeds, Cumin seeds	1 tsp each
Mustard seeds, Onion seeds	3/4 tsp each
Fenugreek seeds	1/4 tsp

Tempering Ingredients:

Mustard seeds, Onion seeds	1/2 tsp each
Curry leaves	20
Oil	1/4 cup

Method:

- Crush achari masala ingredients.
- Blend paste ingredients in a blender.
- Blend yogurt and fresh coriander together.
- Heat oil in a pot; fry achari masala and green chillies for 2 minutes.
- Add paste; cook till onions are golden.
- Add mutton, hot spices, coriander, water and salt; cook for 15 minutes.
- Add blended yogurt; bring to boil.
- Fry tempering ingredients in a frying pan; pour over mutton; serve hot.

اچاری ہرا گوشت

بگھار کے اجزاء:	1/2 کلو	بکرت کا گوشت	اجزاء:
رائی دانے کلوٹی 1/2	2 عدد	برنی مرچیں (باریک کنی ہوئی)	2 عدد
کڑھی پتے 20 عدد	1/2 کلو	نپا: داغہ، سناٹا، نپا: ہرا، دھنیا	1/2 کلو
تیل 1/4 پیالی	1/2 کلو	دہنی پانی	1/2 کلو
		نمک	1/2 کلو
		برہ دھنیا (چوپ کیا ہوا) تیل	1/2 پیالی
		آ میزے کے اجزاء:	
		پیاز	2 عدد
		برنی مرچیں	8 عدد
		نپا: داغہ، سناٹا اورک	1 کلو
		برہ دھنیا (چوپ کیا ہوا)	3 کلو
		اچاری مصالحے کے اجزاء:	
		سوناٹا، سنیڈ زمرہ	1 کلو
		رائی دانے کلوٹی	1/2 کلو
		دہنی پانی	1/2 کلو

ترکیب:

اچاری مصالحے کے اجزاء کوٹ لیں۔ آمیزے کے اجزاء، بلنڈر میں یکجان کر لیں۔ بلنڈر میں علیحدہ سے دہنی اور برہ دھنیا یکجان کر لیں۔ دہنی میں تیل گرم کر کے برنی مرچیں اور اچاری مصالحے 2 منٹ تک بنائیں پھر نپا، داغہ، سناٹا، نپا، داغہ اور پیاز سنبری: ہونے تک پکائیں۔ اس میں گوشت، گرم مصالحے دھنیا پانی اور نمک ڈال کر 15 منٹ پکائیں پھر دہنی کا آمیزہ ڈالیں اور ابال آنے تک پکائیں۔ فرائنٹک بین میں بگھار کے اجزاء، تیل کر گوشت پر ڈالیں اور گرم گرم پیش کریں۔



Ice Cream Date Cake

Ingredients:

Bananas (finely cut)	4
Sponge cake (rectangular)	1 (1 lb)
Dates (de-seeded)	170 grams
Vanilla ice cream	1 litre
Cocoa powder	for sprinkling

Method:

- Line a loaf mould with butter paper.
- Cut cake lengthwise from the centre; place the bottom half in the mould.
- Blend bananas till creamy in a blender; remove in a bowl; add ice cream and dates.
- Spread over cake; level with a spoon; sprinkle cocoa powder on top.
- Place the top half of cake over it; cover with aluminium foil and deep freeze for at least 8 hours.
- Remove cake onto a plate; cut into pieces; serve.

کھجور والا آئس کریم کیک

اجزاء:

کیلی (باریک کٹے ہوئے)	4 عدد
سٹیج کیک	ایک پونڈ
کھجور (کھٹھلی نکالی ہوئی)	170 گرام
وینلا آئس کریم	ایک لیٹر
کوکو پاؤڈر	چھڑکنے کے لئے

ترکیب:

لوف کے سانچے پر چکنا کاغذ لگا دیں۔ کیک کو لمبائی میں درمیان سے کاٹ لیں، نچلے ٹکڑے کو سانچے میں رکھیں۔ کیلوں کو بلینڈر میں کریمی کر کے پیالے میں نکال لیں۔ اس میں آئس کریم اور کھجور ملا لیں۔ اس آمیزے کو کیک پر ڈال کر تھپے کی مدد سے ہموار کر دیں۔ اس پر کوکو پاؤڈر چھڑک دیں۔ اس پر کیک کا دوسرا ٹکڑا رکھیں اور الومینیم فوائل سے ڈھانک کر کم از کم 8 گھنٹوں کے لئے ڈیپ فریزر میں رکھ دیں۔ کیک کو سانچے سے نکال کر پلیٹ میں رکھیں اور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔



Chocolate Cherry Trifle

Ingredients:

Chacalote cake (cut into pieces)	1 (1lb)
Fruit syrup	1/2 cup
Fresh cream	1 cup
Chacalate syrup, Cherries	for garnishing

Pudding Ingredients:

Icing sugar	1 1/2 cups
Cacao powder	1 cup
Cornflour	2/3 cup
Vanilla essence	1 tsp
Salt	1 pinch

Method:

- Mix chacalate pudding ingredients in a bowl; fill in a container; refrigerate.
- Layer cake in a serving dish; pour fruit syrup on top; layer with chacalate pudding; refrigerate for 1 hour.
- Add a layer of cream on top.
- Garnish with chacalate syrup and cherries; serve.

چاکلیٹ چیری ٹرائفل

اجزاء:	
چاکلیٹ کیک (کٹا ہوا)	ایک پونڈ
فروت سیرپ	1/2 پیالی
تازہ کریم	ایک پیالی
چاکلیٹ سیرپ چیریز	سجانے کے لئے
پڈنگ کے اجزاء:	
پسی ہوئی چینی	1 1/2 پیالی
کوکو پاؤڈر	ایک پیالی
کارن فلور	2/3 پیالی
وینا ایسنس	ایک چائے کا چمچ
نمک	ایک چٹکی

ترکیب:

ایک پیالے میں چاکلیٹ پڈنگ کے اجزاء ملائیں اور ڈبے میں بھر کر فرج میں رکھ دیں۔ سرونگ ڈش میں کیک کی تہ لگائیں اس کے اوپر فروٹ سیرپ ڈالیں اس پر چاکلیٹ پڈنگ کی تہ لگا کر فرج میں رکھ دیں۔ ایک گھنٹے کے بعد نکال کر کریم کی تہ لگائیں۔ اسے چیریز اور چاکلیٹ سیرپ سے سجا کر پیش کریں۔



Capsicum Mince Onion

Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Ginger/garlic paste	3 tbsp
Red chilli powder	1 tsp
Cumin powder	1 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Nutmeg and mace powder	1/2 tsp
Yagurt	2 tbsp
Gram flour	2 tbsp
Capsicum (finely cut)	1
Onion (finely cut)	1
Tomata (finely cut)	1/2
Onion (chopped)	1
Ginger (finely cut)	1/2-inch piece
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Green chillies (chopped)	2
Raw papaya paste	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	1/2 cup + 2 tbsp

Method:

- Marinate mince with papaya, salt, ginger/garlic, red chillies, cumin, hot spices, nutmeg and mace, gram flour and onion; set aside for 1 hour.
- Heat oil in a wok; fry mince; add yagurt and cook till oil separates.
- Heat 2 tbsp oil in a frying pan; fry capsicum and onion for a few minutes; remove half.
- Add coriander and green chillies to remaining capsicum and onion; add to mince.
- Dish out. Add remaining fried vegetables, tomato, ginger and coriander on top.

شملہ قیمہ پیاز

1/2 کلو	اجزاء:
3 کھانے کے چمچے	گائے کا تیرہ
ایک چائے کا چمچ	پسا ہوا لہسن اور گدگ
ایک چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ
1/2 چائے کا چمچ	پسا ہوا سفید زیرہ
1/2 چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ
2 کھانے کے چمچے	پسی ہوئی جاکفل جاوتری
2 کھانے کے چمچے	دہی
ایک عدد	نیس
ایک عدد	شملہ مرچ (باریک کٹی ہوئی)
1/2 عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک عدد	ٹماٹر (باریک کٹا ہوا)
1/2 انچ کا ٹکڑا	پیاز (چوپ کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	اورک (باریک کٹی ہوئی)
2 عدد	ہرا دھنیا (چوپ کئے ہوئے)
ایک کھانے کا چمچ	ہری مرچیں (چوپ کی ہوئی)
حسب ذائقہ	پسا ہوا کچا پیٹا
1/2 پیالی + 2 کھانے کے چمچے	نمک
	تیل

ترکیب:

قیے میں پیٹا، لہسن اورک، لال مرچ، زیرہ، گرم مصالحہ، جاکفل جاوتری، نیس، پیاز اور نمک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کریں اور قیمہ بنوئیں اس میں دہی ڈال کر تیل اُد پر آنے تک پکائیں۔ فرائنگ میں 2 کھانے کے چمچے تیل گرم کر کے شملہ مرچ اور پیاز چند منٹ تک پکائیں اس میں سے 1/2 نکال دیں باقی میں ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ملا کر قیے میں ڈال دیں قیے کو دوش میں نکالیں اس پر باقی تلی ہوئی سبزیاں، ٹماٹر اورک اور ہرا دھنیا ڈال کر پیش کریں۔

شہر شہر کی خبریں

ملک بھر میں ہونے والی نمایاں تقریبات کی خبروں اور تصاویر پر مبنی سلسلہ



ایڈیٹر فنڈنگ کی جانب سے پاورنچ کا اہتمام

پندرہ دنوں ایڈیٹر فنڈنگ کی جانب سے پاورنچ کا اہتمام کیا گیا۔ اور کراچی، لاہور، کتب میں منعقد ہونے والی تقریب کے انعقاد کا مقصد پاکستان کی نمایاں خواتین کا ایک دوسرے سے بروا کا تعلق اس موقع پر ایک ٹین کورس نچ کا اہتمام کیا گیا جس کے ساتھ آرٹ آف ایڈووکیٹ کے عنوان سے ایک ورکنگ کے مواقع پیش کیے گئے۔



ایریل کے نئے ڈٹرجنٹ کے اجراء کی تقریب
پاکستان کی معروف کہنی پی ایف جی پاکستان نے پورٹ گریڈنگ میں منعقدہ ایک تقریب میں نئے اور بہتر کارہوں کے ساتھ ایریل ڈٹرجنٹ کے اجراء کا اعلان کیا۔ تقریب پاکستان کی روایتی میزبانی کے تحت منائی گئی جس میں ملک بھر کے صوبوں کی روایتی ثقافتوں اور خوراک کے طریقے سامنے آئے۔ اس موقع پر شیف محبوب اور شیف ذاکر موجود تھے۔ تقریب کی میزبانی کے فرائش اور مقصود انجام دے رہے تھے جب کہ معززین شہر کی بڑی تعداد تقریب میں شریک ہوئی۔

THE READING SECTION

MASALA 84 CITY NEWS



ٹوٹی اینڈ کاسے کراچی میں تقریب کا اہتمام
 کی اہمیت کے لیے جانب سے کراچی میں کیرول جوائے لندن کی مسوغات پیش کرنے کے
 لیے ایک تقریب منسٹری کی اہم تقریب میں حاضرین کو کیرول جوائے کی ایشی ایجنگ
 مسوغات کے ساتھ آگاہ کیا گیا اور موقع پر موجود افراد کو اسے پہنوں پر انہیں آسانے
 موقع کو ایک تقریب میں مسوغات اور شکرگاہ کی ایک شریک ہونے کی توجیح پر
 اہمیت کے ساتھ



شہان پاکستان کی پریس کانفرنس
 شہان پاکستان کی پریس کانفرنس کے دوران شہان پاکستان کی پریس کانفرنس
 میں تقریب کا اہتمام کیا گیا ہے۔ شہان پاکستان کی پریس کانفرنس کے دوران
 شہان پاکستان کی پریس کانفرنس میں تقریب کا اہتمام کیا گیا ہے۔ شہان پاکستان
 کی پریس کانفرنس میں تقریب کا اہتمام کیا گیا ہے۔ شہان پاکستان کی پریس کانفرنس
 میں تقریب کا اہتمام کیا گیا ہے۔ شہان پاکستان کی پریس کانفرنس میں تقریب کا
 اہتمام کیا گیا ہے۔ شہان پاکستان کی پریس کانفرنس میں تقریب کا اہتمام کیا گیا ہے۔



بے نظیر انکم سپورٹ پروگرام
 بے نظیر انکم سپورٹ پروگرام کی جانب سے کراچی کے نمونہ پیک ہوٹل میں ایک تقریب کا
 اہتمام کیا گیا۔ تقریب سے خطاب کرتے ہوئے پاکستان مسلم لیگ کی رہنما اور معروف
 سیاست دان ماروی میمن نے بے نظیر انکم سپورٹ پروگرام کی افادیت سے لوگوں کو آگاہ کیا اور
 تاجر برادری کو اس پروگرام کی توسیع میں معاونت کی جانب مائل کیا۔ تقریب میں تاجروں
 صحافیوں اور دیگر مہمانوں کی بڑی تعداد موجود تھی جنہیں پر تکلف چائے پیش کی گئی۔

Tops Ketchup

tops them all!



Spread Happiness
with

Taste!

Also available in Apple,
Mango, Orange Marmalade



TOPS VINEGAR



Tops Food & Beverages (Since 1969)
(An ISO-9001 & HACCP Certified Company)

www.murreebrewery.com
facebook/murreebrewery



UHD TV

Ultra High Definition

Just Enjoy Your
Watching Trip



UD55D6001



4Kx2K



Android 4.4



Hexa Core Processor



iSmart Control



SMART-TV



Android 4.4



Hexa Core Processor



Multi-Screen Interaction



C-Star



GoLive TV



Throw - Remote - Away
iSmart TV



Store Changhong.com.pk

Official Changhong Page

UAN 111-472-267

www.changhong.com.pk



ٹوٹکے

نرم کوفتے بنانے کے لئے



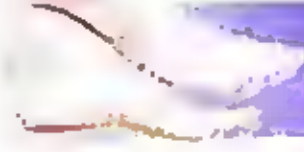
اگر کوفتوں کو نرم کرنا مقصود ہو تو قیر بغیر چربی کا لیں اسے ڈبل روٹی کے سلاسون کے ہمراہ پیس لیں۔ کوفتے نہایت مزے دار اور نرم بنیں گے۔

لیکوریہ کی شکایت دور کرنے کے لئے



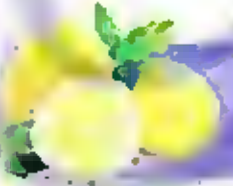
مٹی کے برتن میں رات میں پانی رکھ دیں۔ صبح اٹھنے کے بعد سب سے پہلے برا چائے کا چمچ سفید زیرے کو تھوڑی سی جینی کے ہمراہ کھائیں اور مٹی کے برتن کا پانی پی لیں۔ ایک ہفتے کے استعمال سے لیکوریہ کی شکایت رفع ہو جائے گی۔

ایڑیاں صاف کرنے کے لئے



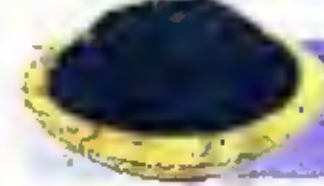
ایک سفید شلجم کو چھیل کر ابالیں اور بھرتہ کریں۔ شب میں نیم گرم پانی میں شلجم اور تھوڑا سا شیمپو ڈالیں۔ اس میں پیر بھگو دیں اور برش سے ناخنوں کو صاف کریں ایڑیوں کو چھانویں سے رگڑ کر صاف کر لیں۔ پیروں کو تولیے سے صاف کر کے خوب ساری دسلیں یا بیٹرو لیم جیلی لگائیں اور موزے پہن کر سو جائیں۔ 2 سے 3 مرتبہ کرنے کے بعد پیر خوب صاف ہو جائیں گے۔

کپڑوں سے داغ دھبے دور کرنے کے لئے



کپڑے پر اگر رنگ کے داغ ہیں تو لیموں میں نمک ملائیں اور اسے داغ پر ملیں اور کپڑے کو دھوپ میں رکھ دیں ہر 5 منٹ کے بعد چند منٹ کے بعد یہ عمل دہرائیں اور پھر کسی اچھے ڈیٹر جنٹ سے کپڑا دھولیں۔ اگر بوتل والی سیاہی کا داغ ہے تو لیموں اور نمک کے بجائے دودھ میں لیموں ملا کر داغ پر ملیں۔ اگر بال پوائنٹ قلم کا داغ ہے تو آئینی سپنک میں روٹی ڈبو کر داغ پر ملیں اور پھر دھولیں۔ گلاب کے پھولوں کے داغ دور کرنے کے لئے کارن فلور کو پانی میں گھول کر اس جگہ پر لگائیں اور پھر ڈیٹر جنٹ سے دھولیں۔ اگر داغ لپ اسٹک کے ہیں تو پھر داغوں پر ہیرا سپرے کریں۔ داغ خواہ کسی بھی طرح کا ہو اسے دھونے کے بعد فوری طور پر استری کر لیں۔

پیٹ کے کیڑے دور کرنے کے لئے



اگر بچوں کے پیٹ میں کیڑے ہو گئے ہوں تو ایک پیالی پانی میں ایک چائے کا چمچ کلونجی ملا کر ابالیں۔ رات میں سوتے وقت اس میں سے ایک چائے کا چمچ پینے کو پلائیں تین سے چار روز میں ہی کیڑے نکل جائیں گے۔



MASALA 89 TOTKAY



شکیر

عزات رات 8:00 بجے

Writers : Shahzad Javed & Nooran Makhdo
Director : Aehsun Talish
Producers : Humayun Saeed & Shahzad Nas

Writer: Aamna Mufti

Director: Sohail Javed

Producer: Sadia Jabbar



فروکی ABC جمعہ رات 8:00 بجے



facebook.com/Aplusementertainmentchannel
youtube.com/aolusementertainmenttv

www.a-plus.tv

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

← ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

← ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

Whitening Series



Goldenpearl
beauty forever

READING
Section