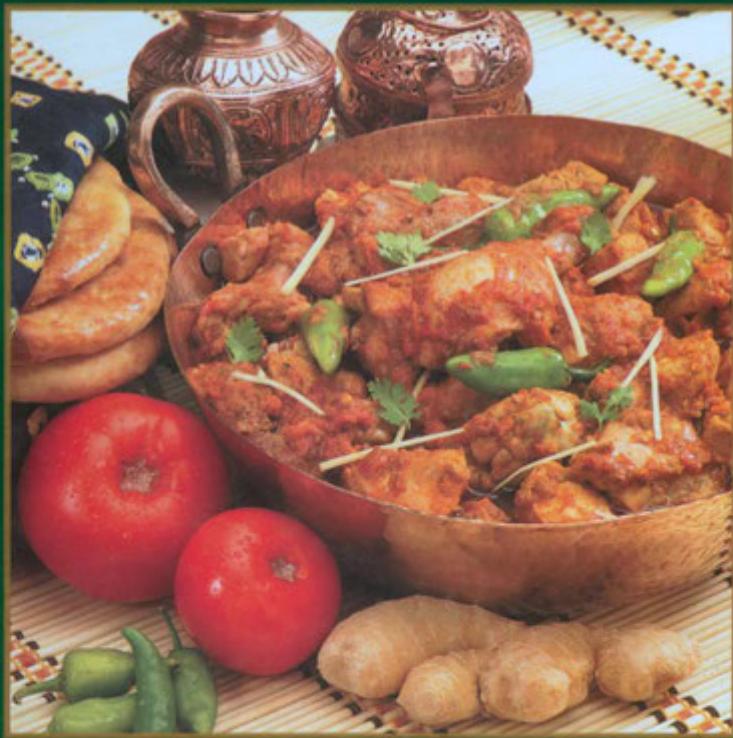


ڈال ڈا کا دس ترخوان

گولڈ آئیز لائنز



ڈال ڈا کا دستِ خوان

گولڈ ایڈیشن



ڈالڈا کی روایت

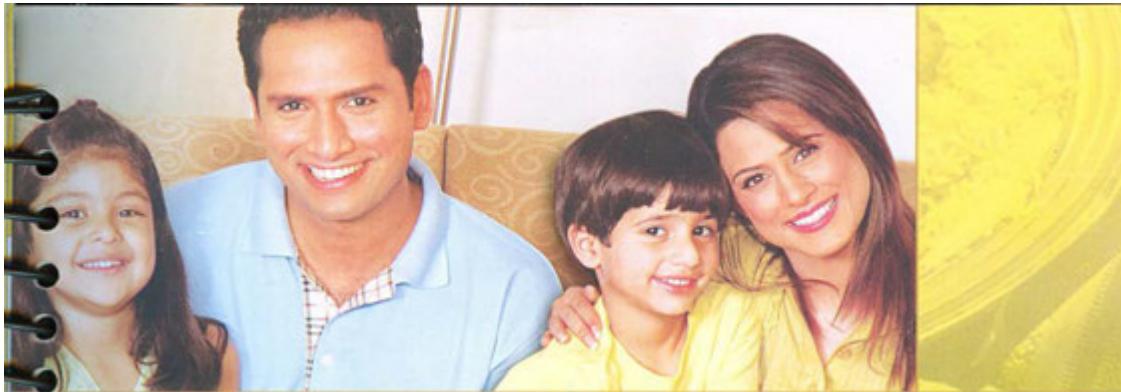
سٹیکلیش یمنی 14001-ISO اور
OHSAS18001 حاصل کر چکا ہے۔
ڈالڈا نے جہاں زندگی کی ایک بہیادی ضرورت کو بہتر
طریقے سے پورا کرنے کی مدد واری کو تجویز تھا جیسا ہے
وہیں کھانا پکانے کی مہارت اور اس کے پس منظر میں مامta
کے رشتے کو بھی اجاگر کیا ہے۔ ڈالڈا کی دنیا تک آپ
کی رہنمائی ہمیشہ سے ڈالڈا کی روایت رہی ہے۔

ڈالڈا کا دستِ خوان گولہ الیمپیش کے عنوان سے یہ
کتاب آپ کے لئے بہترین اور مستقل معاون کے طور
پر فیض خدمت ہے۔ اس کتاب کی اشاعت سے جہاں
کھانا پکانے کی مہارت اور اس ضمن میں رہنمائی کا پبلو
سامنے آتا ہے وہیں نسل درسل مستقل ہوتا ہوا مامta کا وہ
رشتہ بھی موجود ہے جو ڈالڈا پر آپ کے اعتماد کی بنیاد ہے۔

کوکنگ کرنے والی خواتین ہوں، مزیدار کھانوں کے
دیوارے یا اپنی اور اپنے خاندان کی صحت کا خیال رکھنے
والے، ڈالڈا کوون نہیں جانتا؟
ڈالڈا پاکستان کا سب سے بڑا کوکنگ آف اور ہناپتی
برائٹ ہے۔

‘ڈالڈا’ صرف ایک لفظ، ایک نام یا ایک برائٹ ہی نہیں
 بلکہ پوری تاریخ ہے جو اپنے اندر تین نسلوں کا اعتماد کیتھے
ہوئے ہے۔ آج شاید یہ کوئی گمراہ ایسا ہو جہاں ڈالڈا
کی دیشیت خاندان کے فرد کی یہ شہو اور اس بے پایاں
اعتماد کی واحد وجہ ڈالڈا کا مظہام اور مستقل معیار ہے۔
پاکستان کے لاکھوں گمراہوں میں تقریباً ۲۰ سال سے یہ
نام پورے اعتماد کے ساتھ پار باریا جاتا ہے کیونکہ یہ نام
اطلی ترین کوامتی اور حفاظان صحت کے اصولوں پر منسٹر
اور ماہول دوست نیشنری ہونے کے تین میں الاقوامی





ڈالڈا کوکنگ اسٹریٹ

ڈالڈا کا دس ترہیں گردے ایڈیشن

- * **دالڈا** اپنے صارفین کے لئے اخلاقی کو اپنی اسٹریٹ کو اکٹھ کر رکھتے ہیں۔
- * **دالڈا** میں مطابق بھرپور کوکنگ آسکل لے کر آنے والا سب سے پہلا ہے۔
- * **دالڈا** کوکنگ آسکل صرف محنت بخش ہی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد کوکنگ آسکل ہے جو پھروس اور پولی ان سچے روٹس بھی جسم کو ضروری ڈالڈا کی خاص اخلاقی کوکنگ بیانابوی والے ٹائٹ پر تیار کیا جاتا ہے۔ یہ بیانابوی کوکنگ آسکل کی قدرتی نعمایت کو محفوظ رکھ کر کے اس کو محنت بکالی ترین بنا دیتی ہے۔
- * **دالڈا** کی خاص ترین پروپریٹی کی بدلتی یہ کافیں کو خلاف ترین ڈالڈا کوکنگ آسکل کو پیش کر اور بیک سے وی شامدار اور رواحی اللہت دیتا ہے جو آپ کو پاک پاک ہے، بیوہل کے لئے محفوظ ہے۔

غذائی فائدے

ڈالڈا کوکنگ آسکل میں شامل:

- * **دالڈا** اسٹریٹ آسکل اپ کی جیٹائی اور جسمانی اعضا، کی حفاظت کرتا ہے۔

ٹھردی غذائیت رکھہ محفوظ ...

صرف **دالڈا** سٹریٹ آسکل



دالڈا

جبان ماحتویہاں ڈالڈا

دالدا کا دسٹریبیوٹری

ڈالدا VTF بنا پتی

کے پاس موجود ہیں، استعمال کرتے ہوئے اپنے بنا پتی سے ان تھانوں کو کھلانا چاہیے۔

ای جو سے ڈالدا بنا پتی VTF کیا ہے۔
ڈالدا VTF بنا پتی ہمیں پاکستان کا
صحیت پکیزہ ترین بنا پتی۔

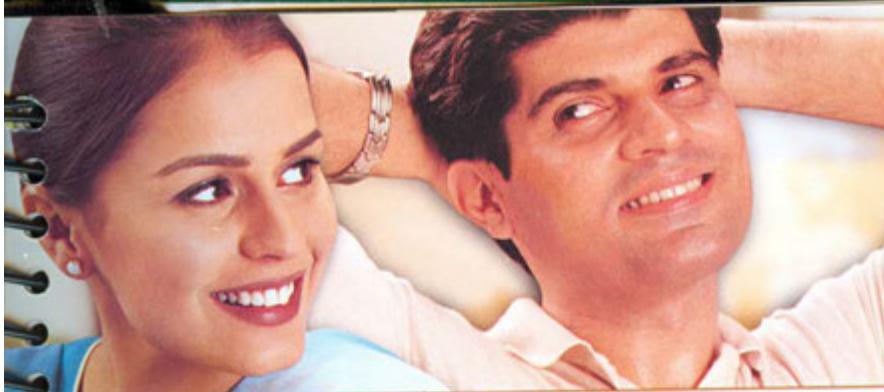


بر بنا پتی ڈالدا بنا پتی نہیں ہوتا کیونکہ ڈالدا بنا پتی سے VTF

Virtually Trans Fat Free ڈالدا
ہوتے کا مطلب یہ ہے کہ ڈالدا بنا پتی سے باکل پاک ہے۔
Trans Fat ہوتے ہوئے یہیں ہر
Trans Fat میں بھیں قائم کیجئے جائے ہیں اور دل اور
جگہ کی پیاریں کا بہت بڑا سبب ہیں۔
ڈالدا نے اپنی خاص ایکٹس بیکن ایلووی، جوکی اور بنا پتی



جبان ماتدا ہاں ڈالدا



ڈالدا کا دس ترخان گرنے والیں

پلانٹا کوئنگ آئل

- غذا کی فائدے
- پلانٹا کوئنگ آئل میں بیانیں اور خوبیں کے ساتھ سماجھی کا مرد ہے۔
- پلانٹا کوئنگ آئل میں بیانیں اور خوبیں کے ساتھ سماجھی کا مرد ہے۔
- پرانا کوئنگ آئل صحت کے لیے اچھائی ملیتی ہے، کیونکہ
- یہ کولاں، من قلاور اور سویٹین آئل کا طالب ہے۔ پلانٹا کو
- ڈالدا کے چند یہ ترین چانٹ پر حلقان صحت کے اصولوں
- پر ماہرین کی زیبگرانی چار کیا جاتا ہے۔

تیل کی خوبیاں، جنمی کامزیہ
پلانٹا کوئنگ آئل



ڈالدا
جب مامتا وہاں ڈالدا

المعارکت ضمانت



دالڈا کو اس بات پر فخر ہے کہ وہ کوئنگ آئل اور بنا سپتی بنانے والا پاکستان کا واحد برائٹ ہے جس کو معیار کے لئے Integrated Management System Certification نو ملکیتی کے لئے ISO 9001-2000 ISO 14001-2004 ISO 22000-2005 OHSAS 18001-1999 کی سند حاصل ہے اور پیشہ و رانہ صحت و حفاظت کے لئے 1999-1999 OHSAS کی سند حاصل ہے



دالڈا بھارت اور پاکستان



ڈالڈا ایڈوائسریس سروس

ڈالڈا اور آپ کے اس رشتے کو مثبتاً بنانے میں ڈالڈا کے خلاصہ اور بھی بہت پکھ دیتا ہے۔ ڈالڈا کا دستغیران ایڈوائسری سرویس ایک اہم کمودار اداکبری ہے۔ یہ ایک میگرین اور ڈالڈا فاؤنڈ۔ اپنی صحت کا ڈیلیل اور کوکن توں فری سرویس ہے جہاں ڈالڈا کے صارفین میں روپی رکھنے والوں میں یقیناً جیسے نہایت میکرگی چلتی ہیں اور انہیں مجبول ہیں، جو اس بات کا ثبوت ہے کہ ڈالڈا کا نام بیش سے احتدومی پیوں رہا ہے۔ اپنے کوکن ریسپی، نیس اور صحت کے مختلف معلومات صارفین سے ڈالڈا کا کامیاب تقریباً ۲۰ سالوں سے ہر دن ہمارے انکھوں سے حاصل کر رکھتے ہیں۔ مثبتاً مثبتاً ہوتا آیا ہے۔

ڈالڈا کا دستغیران گرینڈیٹ



ڈالڈا

جہاں مامتا وہاں ڈالڈا

ڈالڈا کا دستہ خزانہ گرفتاری پر



ڈالڈا ایجو اکٹھی سروں کی پوری نیمی اپنی اچھی بخش اور
رُسکتے ہوئے ڈالڈا کے کوکب ایکچہریں نے اس کتاب
کا رکو مظہر کرے۔ یہ سروں خواتین کوں صرف روایتی
امور خانہ داری بھائیے میں مدد و تدبیح ہے بلکہ ڈالڈا کی
ریبرق سے حاصل کردہ امور خانہ داری کے بعد یہ طور
طریقے بھی سمجھاتی ہے۔ اسی سلسلے کی ایک کڑی قوش
ڈالڈا ایجو اکٹھی سروں کو ضرور مطلع فرمائیں گے، تاکہ
ہمیں انہماں ہو سکے کہ ڈالڈا کا دھرخوان گولڈا ایمیشن
آپ کی اوقات پر کہاں تک پہنچ پا جائز ہے۔

ڈالڈا کا دستہ خوان گولڈا ایمیشن
یہ کتاب ڈالڈا کی ان رہایت کی پاسداری کر رہی ہے
جو پاکستانی گھراؤں میں ڈالڈا کے ساتھ بچپنے
۲۰ سالوں سے بھائی جا رہی ہیں۔ اپنے ساری بھن کی



ٹلفون: 0800-32532
ڈالڈا کس لی ایکس 3660، گلشنِ اقبالی، پاکستان
ایمیل: dalda.advisory@daldafoods.com



ڈالڈا
جب، ان مامتا وہاں ڈالڈا

ڈالڈا کا دسٹرکشن گرلز لیڈر شپ



ڈالڈا گلی وائزیری سروس کی پوری تحریک اپنی اچھے گھنٹے اور
چھوڑنے والی رسمیت کو مد نظر
رکھتے ہوئے ڈالڈا کو اپنے ایک پھر انہیں دے اس کتاب
کارکروں میں کرنے کرے۔ یہ سروس خواتین کو نہ صرف رہائی
کو آپ کی ضروریات کے میں مطابق ترتیب دینے کی
کوشش کی ہے۔

ہم امید کرتے ہیں کہ آپ اپنی آراء کے پارے میں
ڈالڈا گلی وائزیری سروس کو ضرور مطلع فرمائیں گے جا کہ
میں اخواز ہو سکے کہ ڈالڈا کا دسٹرکشن گولڈ ایڈیشن
آپ کی اتفاقات پر کپاں بچ پورا رکھا ہے۔

ڈالڈا کا دسٹرکشن گولڈ ایڈیشن
یہ کتاب ڈالڈا کی ان روایات کی پاسداری کر رہی ہے
جو پاکستانی گمراہوں میں ڈالڈا کے ساتھ پہنچے
۲۰ سالوں سے بھائی چاری ہیں۔ اپنے ساروں کی



ملک کا گلے ۰۸۰۰-۳۲۵۳۲
۳۶۶۰۰ گلی ۱۰۷، ڈالڈا
dalda.advisory@daldafoods.com



ڈالدا کا کچن

مکن ہر گھر میں ایک انہم جگہ کی دلیلت رکھتا ہے اور اسی لاملا سے اس کی سنبھالی اور وہ کچہ بہال کو بھی پڑیا دی ایسیت حاصل ہے۔ اس سمن میں چند ضروری اقتداریں اور احتیاطیں کا ذکر کیا گیں جیسے کہا جا رہا ہے۔ آپ کا کچن ہمچنان ہوا ہے اس میں ہوا اور وہ قیمت کا ملا سب انتظام ضرور وہ نہ چاہیے، کیونکہ بیساں آپ کو دن کا گذشتہ کارہنا چاہتا ہے۔

غلاف چیزیں چہار کرنے خلا جیزی وغیرہ کاٹنے کی وجہ بھی چوڑیے اور برتن رسم نے کی چکر کے درمیان ہوئی چاہیے کہ کھانا پاک کے برتن بھالے اور گھر ضروری اشیاء، فوجہ وہی ہے کے قریب، اول المداریں پاریک میں ترتیب سے موجود ہیں۔ تمام صالے پاٹکی سلیمان پر ٹکون میں ریکھن جا کر آسانی سے نظرے سمجھنے چکر کو کافی کی بری میں نکالا سیں وہ پار لوگ۔ اول دیا کریں جا کر لفک فلک ہے۔

لیال رہتے کہ کھانا پاک کے برتن بھاری وحدات کے ہونے پاٹکیں۔ کھانا پاکیں آنچ پر پکائیں، اس طرح آپ کے برتن ہی خوب نہیں ہوں گے اور چوڑیے کی لیکن پٹکیں گے۔ المداری کے پلٹھنے میں ریکھ جن کا استعمال کرو جاتا ہے۔

رات میں جب کام فتح ہو جائے تو کوٹھل کریں کیکن کریں اور بیٹھے نایکی کا نئہ دی انتقال کریں۔ کامنے سے بچ پٹھا لکھا لایا جائے تو چکن کا فرش صاف، پنکدار اور کیزے نکوڑاں سے گلوفار ہتا ہے۔





العنوان
العنوان



مینو پانچ

مینو پانچ کبھی میں تو چھوٹا سا لٹکتا ہے لیکن جب آپ اس کو ان کی امیت کے مقابلے کے بیچے لے کر تباہ کرنے اور بحث اور حلقوں کا کیپ و قلچ صورت میتھے ہوئے ہے۔ اسی پیچ کو میتھے رکھتے ہوئے بکھری مردی اللہ کا دھرم خواں نوگز ایڈیشن میں، ڈالہ ایڈیشن ایڈری سروس آپ کو یہ پانچ کی کمی اور اس کی صدیک بھتی ہے۔ دوسرے سورتوں میں آپ کو عمر اور کسی حد تک فراہم کر رہی ہے۔ ہم ایکر تے چیز کی پیش کرے اور آپ کو پیدا کیں گی بلکہ ہر ناس کو حق پر مجبود پانچ کرے اور اسے اک پارٹی سالگرد کے حوالے سے ہو یا بچوں کے دوستوں کی دعوت ہو اور اس کا مینو ڈالہ کام مردی اللہ کے لئے ترتیب دیا جانا ہو تو اس میں انکی پیچ سی شاہی کرنی چاہیں جس کی پیش کرنا ہے۔ ایک دن کی ضروری پائنسی چیز جس کو احتیاط سے بچا جانا ضروری ہوتا ہے:

- کھانے پر افراد کی تعداد
- ان کی عمر کا خیال رکھنے
- ان کی پیدا پانچ پا ضرورت کے باہرے میں معلومات ہونے
- آپ کا کہت اور
- ان سب سے ہو کر کھانے کی مذہابیت کو مد نظر رکن
- آپ کسی بکھری پارٹی کا میموری تیپ دے رہے ہیں اسے اپنے دیپے کے پی پاکش کو زدن میں رکھنے ہوئے بکھری پیچ اور
- آرام سے جان کر کے چیز بخانی ہاتے گے جسماں کی خاصیتی ہو جائے گی۔ ہزار کے چار شہر و دوسرے لینے کے مطابق اس کے جانے کا





ڈالڈ اکادسٹریز ہائیلائٹ

پھلوں کا جوں یا کسی جوں کے ساتھ پھلوں کے خواص و فوائد سے کافی نہیں گئے تکریبیں کے جائیں گے۔

ای مدرسہ فتنہ بیان کے میومیں کمانے کی تقدیر کے علاوہ شرکی تقدیر کو بھی مذکور رکھیں، اس طرز کا مذکور ترتیب، یعنی سے آپ صہابہ کی پیدائش پر پہنچ دیں، اولیٰ خلیلہ مصطفیٰ، اس کی تقدیر ایت اور پ سے پڑھ کر اپنے بھت کی مطابق آسانی سے کامنا ہائے رکھیں گے۔ اب تو زیر کے میومیں کم از کم دو سے تین خاص و شرکت ہوتی چاہیں۔ اس کے علاوہ کوئی سوچ، ہدایہ اور حقیقتی ہوئی اولیٰ خلیلہ کا کتاب یا حجتی کے مکمل یا جملی، پیراء بھی کوئی پاکتی نہ ہے۔

شب دیکھنا کہ اپنے مہلوں کا دل جیت لیں گے۔ ان کے ساتھ اگر تلف لوگوں کی پورنے کے پار سے میں زیادہ معلومات دو پڑھنے پڑتی ہیں اور یہ باقاعدوں کی کوشش کا آٹھا کب کرنے کا سب سی محروم کامنا ہوتی ہے کہاں۔

غایتوں خاندی پر سے ان کی دست ایک تحریری نظر سے محوالہ ہو جاتی ہے۔ اس بیرونی گوشت سے بنا کی زیادہ ذخیرے کے ساتھ آپ سوپ شیل نامہ کا سوپ اور سالکا داش کے طور پر آؤ کے لکھ لیا جائے۔ مصالی کی وال چھاتی کی ساتھ چین کر کے بیٹے بکھر کے چھپنے کا کچھ ہیں۔

آفرمیں قیچی کی باری آتی ہے۔ کچھ لوگ ملکا کھانے کے انتہائی شوق ہوتے ہیں کہ انہیں باقاعدہ دعوتوں کا انتشار رہتا ہے اور سماں تھی آپ کے مہماں میں ایسے لوگ بھی ضرور شامل ہو گئے جنکے سے پیزہ کرے ہو گے۔ اسی لئے مدد کے بارے میں سوچنے ہوئے ہیں آپ کو کچھ نامہ دعوتوں کا ڈاک کرنا کہا گیا۔

- مہماں کی پیداوار ہے اور جوان کے بارے میں معلومات ہوں (لیکن کچھ مہماں ہیں جو کسی بھی سے میلا یا کوئی خوبیں پہنچائیں گے)
- موسم کا خیال کوئی سردوی اور کوئی کے میثے لالٹ ہوتے ہیں
- اندر بیبی کو اور کھانی کا خیال رکھنا

نیاں وہ شکا تھا (بوت کی) تو ہمیت اور دوست (جی ڈاٹر) اور
ہموم کی مناسبت سے کریں، یہیے کہ گرسنگ میں میں بہر کی
دوستے کے لیے بھلی پکھلی، شہر کی طرف زیادہ تقدیر دیں۔

ہر مصائب کی بڑی اور سادہ اپنے ہوئے
چاہا، اس تو پھر کڑا کے ساتھ کرم کچھ قیمتی
کریں۔ اس میں تجھیکر کا بخوبی کی توں آئیں جس کو
چاہیں تو کہکشان یا مکمل کسی توں کا لحاظ کریں۔ اسی
طرح سرد بیجوں میں سرموں کا ساگ اور کمی کی وجہ
مجھلی یا ملائم ٹھیک ریاضاً ملکے۔
وڑی راست کی دعوت کے لئے سرد بیجوں میں آنے، نیماری یا





۰ ان کے ساتھ ٹوٹلی کے جانے والے شربات کا اچاب
اگر آپ ہے۔ یا نئے پر کسی تقریب کا لائقہ کر رہے ہیں تو
مہماں کی پذیرہ بند کوہ فرور کے ہوئے وہ جن تم کے ٹھوٹوں
کا اہتمام کریں، جس میں ایک قصوسا، میٹھا شال رنگی
چیخ اور شربہات کھلات سے جیلیں لٹکیں کر پائے۔ اسی لئے
مناسب ہوتا ہے کہ علمی سے ایک ہزار روپیہ جانے جیسا
مہماں بھی اپنے امداد ہوئے کھکھل جو کسی وجہ سے چیزیں سے ہوں گے ایسا
ٹھوٹوں کا نکتہ ہوں۔

دوسرا کا خیال رکھنا بھی لازمی ہے پیسے کے آپ گریبوں
میں اسی کریم اداوہ کریم کے ساتھ مکمل فرشت بھی فرشت
کر سکتے ہیں اور مزید ہم کو کچھ اسے کرم گرم کا جو کہ ملودا
شایع گردے ہیں ہاتھے ہیں۔ ان میں روپہل تقریب کی
وجہت کے لاملا اسے کر سکتے ہیں یعنی اس کرکے ٹھوٹوں پر کی
گئی تقریب، وجہ ۷ آپ ہر سوچ کے مطابق مروج ہوں میں بھی
اٹکاری ٹوٹلی کر سکتے ہیں۔ اسی طرح شربات کے اچاب
کے لئے بھی اپنی قائم ہاتھوں کا خیال رکھتے ہوئے گریبوں
میں وہ ہر کے کمائے کے ساتھ بکھریں (بکون کا شربت)،
برہوں کے سماں کے ساتھ بھی پا ٹھوڑی (انی کا سوچنہ) ہوا
شربوب (سردیوں میں رات کے کمائے کے ساتھ بہتر)،
کھجوری چائے اس کافی اور اگر وہ ہر کی وجہ سے ٹوٹی
پھلوں کا جزو ہوں بھی ٹوٹلی کر سکتے ہیں۔

خوبی ہوت کے لئے ایک اور ہات کا خیال رکھنا بھی
ضروری ہوتا ہے۔ مہماں کی تقدیم زیادہ ہونے کی صورت
میں بزرگ پر بھی خوبی (خوبی تقدیم بھی یہ صورت ہے) اور آپ
چیخ اور شربہات کھلات سے جیلیں لٹکیں کر پائے۔ اسی لئے
مناسب ہوتا ہے کہ علمی سے ایک ہزار روپیہ جانے جیسا
اچس ٹوٹلی کرنے کے لئے ان کے لاملا امداد اور ان کا ملٹھا یا
گرم روپہل کا مکمل اچاب ہو۔ شربہات کے لئے گاہک اور
برف کے کچھ ٹوٹلہ سوت سے اسکی بار میں برف نہ لے
والے خوبی بھی سچے ساتھ بکھریں، کھجوری چائے کے لئے
ہوئے ہاتام پتھے یا کافی کے لئے یادوں سے کرم رکھ
دیں۔ اسی طرح فتحی کے لئے سچے اور یا نئے پاکی تصویں
ٹھیک ہیں اسکارم کے ساتھ بھل با چاکیت اور اسراہی
نہیں۔ اسی طرح قلی کے ساتھ فاکو، درختان پاکیں تو اس بھری
آسانی سے رکھا سکتا ہے۔

مندرجہ بالا بھی یقین وہی ہے ہوئے آپ کسی بھی کمائے کا نیک ہو
تصرف پنچ بیکٹ کے ٹھاٹیں بھائیں کے ٹکڑے ملائیں
اور ڈالکٹ کے چوٹے سے بھی ہر ہوت میں مہماں کا دل
بھیست لیں گے۔ اسی وجہ سے





فہرست

میں کو رے کے ڈشن

چکن:

- 25 ٹھیگیانی کوئٹھ
- 26 چکن پیورین
- 27 چکن بیوالی
- 28 بیماری چکن
- 29 چکن ٹائی کیپ
- 30 مرغ چکن
- 31 چکن چالوری
- 32 انڈن چکن کری
- 33 ٹھیکن چکن
- 34 چکن کراہی
- 35 پیٹھ پا فرا نیچن چکن
- 36 بیسٹ پیٹھ چکن صمالی
- 37 انڈانی ہبائی
- 38 چکن ہبائی
- 39 چکن چاؤس
- 40 چکن درشم
- 41 چکن فرنچ رائی
- 42 چکن ہریس
- 43 مرکب اس

گوشتے

- 44 مولتی باؤ
- 45 ٹریکی کوئٹھ
- 46 آلو گوشت
- 47 ٹنیری پیٹھ
- 48 ٹھیگی رزال
- 49 بیماری کیاپ
- 50 معاملے دار چانپس
- 51 ہرے معاملے کی ہبائی

سوپے و سلادر

- 01 چکن کارن سوپ
- 02 ملکانی سوپ
- 03 کرم اف انڈو سوپ
- 04 تھانی سوپ
- 05 بیٹس ویٹس اکارادا
- 06 رشیں حماو

انسیکر

- 07 چانکیز چکن پارسل
- 08 بیٹ پر گرد
- 09 طاوہ چکن
- 10 بیٹھ روول
- 11 چکن گنکش
- 12 اہوری پنورے
- 13 ھسالی دوسا
- 14 فریانی چکن فیبر
- 15 پوران پوری آٹی
- 16 ڈھنکے
- 17 ہنری پر پانے
- 18 ہرے ہبے کچھ آٹو
- 19 ڈسٹی یک
- 20 آلو یک پوری یاں
- 21 وال کے سوے
- 22 آلو ڈزے
- 23 ہرے معاملے کے آٹو
- 24 بیٹ کی پوری یاں

دالدا کا دستہ خزان گرینڈ ٹریڈر



چہاں ماٹا ہاں دالدا

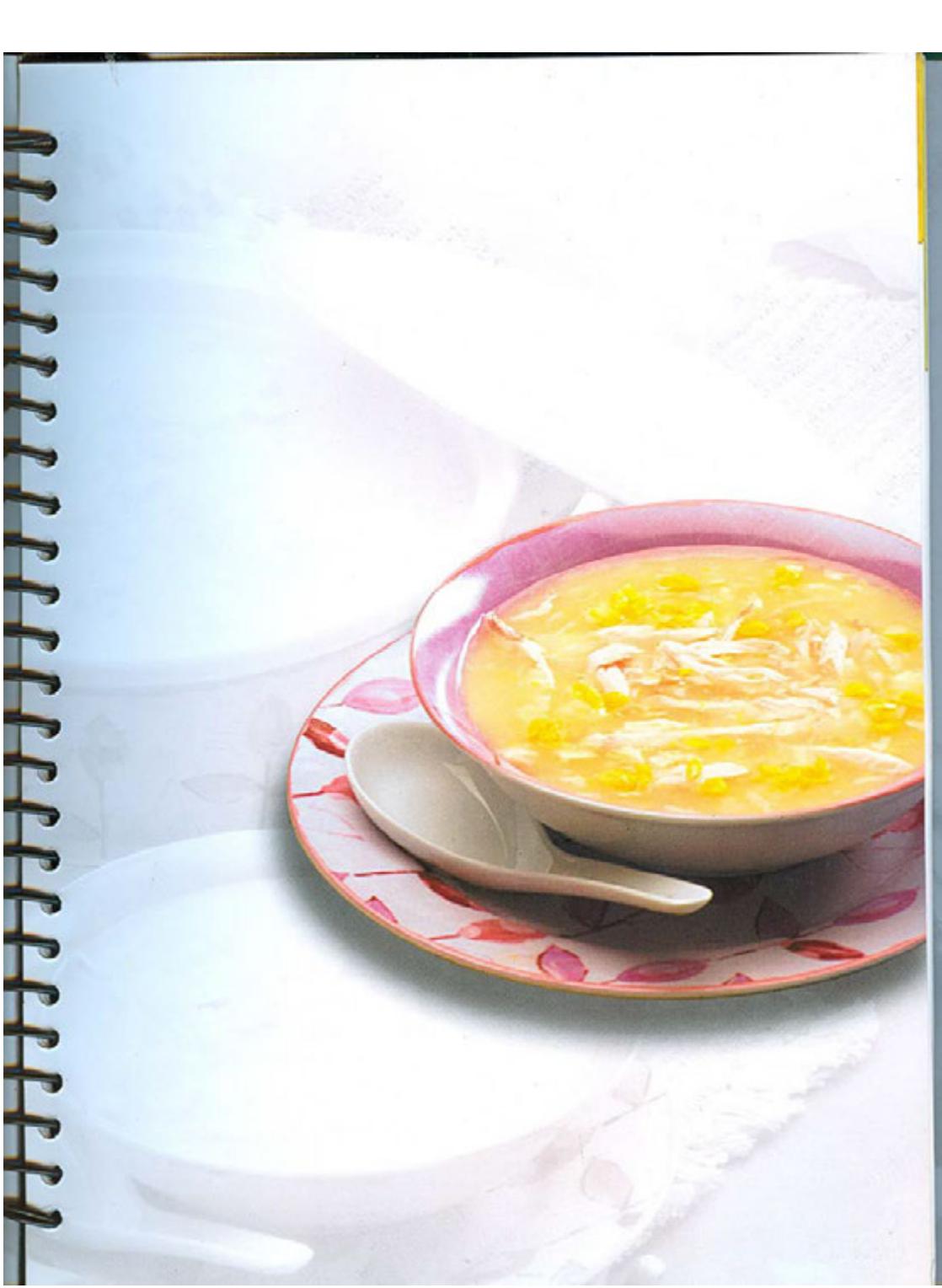
گزے ص Dale کی ماٹل کی دال	80	شہری	52
بڑی ہوئی بندیاں	81	گواکباب	53
اچاری اوری	82	تباری	54
پاک اور ماٹل کی دال	83	اچار گشت	55
سرخوں کا ساگ	84	مٹن اسلو	56
بڑیوں کا قوام	85	قیسی پختنی	57
بندی کی بجیا	86	لٹک	58
آٹوکے کباب	87	چٹپتی گردے	59
دھان ساگ	88	ڈیک کھاؤے	60
اوری کے کباب	89	دم کے پندے	61
بند کوکنی دالے چالاں	90	چی کے مٹلیں	62
انڈے لازمیت کے ساتھ	91	ٹریاں	63
مکھن راس	92	انقلی کی کاب نما لوگوں کے ساتھ	64
فلم کے کباب	93	صلائے دار ران	65
		ہائی کیاپ	66

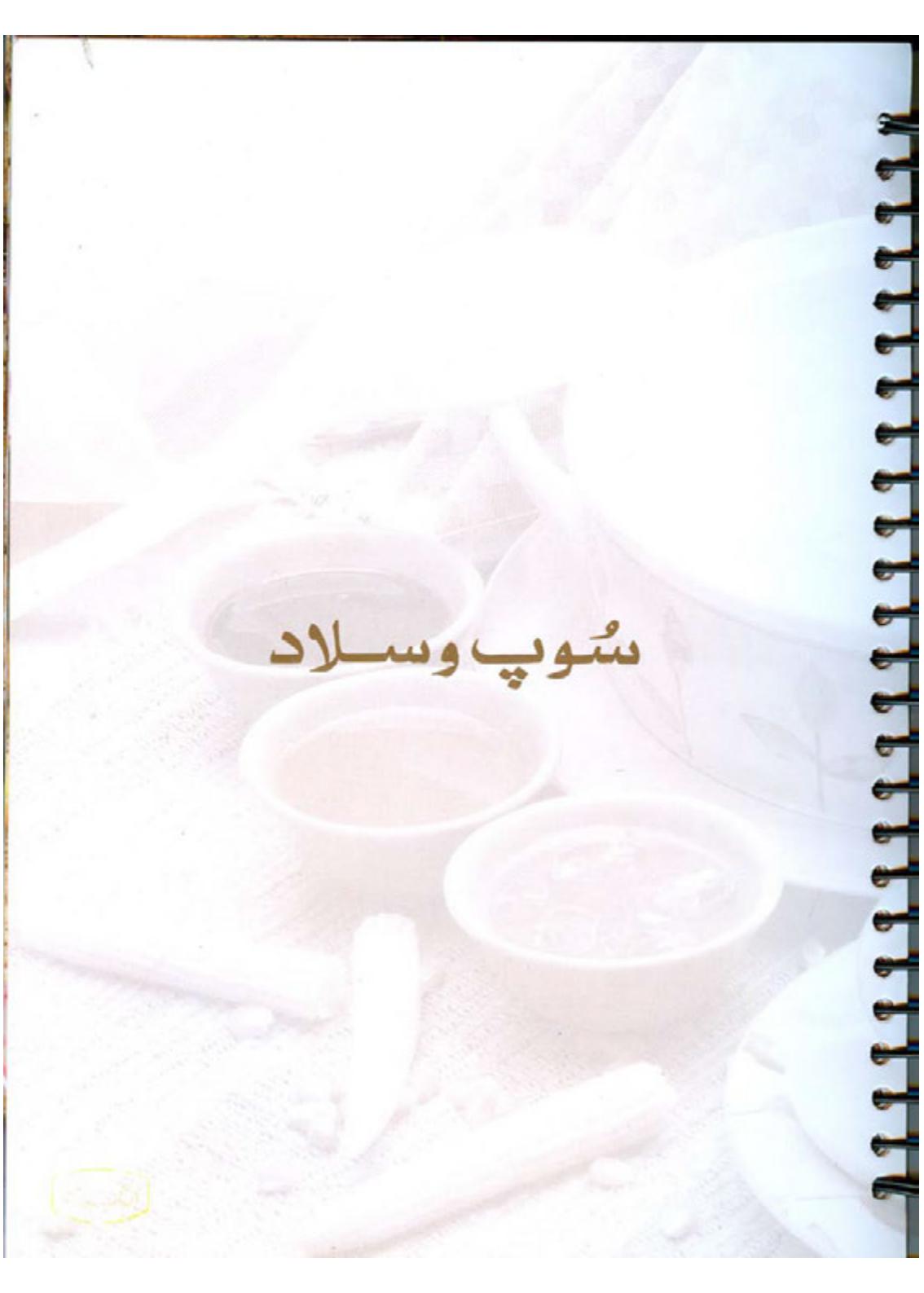
سوئیٹھ فرش

بھرپوری پورے دال	94	تکے فروٹ	67
فراونڈ	95	بھیجکاری بھی کرای	68
سوئی کی تھیاں	96	کوونٹ فش کری	69
کرم بپ	97	بھیجکریاڑ	70
مودیکیلی کا ٹیک	98	ہرے ص Dale کی بھلی	71
شیر غرم	99	سکے بھیجن کا سان	72
کوچ کوچ ملبو	100	سولیٹ ایڈ سارٹش	73
چینے کی دال کا ملبو	101	کری فش قلد دنارز ساس	74
		پرانی ٹھیکانے	75

مزید معلوماتے

اوران و تدار		ہسپیاٹ	
اشیا کی فرسٹ		بھارتی ٹکان	76
ہائی بس بھلی		قیصر بکری	77
اکی رکھل		وی کی کری	78
		کھاناں	79





سُوپ و سلاد



چکن کارن سوپ

دالدا کا دستی طرز

مُتَرَكِيب:

- نکھلی ہاتے کے لئے ونگزی میں آؤ جا کو مرغی کی پنڈوں کو اٹھ سے پیالی پانی کے ساتھ احتی در ابالیں کو تقریباً چار پیالی نکھلی رہ جائے۔ نکھلی کو بیک سے کھلوڑ رکھ کے لئے اس میں ابال اتنے کے بعد ایک پھر جملی ہوئی ثابت پیاز اور دو چار ثابت کاںی مرندیں شامل کر دیں
- ایک بلند ونگزی میں دال کو اٹھ آؤ کوہرہ میانی آٹھ پر دو سو ٹینج خٹکے بکرا کرم کر کے سس میں اس کا دال کر ایک منٹ فرائی کریں۔ پھر دال کر اس کا پانچ پانچ فلک ہونے تک فرائی کریں۔ پھر اس میں نکھلی شام کر لیں نکھلی کے پیالوں کو پلاسکا کٹ لیں اور نکھلی میں دال دیں۔ کارن خلا کو پار کرنے کے لئے پانچ پانچ میں گولوں کی آپس سے پستہ نکھلی میں دال اور مسلسل پھنچ جانا ہیں تاکہ گلخانیاں نہ ہیں
- نکھلی، نیونی مرق، نیونی اور پانچ فلک دال کم اور دالوں کو پلاسکا پیش کر شامل کر دیں۔ آخر میں سرکے اور سوپ پیاس شامل کر لیں

پریزیزنسیشن :

سوپ کو پیالوں میں دال کر لوازمات کے ساتھ گرم گرم پختل کریں

ٹپ:

نکھلی کے ہاتھ و دلتے نہ ٹپ کی صورت میں ہن میں دستیاب سوپیت کارن بھی استعمال کیے جاسکتے ہیں۔

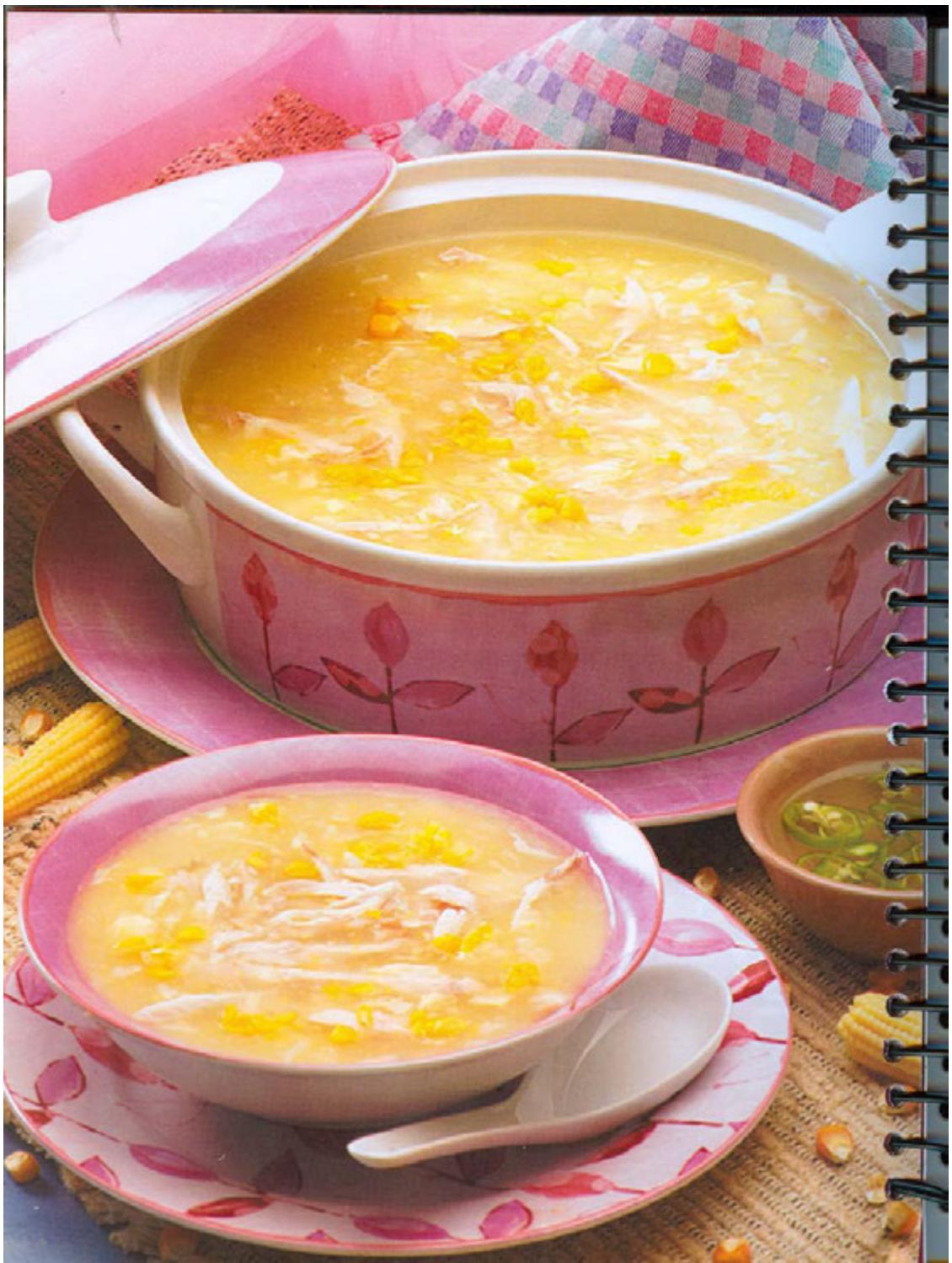
نکھلی کے ہاتھ و دلتے نہ ٹپ کی صورت میں ہن میں دستیاب سوپیت کارن بھی استعمال کیے جاسکتے ہیں۔

اجزاء:

- | | |
|------------------|------------------|
| چار سے چھپیاں | مرغی کی نکھلی |
| چکن (پریزیزنسی) | چکن (پریزیزنسی) |
| حسب دالک | حسب دالک |
| آؤ جاہاں کے کاغج | آؤ جاہاں کے کاغج |
| ایک چالے کا ٹینج | ایک چالے کا ٹینج |
| چینی | چینی |
| ایک چالے کا ٹینج | ایک چالے کا ٹینج |
| چھپنے والے | چھپنے والے |
| آؤ جی پیالی | آؤ جی پیالی |
| دو عدد | دو عدد |
| دو کھانے کے ٹینج | دو کھانے کے ٹینج |
| دو کھانے کے ٹینج | دو کھانے کے ٹینج |
| دو سوپ پیاس | دو سوپ پیاس |
| کارن خلا | کارن خلا |
| دو کھانے کے ٹینج | دو کھانے کے ٹینج |
| ڈالدا کوٹھاں آسک | ڈالدا کوٹھاں آسک |

سوپ کے لوازمات :

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| حسب ضرورت | ہری مرچ (کی ہوتی) |
| سرک | حسب ضرورت |
| سوپ پیاس | حسب ضرورت |
| چلی ساں | حسب ضرورت |
| ہری پیاز (پار کیس کی ہوتی) | حسب ضرورت |



ملگتاوی سوپ

ملگتاوی سوپ

- ملنی ہانے کے لئے دلکشی میں آدمی کو مرغی کی بندیوں کو آٹھ سے دس بیانی پانی کے ساتھ اتنی دریا بیان کر لفڑیا چار بیانی پانی رہ جائے۔ پانی کو بیک سے محظوظ رکھ کے لئے اس میں آبائی آنے کے بعد ایک چھوٹی چلی بھی ٹاہت پیاز اور دوچار ٹاہت کامل مریض شامل کروں۔
- ایک علصہ و پانچی میں ڈالا کو ٹکل آنکھ کو دریا میں آٹھ پونچھ سے تین منٹ گرم کر کے اس کو بیک مٹ کر لئے فراہی کریں۔ پھر اس میں تین کوواہی طریق خوشبو آنے تک بھویں۔
- سبب اور کچھ کو جیل کر جو گلے کو گلے کر کے اس میں ڈال دیں اور آجھی طرح ملائیں۔
- پھر ٹکل، وارچنی، تیچپات، سفید مرغی، کرنی پاؤ زار، نیما کا پیس اور دلکشی میں کوئی پوری پوری سے تین منٹ پکا کر بیٹھ دیں۔
- پورے سے تین منٹ پکا کر بیٹھ دیں کہ جہاں میں پکا کر بیٹھ دیں۔

پریزنسٹیشن :

لوازمات کے پاراولون کو اپاں کر کو دکھانے کے لئے ایک دلکشی ایک ایک کے ساتھ فریٹنگ ہیں میں گولڈن فریٹ کریں۔ سوپ کو پاراولون میں کمال کرتاں لوازمات کے ساتھ گرم کریں۔

ٹپ :

کرنی پاؤ زار ملٹی کی صورت میں بھی ہوئی الال مرغی، بلڈی، پیسا ہوا دھنیا اور سفید نیروہ ایک ہی ملٹی ارٹ میں ملا کر استعمال کریں۔

ادن میں استعمال کرنے والی اسٹیک کے برتن اکابر
چار گزہ اسی کمپے پکے بیک ایں کر ساف کریں۔



اجزاء :

- | | |
|------------------------|------------------|
| مرغی کی بانی | چار سے چھ بیانی |
| اسن پاہاوا | ایک پانے کا چیج |
| نک | حسب دا انک |
| لمارکا پیٹ | دکھانے کے چیج |
| وارچنی | دواچی پاکنرا |
| تمپرات | ایک عدہ |
| سیب | ایک عدو در میانہ |
| کیلے | دو عدو |
| سفید مرغ بھی بھی | ایک چاۓ کا چیج |
| کرنی پاؤ زار (اپ بخیں) | ایک چاۓ کا چیج |
| تمن | چار کھانے کے چیج |
| ڈالکا ٹکل آنکھ | چار کھانے کے چیج |

سوپ کے لوازمات :

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| چکن (اپاں کریڈ کریں) | ایک بیانی |
| کھن | ایک کھانے کا چیج |
| لیبوں کا رس | دو سے تین کھانے کے چیج |
| چاول | آٹھ بیانی |
| پارسٹلے (باریک کاہوا) | دکھانے کے چیج |
| فریٹ کریم | حسب دا انک |



تُرکیب:

- نئی ہانے کے لئے دیکھی میں آدمی کو مرغی کی پیڑیں کو
آن سے دس پیاری پانی کے ساتھ اتھریں اور ایساں کرتے تھے
چار پیاری نئیں، وہ جائے۔ نئی کو جب سے محفوظ رکھنے کے
لئے اس میں ابال آتے کے بعد ایک چھوٹی چلی ہوئی
ٹاہست پیاز اور دوپڑا تاثر کالی مرغیں شامل کر دیں
تماری پیچھی طرف سے کام کا کارپکر پیٹے، وہ سے
تمنی منت اٹھتے ہوئے پانی میں رنگیں اور پھر دو منٹ
ضفڈے پانی میں رنگیں۔ اس طرح سے چھالا آسانی
سے اتر جائے گا۔ چھالا کا جار کر لیا جزیں لیں اور انہیں
میں وال کر پہرہ دے میں منت بکال لیں
بھاری پیونج سے کی، پیکنیں میں بکلی آجی پر دے سے تھن منت
بک (والا کو اٹھتے آگلی گرم کر کے اس میں میرے وال
کر خوشبو آئے بکھ بھوئیں۔ بھاڑ میں آپس آپس
لماڑا کا سوپ شامل کر دیں۔ سوپ دالتے ہوئے مسلسل
پیچھتے ہیں کہ کھلکھلیں دیکھیں
آفریں لٹک، پیکنی، چاٹھیز لٹک اور سنیدھ مرغیں شامل
کر لیں

پریزنسیشن :

بیانوں میں نکال کر اوازات کے ساتھ پیش کریں۔

٣٦

زیادہ خست کروں ہانے کے لئے ڈبل روٹی کے ٹکڑوں کو دس سے پندرہ مٹ فرنچ میں رکھنے کے بعد فراہم کریں۔

ا جڑا : ۱	مرٹی کی بٹتی یا پانی
نماز	نماز
لہک	لہک
سیدھی مریخ ہی ہوئی	ایک چاۓ کے لئے
چینی	دو کھانے کے لئے
چائی خوار	ایک چاۓ کے لئے
سیدھی	دو کھانے کے لئے
والا اللہ اک سکھ آں	دو کھانے کے لئے

سوپ کے لوازمات :

مریض کریم
آدمی بیانی
کروں ضرورت
کراہی نہانے کے لئے دل رنی کے علاج کو پھر نے تکڑاں میں کافی
کرگرم والادا کو سکھ آکی ہیں کہ لدن فرنی کر لیں

پہلے اسے ایک روتی کے گورن کے پھر لے یا ہے کوئے
کر کے اتنا کافی ہے جیسی کھلکھل کر اس پر کے سارے گورن
کھینچ کر پکڑ کر اس کو اٹھانے کا



اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| مرغی کی ٹنی | چار بیالی |
| لبسن پہاڑوا | ایک چائے کا چمچ |
| لٹک | حسب ذاتک |
| ہری مریخیں (باریکی کی ہوئی) | چھ سے آٹھ عدد |
| سرک ریلیوں کا رس | ایک چائے کا یوال |
| شید مرین پیسی ہوئی | ایک چائے کا چمچ |
| چیٹیں | ایک کھانے کا چمچ |
| چانہ ٹنک | ایک چائے کا چمچ |
| کارن فار | دو کھانے کے چمچ |
| دلالا کوٹکیں | دو سے تین کھانے کے چمچ |

سوپ کے لوازمات:

- | | |
|---------------------------|------------|
| چمن (ایال کر پیڑ کر لیں) | ایک بیالی |
| ہری پواز (باریکی کی ہوئی) | ایک عدد |
| فرانڈیڈ چاول (اب بکسیں) | آٹھی بیالی |
| لیوں کا رس | آٹھی بیالی |

ترتیب:

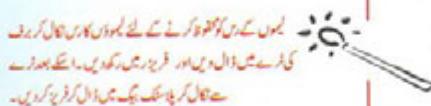
- ٹنی ہانے کے لئے ٹکپی میں آدھا کو مرغی کی ڈیجیں کو آٹھ سے میں پیالی پانی کے ساتھ احتی دیریا بیٹیں کر تجزیہ، چار بیالی ٹکپی رو جائے۔ ٹکپی کو ٹکپ سے محضہ رکھ کے لئے اس میں ایال آنے کے بعد ایک پھوٹی چلی ہوئی ثابت پیاز اور دو پارہ بات کا لی مریخیں شامل کر دیں
- ایک ٹلکہ، ٹکپی میں والد کوٹکیں آٹک کو ٹکپی آٹپی پر دو سے تین ڈھنڈت گرم کر کے اس میں لبسن کو بنا کا سافری کروں اور ٹکپی والی کریال آنے دیں
- لٹک، ہری مریخیں، طبیہ مریخ، چیٹیں اور چانہ ٹنک و وال کر تجنی سے چار دھنڈت ٹکپی جی پر کامیں کارن ٹلکہ کو چار کھانے کے چمچ پیال میں گھول کر آہنہ آپسے ٹکپیں دیں ایں اور مسلسل چمچ چھانتے رہیں
- آٹھیں سرک ریلیوں کا رس شامل کر کے چوپھی سے ایال میں

پریزیشن:

سوپ کو ہری پیاز ٹکپ اور فرانڈیڈ چاولوں سے جامیں اور لیوں کا رس ٹلکہ درکھوڑ کر دیں۔

ٹپ:

فرانڈیڈ چمچ میں ایک کھانے کا چمچ والہ کوٹکیں آٹک وال کپیل سے ایال ہوئے پاؤں کو کولن ان فرائی کر دیں۔





بریٹوس ود پیناکولاڈا



مٹے ہوئے بیج کی ترکیب:

- لوہی کو دیواری شام کرم پانی میں پھرداہ سے ٹھنڈھت بھجوں رکھ کے بعد دیپنی میں ڈال کر اتنی دریا میں کر اجھی طرح گل پیائے۔
- ایک ملچھ دیپنی میں (الہا کو) اسکی تکلیف دیواری آئی پر جوں سے پانچ مرٹ تک بنا سارم کریں۔ اس میں پیارا دریا میں کوئی نہیں تھا جو اس مرٹ تک دار سازم ہوئے تک فرائی کریں۔ پھر اس ڈال کر اجھی طرح مانیں۔
- ٹھنڈے، الال مرحق اور لانہ کا ٹھنڈے ڈال کر جھک کر ہائی ٹھنک ہوئے تک پانچ سی۔ پانچ سے امال کر کی جویں ہوئے کوہا کریں جنے سے اس ایسا میں

پوری ہاتھ کی ترکیب:

- میدہ اور آس کو طالبیں اور ان کو تک اور دو کھانے کے تھیں
- (الہا کو) اسکی ڈال کر پانچ کی مرٹ سے ٹھنڈھت سارے میں کوئی نہیں تھا جو اس مرحق آئی پر (الہا کو) اس کو جوں سے پانچ مرٹ تک کرم کریں۔ آس کی چھوٹی چھوٹی پوریں
- ٹھنڈی کر گولنے زریں کریں۔

پوکولاڈا کی ترکیب:

- تمام اجزا کو طاری کر لینے کریں۔ غمہ سوت سے گواں میں ٹھنڈا کر کر اس کے گواں سے چار کر خدا ٹھنڈی کریں۔

پریزنسٹیشن:

کلپلی ہوئی سی ڈس میں پوریاں رکھ کر ان پر ایک کھانے کا تھی
تمہرے ڈال دیں اور اپنے سے ٹھنڈے مرحق ڈال کر پھر جہراک
دیں۔ پوکولاڈا کے ساتھ چوتھی کریں۔

ٹپ:

اس ڈال کو عموماً سمجھتے ہیں کہ ان میں علاز کے سورجی ٹپ کرتے
ہیں لیکن اگر اسے سالماً دش کے سورج پر رکھا جائیں تو پوریں
کے بھائے بھٹے ہائے کوئی بھی استعمال کرے جائے گیں۔

سرخیں میں پانچ اسے ڈال ہو جوں کے لئے رکھ کر سے اسکے
تھب کے لئے کہا جائیں گے۔ لیکن اس کو جوں کے لئے رکھ کر سے اسکے
تھوڑی اعلیٰ کاٹیں۔

مٹے ہوئے بیج کے اجزاء:

تمہرے	200 گرام
الال وہجا	ایک بیانی
ٹھنڈے	حسب ڈالک
بہن پاہوا	ایک چائے کا تھی
الال مرحق کی ہوئی	ایک کھانے کا تھی
پیارا (ایک لیک ہوئی)	ایک عدد دریا میں
تمہاری بیٹت	آسی بیانی
والا کوٹکاں	دو کھانے کے تھیں

پوری کے اجزاء:

گیچوں کا آنا	ایک بیانی
میدہ	ایک بیانی
ٹھنڈے	حسب ڈالک
والا کوٹکاں	ٹھنڈے کے لئے

سچافے کے لئے:

ٹھنڈے مرحق (ایک لیک ہوئی)	ایک عدد دریا میں
چیدہ ریچ ایکٹ (اٹھ پاہوا)	آسی بیانی

پوکولاڈا کے اجزاء:

انداں کا رس	ایک بیانی
ناریل پاہوا	آسی بیانی
چینی	دو کھانے کے تھیں
ٹھنڈا پاہوا	آسی بیانی





ڈشین سَلاد

ڈالنا کا دستہ طرز کیا رہے گا؟

اجزاء:

- باع غیر بانے کے لئے صاف نٹک پولے میں اسک۔
- سطیح مرچ، چمنی اور بھی ہوئی رائی کو اپنے کی زردیوں کے ساتھ پلاکا سا پیشت لیں۔
- مستقل صحیت ہوئے تمہرا تموزا کر کے والد کو سمجھ آگلے ڈالے جائے۔ آخر میں سرک ڈال کر ای ویر میں اپنے کچھ طرح کا ڈھانا ہو جائے، باع غیر تاریخ سے۔ پکوڑی فرنچ میں رکھ دیں۔
- تمام پھلوں اور بزرگوں کو ایک سائز کے پھوٹے چکوڑ کھوؤں میں کات لیں۔
- ایک یونیٹ ہوئے پانی میں بزرگوں کو ملکہہ میلکہہ جو اپنے پر تھن سے پانچ مفت سمجھ اپنیں اور گرم پانی سے لال کران پر خٹکا پانی بھاؤں۔
- پھلوں اور بزرگوں کو مالا کران میں یہوں کاروں، نمک، سطیح مرچ اور بھی شامل کر لیں۔
- فرنچ کریم کو پیخت کر باع غیر میں طاریں اور سکس پھلوں اور بزرگوں پر ڈال کر ایکی طرح مالا میں فرنچ میں رکھ کر غرب ایچی طرح خٹکا کر لیں۔

پریزنسٹیشن:

سالاد کے ہال سے بچے ہوئے خوبصورت سے ہوائے میں چال لیں۔ اخوت اور کوش سے سما کر خٹکا اپنیں کر لیں۔

ٹپ:

اس سالاد میں ایلی ہوئی چکن یا ہٹر ہیٹ بھی شامل کر سکتے ہیں۔

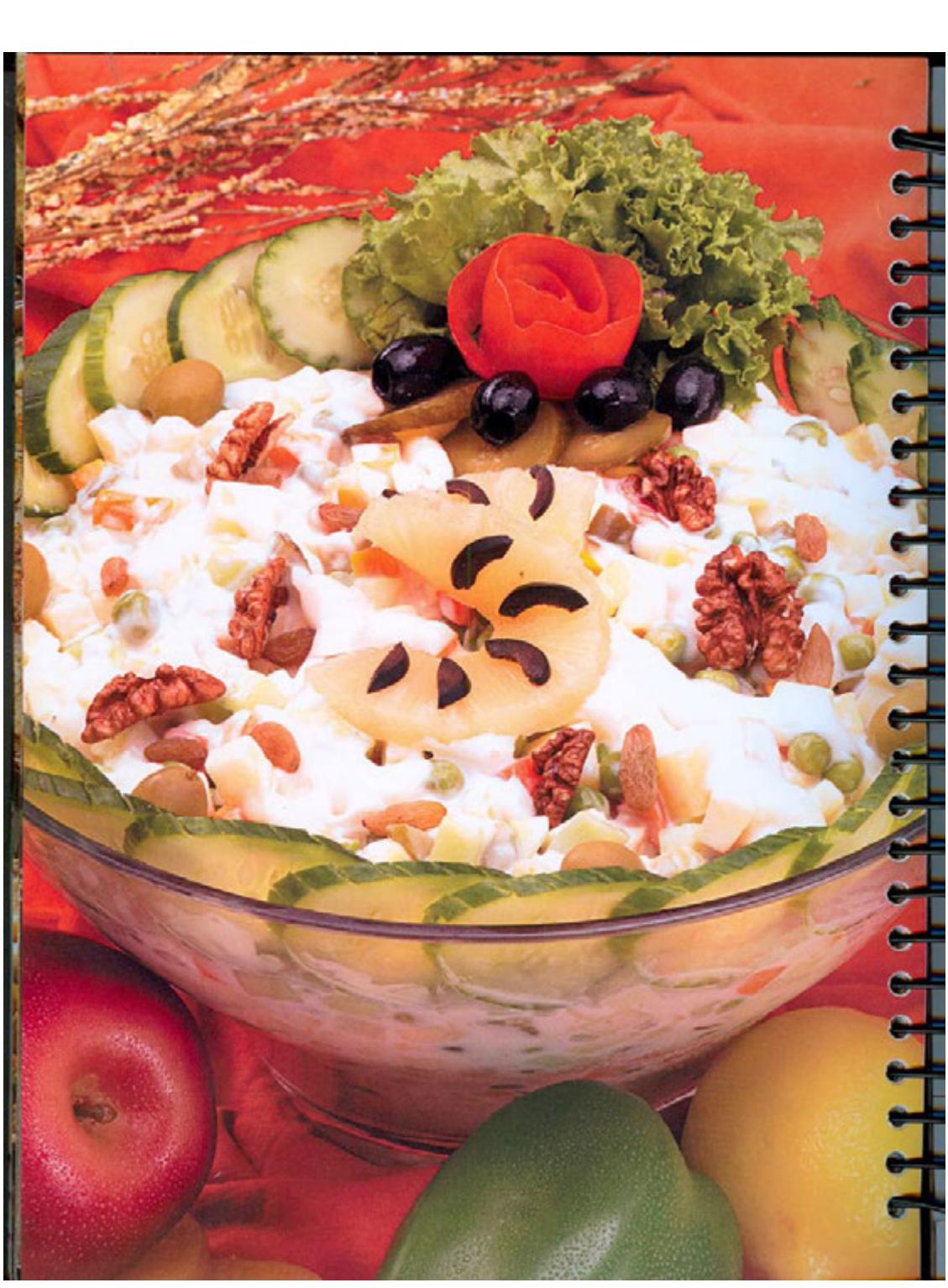
- 2 اس کریم ویٹ کرتے سے پہلے اس کریم کی قیمت پالیں کو، ٹکے کے لئے لوری میں رکھ کر دیں اسکے بعد ان میں ٹکرے اپنیں 70% کریم اور بھی بھی پکجی۔

باع غیر کے اجزاء:

- بسب: دو سے تین عدد درجیاں۔
- ہاس کے پھوٹے گرے: ایک بیال
- آلو: دو سے تین عدد درجیاں۔
- گاجر: دو عدد درجیاں۔
- مزکے والے: ایک بیال
- نمک: حسب ذات
- سطید مرچ بھی ہوئی: ایک چالے کا چی
- چمن: ایک چالے کا چی
- دو کھانے کے چی: دیوں کا رس
- باغیز: ایک بیال
- فرنچ کریم: آویزی بیال

سجاٹ کے لئے:

- کشمکش (نکھلے ہے): آویزی بیال
- اخوت کی گریاں: آویزی بیال





اسنیکس

تراكیب:

- لک، سفید مریق، لہس، چینی، سویا ساریں اور سرکے کو مل کر
اچھی طرح پھکن میں لگا کیس اور پھکن کو اکم ایک گٹھ
کے لئے رکھ دیں۔
بڑا ہجہ کے پوکو گلزارے کات لیں، ان پر بلکا ساز اللہ
کو اک اُنک لَا کرا بیک ایک ہجھ پر ایک ایک پارچہ
پھیلای کر بخیں
ان پر تھوڑی تھوڑی ہری پیاز، اور ک اور ہار بیک کی
ہوئی ہری پیالیں رکھ دیں۔
بڑا ہجہ کو لائتے کی طرح تین کنوں سے موز لیں اور
آخری کوئی کوادھ سے لائتے ہوئے پیکٹ پیارا سل کی
ٹھنڈیں نالیں اور موکر تھلی کی مدد سے بدکروئیں
کراہی میں درمیانی آٹھی پر ڈالا کو اکھی۔ اُنکو کوئی
سے باقی منت بک گرم کریں اور پارسل کو دلوں طرف
سے دو دو منت کے لئے فرانی کریں

پریزنس:

بیلیٹ میں اکال کر گرم گرم پیش کریں۔

١٣

فرخِ ہیں دلخی کی صورت میں کوئی سی بھی ہری پہلیاں استعمال کر لیں یا فرج کی ہوئی فرجِ ہیں استعمال کریں۔

جزء

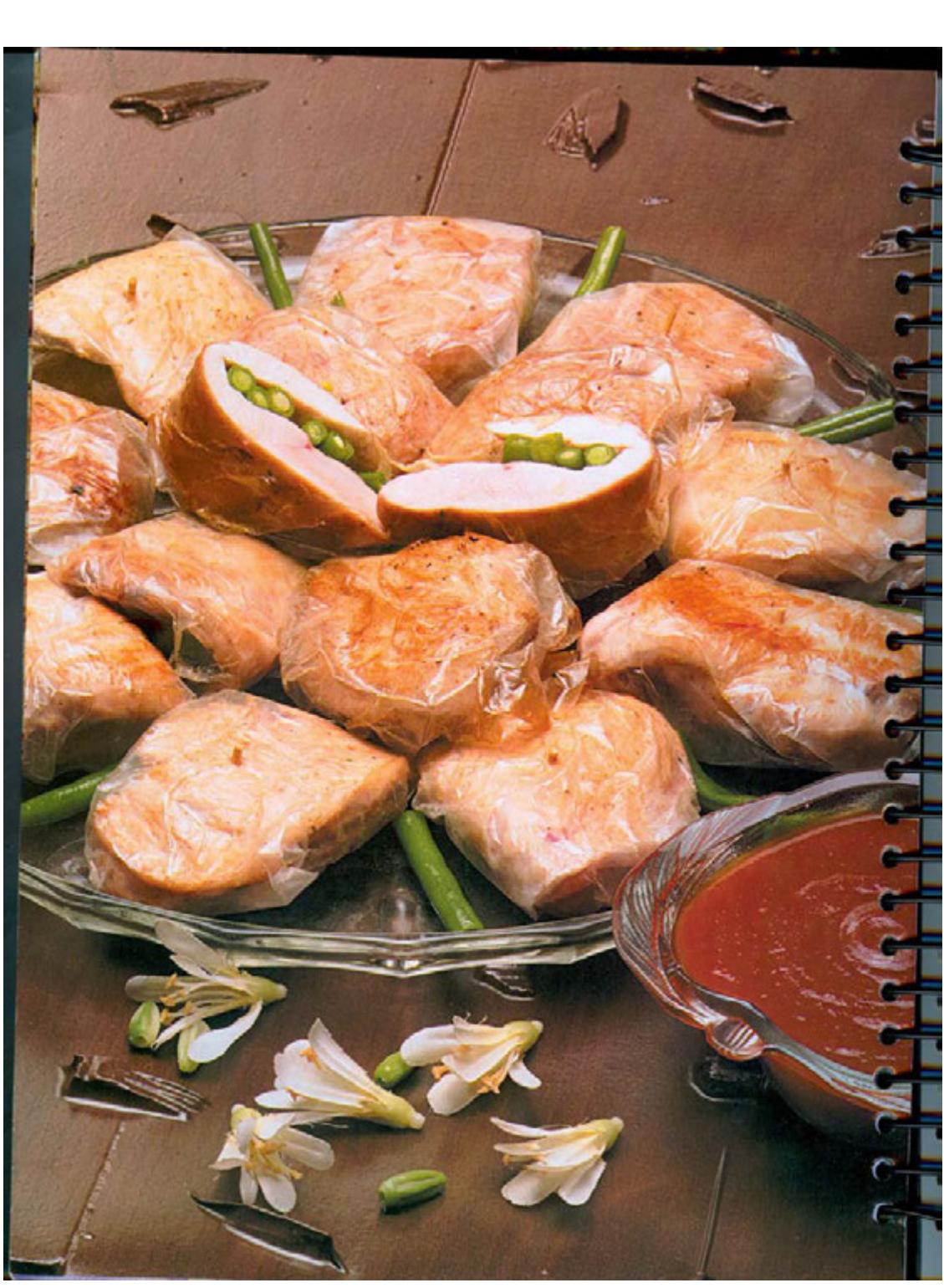
- | | |
|--------------------|---------------------------|
| اکیں کلار | بچن کے پسندے |
| حسب ذاتِ اکٹھ | اکٹھ |
| چار جوئے | انہن (کاپکا ہوا) |
| دو کھانے کے بھیجی | درک (ہاریکے کی ہوتی) |
| ایک چاپے کا بھیجی | فیڈی مرچ سبزی ہوتی |
| چار کھانے کے بھیجی | ترکرک |
| چار کھانے کے بھیجی | 6 میساں |
| تمن سے پار بعد | سری یونا (ہاریکے کی ہوتی) |
| دو یعنی | سری یعنی (فرنچی ہین) |
| ایک کھانے کا بھیجی | یعنی |
| ملنے کے لئے | الٹا کوٹگل آگی |
| حسب ضرورت | بچکے:
فرنچی |

۲۷۰

6

جلیلی (celery) کو بہر نہم فوٹ اک میں لے جائیداً کر۔





توكیب:

- تیجے میں اٹھ، اپن، کالی مرق، سلید مرق، لماز کا پہنچت، لمازو کچپ، سمزڑا چیت، چائی کوٹک، سرک، سویا ساس، گھسن یا مار جرجن، اٹھے اور دودھہ ادا کر اچھی طرح گوندھ لیں اور پھر وہ گھنے کے لئے فرشتے میں رکھ دیں۔
- مصارف میں تیجے میں دل روٹی کا یہ راماکر کہاب ہائیں۔ دو بارہ دل سے پھر دھنٹ کے لئے فرشتے میں رکھ دیں۔ فرنچی ٹین میں دو کھانے کے تھیں؛ اللہا کوٹک آنکھ دل کر دی جائی آنکھ پر دھنٹ بھک کرم کریں، پھر آنکھ تیز کر کے کباؤں کو دلوں طرف سے پہنچ بھوئے۔ دو ستمبھن کے لئے فرانی کر لیں۔

پریزندیشناں :

ہن کو درمیان سے کاٹ کر ایک طرف مانیز نکالیں اور ایک قتلہ سمزڑا چیت پھیلا دیں۔ ہن کے دوسرے حصے پر لمازو کچپ پھیلا دیں اور درمیان میں کہاب رکھ دیں۔ فرنچی فراز کے ساتھ ڈھیل کر لیں۔

ٹپ:

سمزڑا چیت نکالنے کے لئے دو کھانے کے تھیں سرک، دو کھانے کے تھیں؛ اللہا کوٹک آنکھ اور دو کھانے کے تھیں لہی ہوتی راتی میں اچھی طرح چھینت لیں۔

اجزاء:

- | | |
|------------------|-------------------------------|
| آدھا کوٹ | تیجہ |
| ٹک | ٹک |
| حسب ڈاکٹ | لہن پاہا |
| ایک کھانے کا چیج | کالی مرق (سوٹی گئی ہوئی) |
| ایک کھانے کا چیج | سلید مرق (سوٹی گئی ہوئی) |
| ایک کھانے کا چیج | لامارا چیت |
| دو کھانے کے چیج | لمازو کچپ |
| دو کھانے کے چیج | دو کھانے کے چیج (پریزندیشناں) |
| ایک چانے کا چیج | چائی کوٹک |
| ایک چانے کا چیج | سرک |
| دو کھانے کے چیج | سویا ساس |
| دو کھانے کے چیج | گھسن یا مار جرجن |
| دو کھانے کے چیج | اٹھے |
| دو ٹھوڑے | دو ٹھوڑے |
| پار کھانے کے چیج | اٹھ کر دی کپڑا |
| ایک بیالی | ڈلٹے کے ٹک |
| ڈلٹے کے ٹک | ڈلٹے کے ٹک |

پریزندیشناں :

- | | |
|------------------|-----------|
| ہن سے بارہ ٹھوڑے | ہن |
| ماں چیز | ماں چیز |
| لمازو کچپ | لمازو کچپ |
| سمزڑا چیت | سمزڑا چیت |

کچے کباؤں کی اچھی طرح airtight ائے میں بارے ٹھکارے لے۔ لافن کا ٹکا کہاں پر کھانے۔





حلود پوری

سونی کا مطہر ڈالے گی لیکن

بڑے مہانگیز کتب

- بھی میں اسکا کوئی آنکھ نہیں دیتی بلکہ اگر کہے تو اسکے لئے اسیں
فرمای کریں
لیکن وہ اپنے ایسا کوئی جو دل سماں لے دیتی رہی۔ لیکن اسکے لئے اسی پر
اوے سماں کو اپنے لئے
پوچھا اور اسکا ایسا کوئی جواب نہیں کیا کہ اسکی کیا تھا۔ چنانچہ اس کو کہا گی اور
”بھائی! بھائی! بھائی!“ اس کی اسی کھلکھلی کوئی اپنے کہانی پر پہنچ
پہنچ ساتھ کے ساتھ اسکی طرف اسیں کوئی بھائی نہیں کہا گی اس کے ساتھ اسیں

الدوري المصري في المكسيك

$\omega_0 = \omega_1$

- میں ملک کی کب

پاکستان

بریزنسیشن :

Digitized by srujanika@gmail.com

三

لئے دی استعمال کرتے ہے جو اس کام پر جلدی پہنچی اور بانے کا۔

وہی کوکا اگے سے کھڑا، کچھ کے لئے اسے خالی بیکی میں
پاؤ کی سے سماں ہے۔ تکہ جو ہیں آتی ہیں ہم اُنہیں لیں۔ اُنہیں مل جو خدا
ہونے والے۔ تکہ اُنہیں دار ہو کر رکھو۔

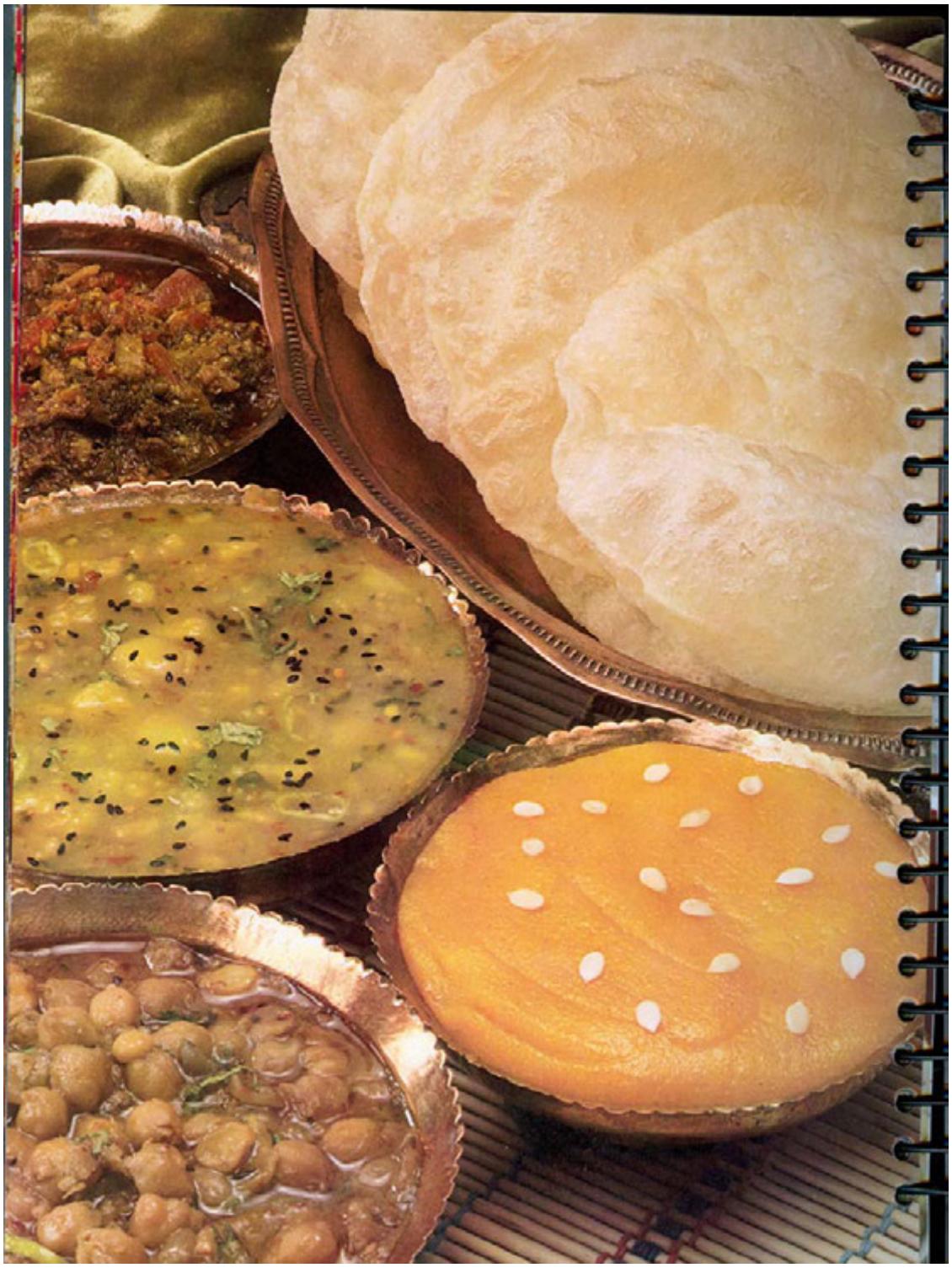
تکہاں کے آدمی

کتبی کار

- (۱) مکانیکی کارکرد
 (۲) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۳) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۴) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۵) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۶) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۷) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۸) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۹) ایمپلیکٹ کارکرد
 (۱۰) ایمپلیکٹ کارکرد

سے کا جو

- ۱۷۰



تَرْكِيبٌ

- ۰۔ ذہل روتنی کے سلاس کو ایک ایک کر کے چار سے پانچ
منٹ کے لئے پانی میں بھجو دیں
۱۔ دردوں پا چوں کے قریب میں ایک ایک سلاس رکھ کر آجھی
طرح دبا کر پانی پھوڑ لیں
۲۔ آلو کا بھرپور ہانتے کے لئے تمام صفائی آلو میں آجھی
طرخ ناکر کروں سے چند روزہ منت کے لئے فرشتے ہیں رکھو دیں
۳۔ مکھنا ہوا تمہارے ہانتے کے لئے تین یعنی میں تمام صفائی دال
کر دے دیا جائی آجھی پنچ حصے حاصل کر دیں کیس کے تینے کا ہاتھ
پانی نکل جو ہائے
۴۔ ذہل روتنی کے سلاس کے درمیان میں ایک کھانے کا گھنی
آلو کا بھرپور یا مکھنا ہوا آجھی رکھ کر دبا کر دوں کی ڈھلن
میں بند کر لیں۔ پھر آجھا دھانکنہ فرشتے ہیں کروں
کراچی میں درمیانی آجھی پر تین سے پانچ منٹ تک
ڈالا کو کچک آجھی کو گرم کر کے بیری دوں گولڈن فربی
کر لیں

پریزنسیشن :

لہاڑو کچپ با اعلیٰ کی چنی کے ساتھ جوش کریں۔

三

بُل روٹی کے سلاکس کو بھگونے کے لئے پیٹ کا استعمال کریں تاکہ نوٹنے سے محفوظ رہ جیں۔

جزاء

- ڈبل روٹی کے سماں
کام مصالحہ •

بھرنے کا مصالی

- (۱) آنکہ ایک

三

- | | |
|------------------|-------------------------|
| آدھاچے کا جج | کالا مرچ (مونی کی ہوتی) |
| دو کھانے کے جج | راوٹھیا (بڑی کنابو) |
| ایک گلخانے کا جج | بندھ (بڑی کنابو) |

۲۷۰

- (هذا هو المقصود)

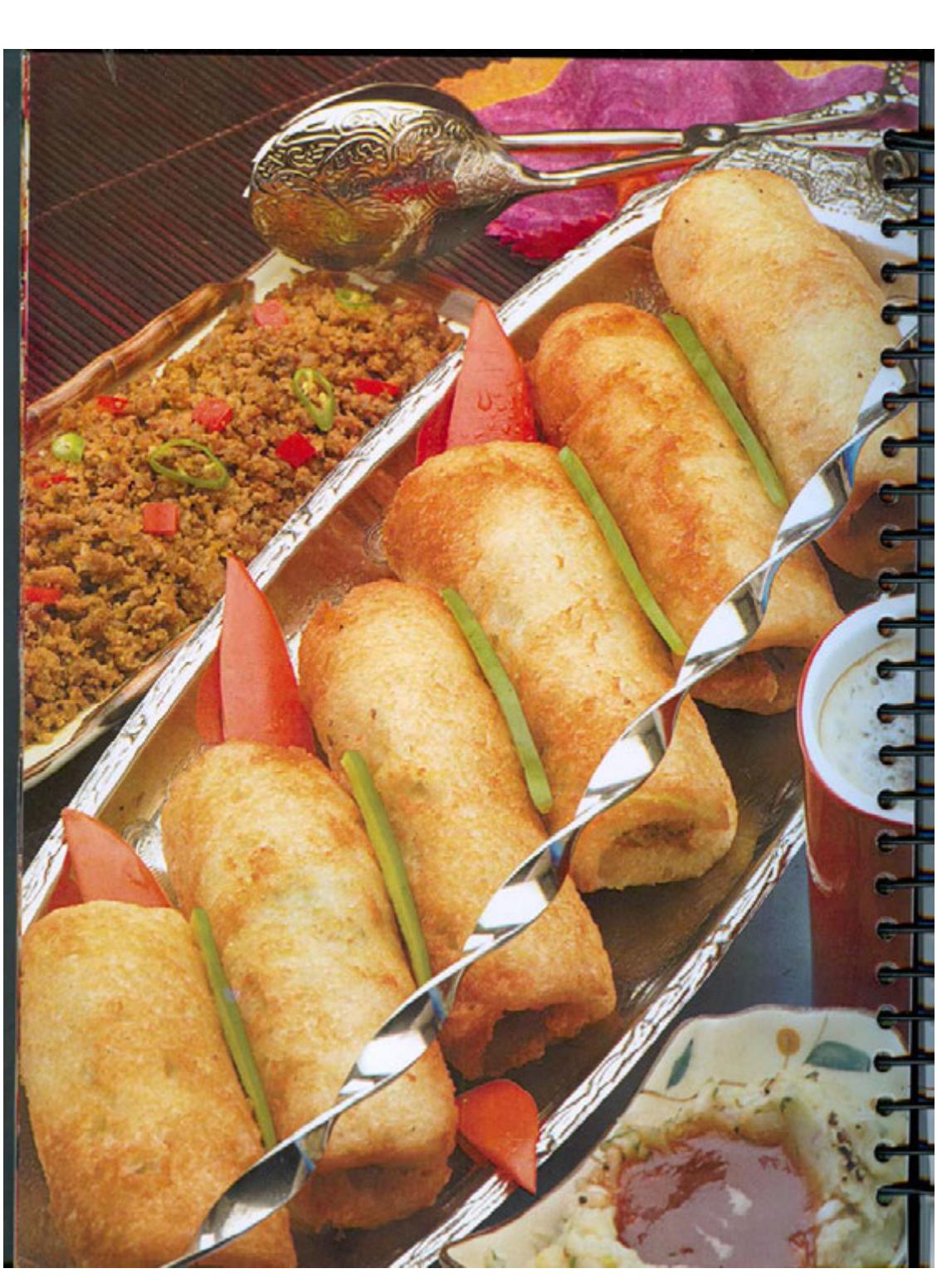
3

- مک بن پاہوا
مری پسی ہوئی

374

ایسے سوچیں کہ اپنے بھائی کو پڑھتے ہوں اور کہ پہلے کام کے لئے 2000 میں تین سو چار لاکھ کے لئے رکھ دیں۔





چکن نگٹس

گرلڈنر خدا کا دست

ترکیب:

- ۔ پہنچ میں ہے، لہس، سفید مرچ، کالمی مرچ، سرکار اور سویا سس لٹک کر آؤتے سے ایک گھنے کے لئے فرش
میں رکھ دیں
 - ۔ آمیزہ ہانتے کے لئے انہوں کی سفیدی پھیلت
کر میندہ، کارن، فارار، لٹک اور سفید مرچ مالائیں۔
اس کی پھر میں اتنا چند اپانی ڈالیں کہ گزار حساس آمیزہ
ہن جائے
 - ۔ پہنچ کی بدویاں اس آمیزے میں ڈپ کر کے پھر دہ
سے جیس منٹ کے لئے فرش میں رکھ دیں
 - ۔ کڑا ہی میں اللہ کو گلگیں کو درجنیں آجی پر تین
سے پانچ منٹ تک گرم کریں اور پہنچ گھنیں گولڈن
فرانی کر لیں
 - ۔ نٹوہیں یا ناکی کا نند پر ٹالاں لیں

پریزنسیشن :

ٹھانوں کی پکپ اور ماں کی نیز کے ساتھ گرم چیز کریں۔

٣٧

عصار لگی چکن کو دو سے تین دن تک airtight بے میں بند کر کے فریزر میں رکھ کر کے جائیں۔

کارہنگی کا نام بھی جانے تو اسی کے
جو تکمیل ویسی مکتے برداشت سے ممکن کر لیجئے۔

جزء

- | | |
|-----------------------------|--------------------|
| اکیک بھن (انہر پڑی کہ بیان) | لکھ |
| حسب دا انکہ | لکھ |
| ایک کامے کا تھی | اپن پہاڑوا |
| ایک بچاۓ کا تھی | ٹیڈیر مرچ بھی ہوئی |
| آدھا جاۓ کا تھی | کالی مرچ بھی ہوئی |
| و سے تین کامے کے تھیں | رکر |
| دو کامے کے تھیں | وہ ساس |



لابسوری پٹھورے

ڈالٹا کا دستہ نظران

پٹھورے کے اجزاء:

- چادر کا آنار سوکری دال کے آنے میں ڈالڈا کو ٹک۔ آنک
- اوڑھاں کو ٹک رکھنے کی طرح گھوٹیں۔ پکھوڑی کے لئے ملن کے کچے کچے میں پولٹ کر کوڑیں
- آنے کی پھوٹی چھوٹی پر بیان ہے کہ لڑاکی میں گرم ڈالڈا کو ٹک آنک میں ڈھپ کر بیان ہے۔ پاکوڑوں کو ایک پیالی گھوٹ کے آنے اور ٹک کی طرح بیس سے گھوٹ جاتا ہے۔

گردی کے اجزاء:

- ایک ٹکو
- ٹمپیری چنے
- ایک پیالی
- پائے کی ٹھنی
- ٹک
- سُب سُک
- ایک سوڑا
- ایک چائے کا ٹھنی
- اور کس پیاہوا
- ایک کھانے کا ٹھنی
- وھنپیاہوا
- وھنکانے کے ٹھنی
- کامل مرق (موٹی کی ہوتی)
- ٹھاٹ دھیا (بھون کر لانا ہوا)
- ٹمپیریز (بھون کر لانا ہوا)
- چھوٹی الٹجی (کھی ہوتی)
- ڈالڈا کو ٹک آنک

سلاوے کے لئے:

- سُب ضرورت
- کیمرا
- سُب ضرورت
- گاجر
- سُب ضرورت
- پیاز

سجائی کے لئے:

- ہر ادھیا (پریکی کا ہوا)
- سُب ضرورت
- ہری مرچیں (پریکی کی ہوتی)
- سُب ضرورت

پٹھورے کی ترکیب:

- چادر کا آنار سوکری دال کے آنے میں ڈالڈا کو ٹک۔ آنک
- اوڑھاں کو ٹک رکھنے کی طرح گھوٹیں۔ پکھوڑی کے لئے ملن کے کچے کچے میں پولٹ کر کوڑیں
- آنے کی پھوٹی چھوٹی پر بیان ہے کہ لڑاکی میں گرم ڈالڈا کو ٹک آنک میں ڈھپ کر بیان ہے۔ پاکوڑوں کو ایک پیالی گھوٹ کے آنے اور ٹک کی طرح بیس سے گھوٹ جاتا ہے۔

گردی کی ترکیب:

- پائے کی ٹھنی ہاتے کے لئے ٹھنگی میں ایک سے دو یا چھ سے پہنچے ٹکرے کر کے اٹھ سے اٹھ میں پیالی ہاتی کے ساتھ اچھی دری اپنیں کہ پاکی اپنی جمادی پیالی ہاتے۔ ٹھنگی کو ٹکے سے گھوڑا رکھ کے لئے پیالا آنے کے بعد ایک چھوٹی پیالی ہوتی ہے۔ پیالا اور چھوٹا پیالہ سے کمال مرچیں پیالہ کو ڈال دیں۔ پیچے چھوڑ کر پیالی گھوٹ جاتی ہے۔ اسے تین ٹھنگیں جو کہ ایک لے کے لئے ٹک کوڑیں
- جب اپل آنے پاہے تو ڈال دیں اور پیالی آنچ پر بھی دری پاکیں کہ اپنی چھوٹی طرح پیالی ہاتے۔
- ایک ٹھنڈہ ٹھنگی میں ڈالڈا کو ٹک۔ آنک کو ڈال دیا جائیں تین سے چار معدہ پاک کر کریں اور اور کس پیالہ کو دھنڈتے فرائی کریں۔ پیالہ میں اپنے ٹھنگی کو ڈال دیا جائے۔ سفید زرد اور چھوٹی الٹجی ڈال دیں۔ پانی کا چھنداں میں ہوئے آنچ پر بھوٹیں کیٹاں ڈال دیں اور اپنی پیالہ کو کر کے میں سے چھوٹی معدہ پیالی آنچ پر (میڈ) کا ہیں

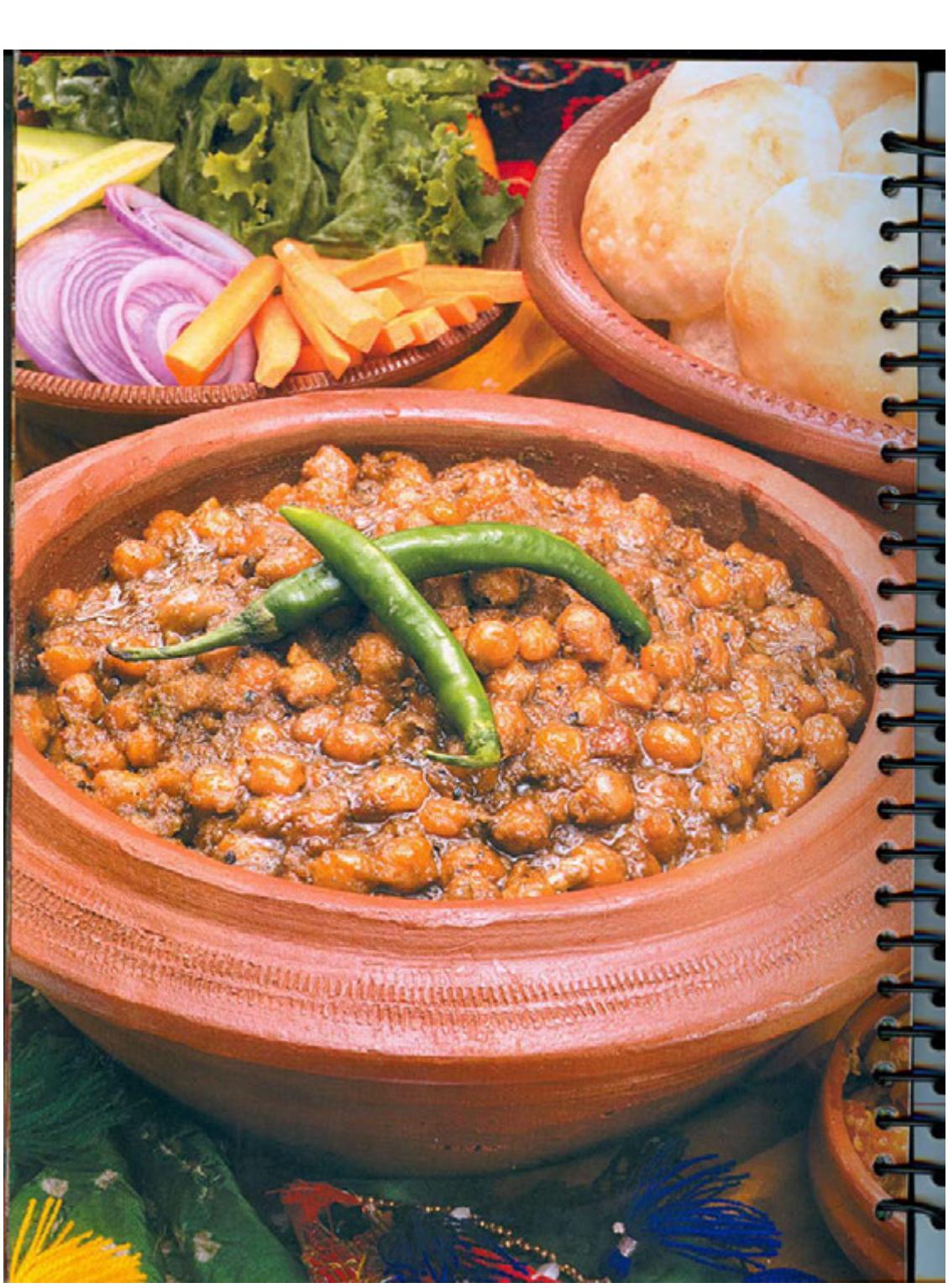
پریزیشن:

- ہر ادھیا اور ہری مرچیں چھڑا کر سلاو اور کرم کرم پاکوڑوں کے ساتھ جوڑیں کریں۔

ٹپ:

- پائے کی ٹھنی نہ ہونے کی صورت میں وہ دو ٹھنگیں گلیں کیوں بھی استعمال کئے جائیں۔

ٹپیچہ پڑاہو اور سیکھ گھوڑا کرنے والی ایسے ٹپیچہ airtight ہے
پاکوڑکیں ہیں، کارکرچ کے لیے نامے میں لیکھ کر کے۔



ذالدنا ماتحت ایک مصالحتیں کے لئے مصالحتیں

اجزاء:

- | | |
|------------------|------------------|
| دو یوں | چاول |
| آٹگی بیانی | ماش کی دال |
| آدھا چائے کا چنج | اور کپ پاہوا |
| ایک عدد | اندا |
| آٹگی بیانی | ذالدنا کوکنگ آئل |

ہر نے کا مصالحہ:

- | | |
|--------------------|-------------------------|
| اوو (پور کئے ہوئے) | دو ندو درمیانے |
| تک | حسب ذائقہ |
| الارجع (کلی ہوئی) | ایک چائے کا چنج |
| میتھی داد | ایک پوچھائی چائے کا چنج |
| کوئنی | آدھا چائے کا چنج |
| رائی | آدھا چائے کا چنج |
| کڑی بند | چند پتے |
| سینیدز برد | ایک چائے کا چنج |
| بلدی بھی ہوئی | آدھا چائے کا چنج |
| ذالدنا کوکنگ آئل | چار کھانے کے چنج |

ترکیب:

- دال اور چاول کو رات ہر چھوٹ کر سمجھ، پھر سل پر یا پھر سنت جیوں کو دو کروڑ اور اٹھا شام کروں۔ اس آئیز سے کوکنگ کرو کر دو سے تین کھنکا کرم پکر کر کوہریں ہان اسٹک چین میں دو سے تین کھانے کے تین ذالدنا کوکنگ آئل کو درمیانی آٹگی پر ایک سے دو مٹک کرم کر کریں۔ چھار چھوٹیں کر کے جیزے کی آٹگی پیاں دال کر اچھی طرح پیچا لیں اور ایک طرف سے پیک کر قابل لیں۔ قام آئیز سے اسی طرح سے چین کیک بن کر کھانے کا سٹک ہان
- مصالحتیار کرنے کے لئے کاراہی میں ایک سے دو کھانے کے تین ذالدنا کوکنگ آئل کو درمیانی آٹگی پر تمیز سے پانی مٹک کرم کریں۔ قام مصالحون کو اکوسمیٹ دال کر ایسی طرح داکیں اور ایک پیاں پانی شامل کروں۔ اسی طرح داکر بھلی آٹگی پر اونکھے تک پکائیں۔

پروپریتیشن :

- فون کیک پھیلا کر پیٹ میں رکھیں اور مصالحتی دال کر دوں، ہالیں۔ اسے ہاریل کی پھٹی کے ساتھ جوش کریں۔ تاریل کی چنی ہانے کے لئے آجھی ٹھنپی ہر دھنپا، دو ہری مریخیں، ایک چائے کا چنج شپر زبرد، دو کھانے کے تین پیاں دا نارنگ، دو کھانے کے تین یا یوں کا رس اور ایک چھلپی تھاب مار کر جیسیں۔

ٹپ:

- ہان اسٹک چین سے ہونے کی صورت میں ایک چھوٹی ڈلی پیاز لے کر کھانے میں پالیں اور ہر چین کیک ہانے سے پہلے پیاز کو ذالدنا کوکنگ آئل میں ڈبو کر فراہنگ جیں یا تو سے پر اچھی طرح رگزیں۔ ہان کیک چکنے سے گلوفزار ہے گا۔

اسن کو اس بارہ پانی میں بھانے سے پہلاں آسانی از پا۔



فرائیڈ چکن پیٹیز

دالدا کا دستہ جان

اجزاء:

چکن (ایک کریپٹی ہوئی)

دو یوں ایک

حسب ہائے

لینید مرچ ہی ہوئی

مسنوا پاؤں اور

سینہ

مکھن یا مارجین

ایک یوں ای

دش روٹی کے سماں

دش سے بارہ نہ

خڑے (بیٹھنے لئے)

خٹک کے لئے

ڈالدا کا گھن آگل

ترتیب:

- ان اسکے چین میں مکھن یا مارجین کو بالا سا پکھائیں اور میدے وال کریپٹی آجھی پر بھونیں۔ اس کے لئے لکھنی کا اچھی استعمال کریں
- جب میدے اچھی طرح پھلن جائے اور خوشبو نہ لگتا تو حدا تھوڑا کر کے دو حصے شامل کریں اور ادا، چینے وال سامانچے سے مستقل چلاتے رہیں جو کہ گلخیاں نہ بٹھے پائیں۔ حسب پسند گزار حاکر لیں اور میر، سینہ مر جو اور مسٹر پاؤں را شامل کر دیں۔ ماںک ساس چار ہے۔
- ماںک ساس کو پورے سے اپا کر جکن شامل کر دیں۔
- دش روٹی کے سماں کو مختلف ٹکلیں شکل کر لیں۔ اس کے ایک ٹکلے پر چکن کا پیٹھ لٹکیں اور دوسرے ٹکلے سے اچھی طرح بند کر دیں۔
- کڑا ہی میں ڈالدا کا گھن آگل کو دریابی آجھی پر تمیں سے چار منٹ تھک گرم کر دیں۔ چکن قیچیز کو ادا میں اور کر گولڈن فرانی کر لیں اور خاکی کا لفڑیا شوہ پر بالاں لیں

پریپریشن:

ٹانوں کی پکپ کے ساتھ گرم گرم پیٹھ کر دیں۔

ڈش روٹی کے سماں کو گول کا ٹکلیں جو کہ سبھرے مٹنے پر

و پاکیں پھنک وغیرہ لکھ رکھ دیں۔

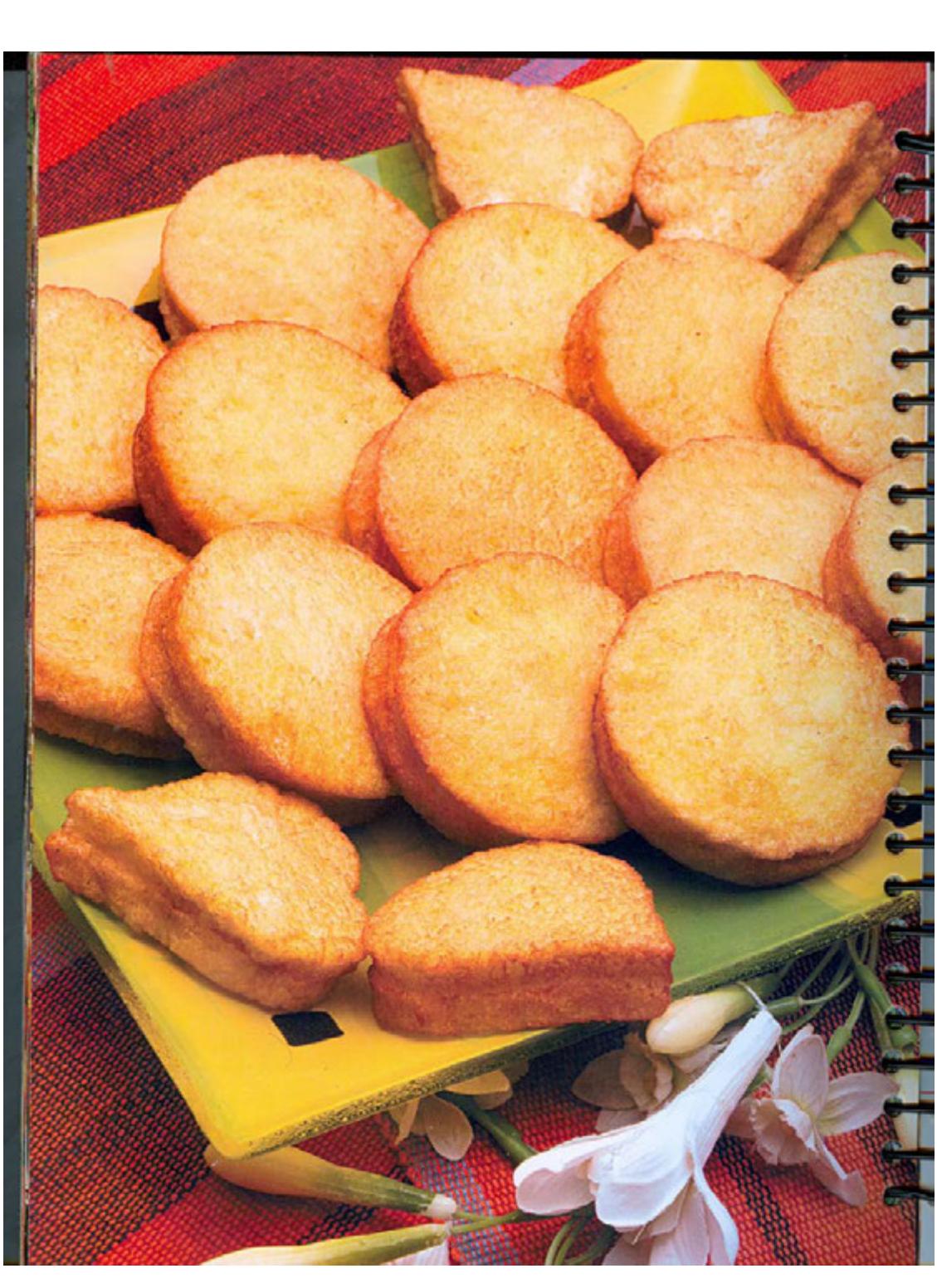
ٹپ:

ماںک ساس کو دو سے تین دن کے لئے

آپے میں بند کر کے فریق میں رکھا جاسکتا ہے۔

ادا کا نام لئے جاتا ہے جو اسکے ادا، یعنی ادا میں سے کم ہو جاتا ہے۔





دال کا سلسلہ

ترکیب:

- وال میں بھائی، کوہا اور بادام پتے اچھی طرح مالیں
- بھائی میں دو کھانے کے لئے اچھی دال کو اگلے آنکھ میں اچھی طرح مالیں
- پورے سے تین مدت گرم کر دیں اور وال کے کچھ پختہ آئے
- بھائی میں بھائی۔ یہ بے ساتھ اسیں اور کچھ خود پختہ کر دیں
- آنے میں بھائی اور دو کھانے کے لئے اچھی دال کو اگلے آنکھ میں بھائی کر دیں
- شام کر کے خفت سا گندہ ملیں۔ وہ سے پھر وہ مدت کے لئے مل کے کچھ پختے میں پیش کر کر دیں
- گندہ میں اونٹے آنے کے لئے جو بھائیں۔ ان کے درمیان میں اگر حساس کر کے دو کھانے کے لئے اچھی دال کا کچھ پختہ کر دیں
- طرف سے بھائی کر دیں
- بلکہ بھائی سے مل کر قلب پر اپنے کی طرح جو سے تین کھانے کے لئے اچھی دال کو اگلے آنکھ دیں۔
- جب ایک طرف سے اچھی طرح تک جائے تو پلت کر دوسری طرف سے ای طرح سے اچھی دال کو اگلے آنکھ دالے جو سے بھائی کر دیں
- چوپی بھائی میں اپنی کا گوارا، نک، لال مرچ، زرد، ٹلو اور دو کھانے کے لئے اچھی دال کو اگلے آنکھ دال کر پختے میں بھائی سے اسیں

پریزیشن:

گرم گرم ہر دویں آمسی کے ساتھ قبول کر دیں۔
اس دویں کو کفر افلاک کے وقت پیش کیا جاسکتا ہے۔

ٹپ:

پختے کی وال کے بجائے کوئی اور وال بھی استعمال کر سکتے ہیں۔

میں اپنی قابل سماں کرنے کے لئے بھائی کا گوارا
کراس میں بال میں بھائی کے قابل ہوں گے۔

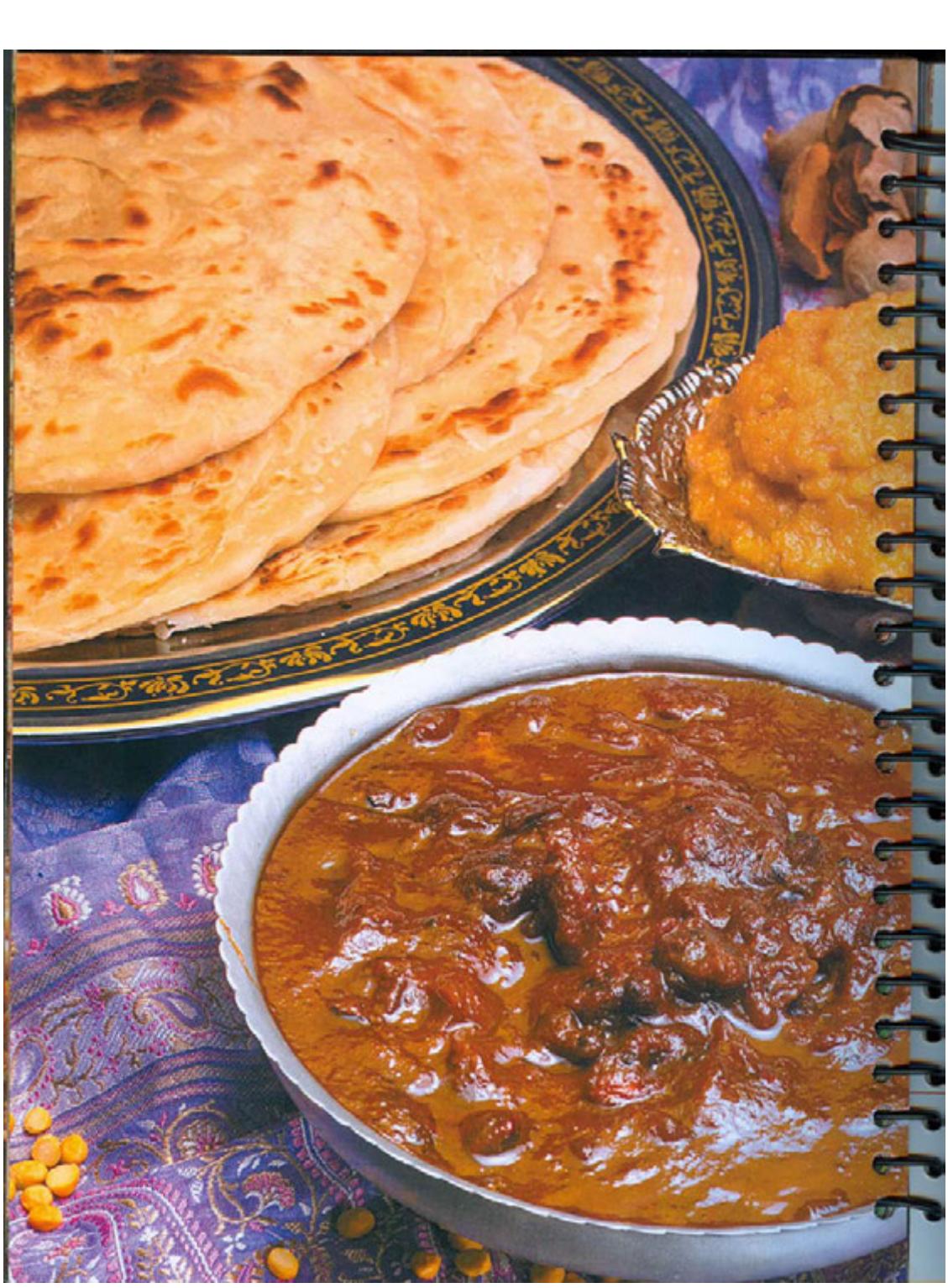


پوری کے اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|-----------------|
| پختے کی دال (آنکھ/بڑھنائیں) | دوپیالی |
| ٹک | حسب ڈاکٹ |
| بھائی | ایک بیالی |
| کھویا | آوگی بیالی |
| بادام (ٹھکے آئے) | دو کھانے کے لئے |
| پختے (ٹک آئے) | دو کھانے کے لئے |
| آنایا میدہ | آدھا گلو |
| والا کو اگلے آنکھ | حسب ضرورت |

آمسی کے اجزاء:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| ایلی گاروا | دوپیالی |
| ٹلو | آوگی بیالی |
| ٹک | حسب ڈاکٹ |
| لال مرچ ہیو ہوئی | آدھا چائے کا چی |
| سخیدہ زیرہ (لادن/لادنہو) | ایک چائے کا چی |
| والا کو اگلے آنکھ | دو کھانے کے لئے |



ڈھوکے

بِسْمِ اللّٰہِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

اجزاء:

- | | |
|----------------------------|-------------------|
| چاول | ایک بیانی |
| چینی دال | تمن پختہ کی بیانی |
| لہس پاہوا | آدھا پائے کا ٹھیک |
| لک | حسب ڈائٹ |
| دی | دو بیانی |
| ٹمیر پا ڈور | ایک چاۓ کا ٹھیک |
| لال مریق یوئی ہوئی | آدھا پائے کا ٹھیک |
| ہرا دنیا پاہوا | آدھی کھٹی |
| تازہ ٹھیکی کے پیٹے (پے ہے) | آدھی کھٹی |
| ہری مریق (ہی ہی) | دو عدد |
| ڈالا کو ڈگ آکل | دو کھانے کے ٹھیک |

بھار کرنے:

- | | |
|----------------|-------------------|
| کڑی نہ | چند پتے |
| سٹریڈرہ | ایک چاۓ کا ٹھیک |
| رائی | آدھا پائے کا ٹھیک |
| تل | ایک چاۓ کا ٹھیک |
| ڈالا کو ڈگ آکل | چار کھانے کے ٹھیک |

نہ:

امور کی وجہ سے بھارت کی ایک ناس الی ہے جو بہت پرانی ہاتھی ہے۔

ٹپ:

- چاول اور دال پیتے وقت آٹگی بیالی سوڈا اور شام
کرنے سے ڈھوکے جدید پتوں پر لیں گے۔

کڑی پتے کو جھپ میں لٹکا کر اپنے میں کھوڑ کر
کر لیں۔ اُنکا ہزاری پتے کے ہائے احوال کا ہاتھی ہے۔



مُثْبَرے پرائی

درستکیب:

- دلگی میں ایک سے دو کھانے کے بھی اللہ کو نکل آئیں
ڈال کرو جائیں آئی ہے وہ سے تین منٹ بلکہ سارے کمرے کریں۔
پھر اس میں پیاز کو راستہ از منہ ہوتے تھے فرمائی کریں
- پھر اللہ کو نکل آئیں میں مٹ، تک، لال مری، ہری
مریکیں، ہر ادھی، امدادات اور حیوایا ڈال کرو سے تین
منٹ عکس ایسی طرح بھیجنیں۔ دھک کر جلک آئی
وہ سے پھر وہ منٹ بھک پکائیں اور پھر لیے سے اس ادا
شٹک اکٹھیں
- آئنے لہک اور چارکانے کے بھی اللہ کو نکل آئیں
ڈال کر ایسی طرح گویجیں۔ مل کر کیلی پڑے میں
لہٹ کر اس سے پھر وہ منٹ کے لئے کھدیں
- آئنے کے چلے بنا لیں اور ہر چلے میں ایک
کھانے کا بھی مزرا کر جو بھر جائیں۔ ہلاج کیا کر کے
ہلے کو ایسی طرح بند کریں۔ ہلاج کیا کر کے
کھانے کے فرشت میں رکھ دیں۔
- ہلے کو تکلیف باقی سے خل کر رومی ہالیں اور تو سے پر
والہ کو نکل آئیں کسے ساتھ فرمائی کریں۔

پریزنسٹیشن :

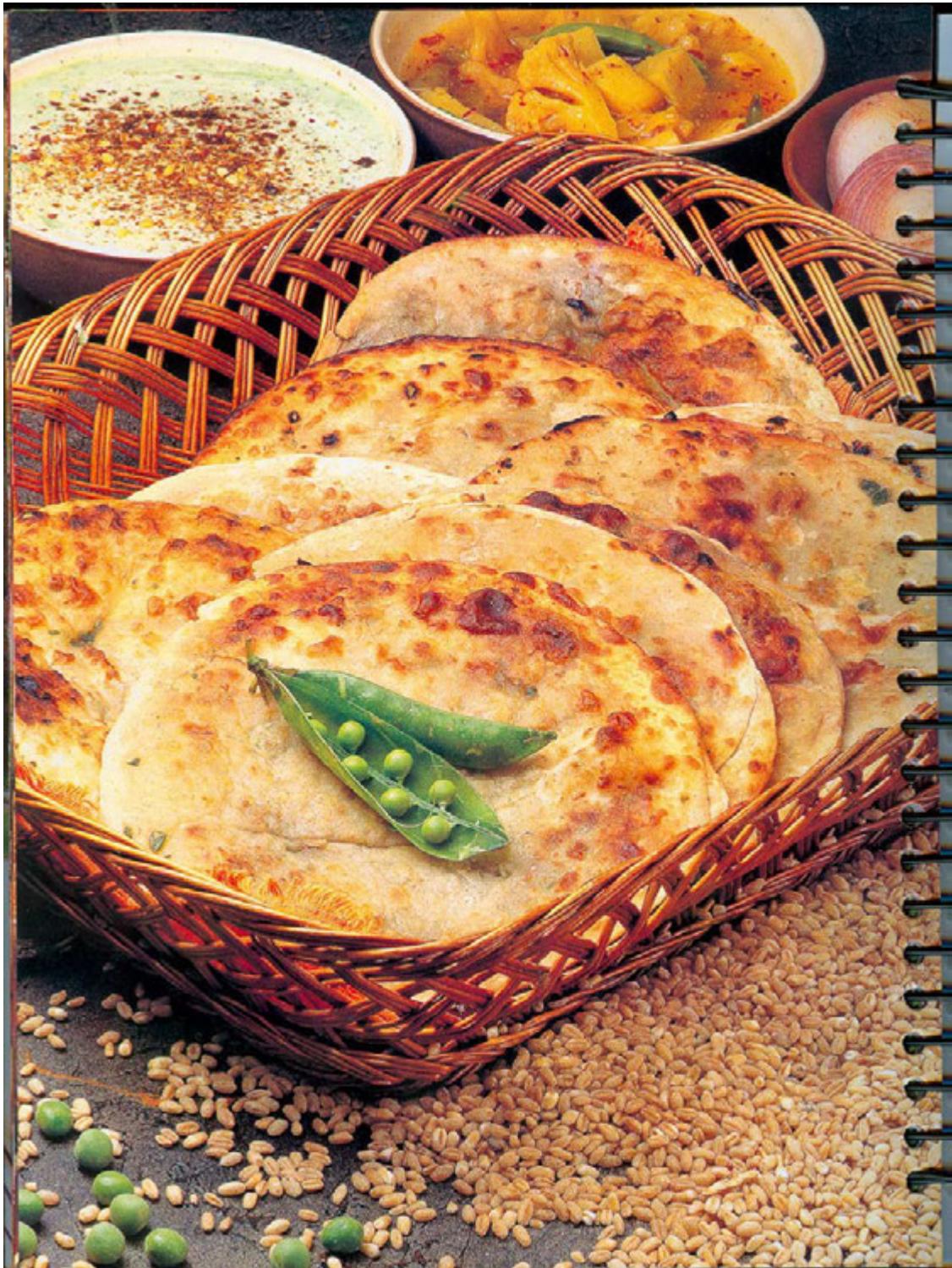
ہری کے چار ہری پٹی کے ساتھ گرامیں میل کریں۔
ہری پٹی ہالے کے لئے ہر ادھی ایک گٹھی، پوری، ایک
گٹھی، ہری مریکیں آنھ سے دس ٹھوڑے، سطحی زیر، ایک
چانے کا بھی، تک، حب؛ ایک، ایک یا کبھی صب
ضورات اور اسن پار سے چھوڑ کر لے لیں۔ تمام
اشیا کو جو کہ باریک ہیں لیں۔ مزید اپنی تیار ہے۔

ٹپ :

بہترین گے کے لئے اس ادا و چوکر اس سے پھر وہ منٹ
بھکاریں اور پھر جیں لیں۔

اجزاء:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| ملر (ڈال کر ہو کے ہے) | آدھا گلو |
| لک | حب؛ ایک |
| لال مریق (لٹی ہوئی) | آدھا چانے کا بھی |
| پیار (باریکی ہوئی) | ایک ٹھوڑے درمیانی |
| امدادات | دکھانے کے بھی |
| ہری مریکیں (باریکی ہوئی) | چار عدد |
| ہر ادھی (باریکے کا ہوا) | ایک گٹھی |
| سوپا (باریکے کا ہوا) | ایک گٹھی |
| آنا | ایک گلو |
| | ٹنے کے لئے |
| | والہ کو نکل آئیں |



بھرے بولے کھٹے آلو

اجزاء:

ایک کلو	آلو
سبز انار	لہس
دو کھانے کا بچھ	لال مرق (ائی ہول)
ایک چائے کا بچھ	بلدی
ایک چائے کا بچھ	میتھی دار
ایک چائے کا بچھ	کلوٹی
ایک چائے کا بچھ	سونف
دو کھانے کے بچھ	ٹارت و خیا
ایک چائے کا بچھ	رانی
چار کھانے کے بچھ	پھر (امی ہو گئی بھنی)
چار سے چھ کھانے کے بچھ	لیوں کا رس
سبز پودوں	ڈالہ کو ٹھک کیں

سجائے کئے:

سبز پودوں

پھر اور خیا (باریک کانا: وو)

ترتیب:

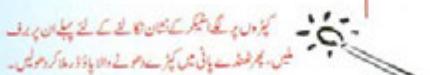
- پیچی میں آلو کو چھپے سیست پانچ سے سات سوت اہلیں اور پھر چھل لیں۔ بہت احتیاط سے ہر آلو کے پانچ کرس کٹ لیں اس کا کوئی ہا کوہ میان سے نہ نہیں نہ پائے۔ میتھی دار، کلوٹی، سونف، دھنیا اور رانی کو مونا مونا کوٹ لیں۔ بھرپاٹ، لال مرق، بلدی اور پھر کے ساتھ مالٹیں۔ فراہنگ ہیں یا پیچی میں ایک کمانے کا بچھ ڈالہ کو ٹھک آکن ڈال دیں۔ ان صالوں کو درمیانی آجھی پر ڈال راسا پانی کا پھینکنا دیئے ہوئے تھے سے چار مدت تک بھون لیں۔ اچھی طرح خلاطہ ہوئے تو پھر اس کو پھر آلوں میں پھر کر دہا کر کر کتھ جائیں۔ کڑا ہی یا اگر سے فرائیک ہیں میں ڈالہ کو ٹھک آکن اتا گر کر اس کی آچھی طرح سے فرائی ہو جائیں۔ ایک دلت میں ۲۰۰۰ آلوں کو فرائی کر لیں۔ بھاری پیچھے سے کی ویچی میں تمام فرائی کیے ہوئے آلو رکھ کر لیوں چڑک دیں۔ ڈھک کر پانچ سے سات منٹ تک ٹھک آجھی پر (دھمپا) پاکیں۔

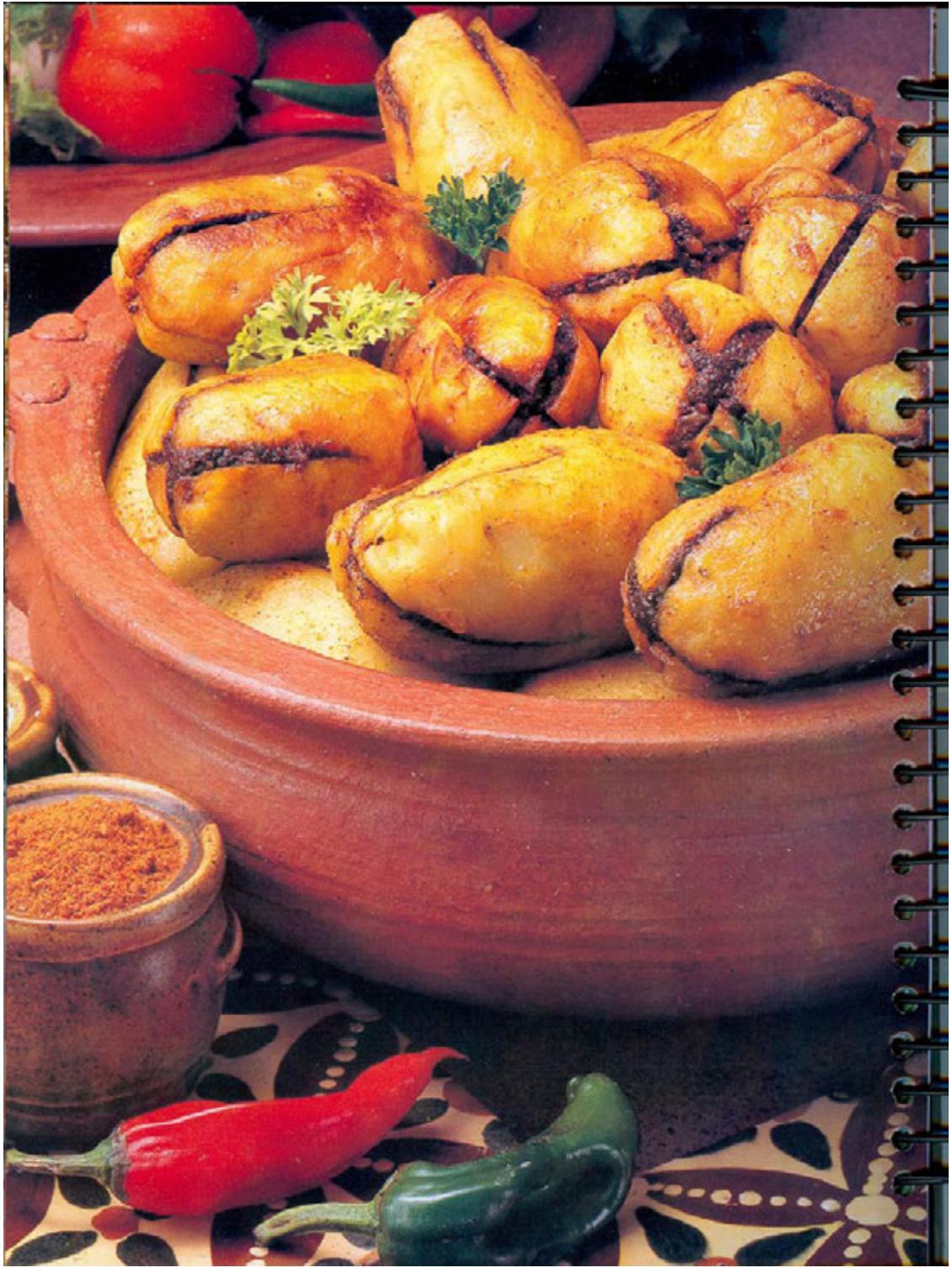
پریز نیشن:

ہر ادھنی چڑک کر کھانے کے ساتھ سالمہ داش کے طور پر یا چائے کے دلت کرم کر جیلی کریں۔

ٹپ:

لیوں کے دل کے ہجاتے چار سے چھ کھانے کے بچھ اٹلی کا رس بھی استھان کیا جاسکتا ہے۔





مِنْسَ مَنْ بِيْگ

اجزاء:

- | | |
|------------------------|---------------------|
| 200 گرام | تیرہ |
| حسب ڈالک | ڈالک |
| ایک چائے کا چی | ہنس پاہوادا |
| ایک حدود رہیانی | پیاز (پریکی ہوئی) |
| ایک چائے کا چی | کالمی طریق ہمی ہوئی |
| دو چائے کے چی | لماڑکا پیٹ |
| دو سے تین کاماتے کے چی | ڈاللا کو ٹک ڈالک |

منی بیگ کے لئے:

- | | |
|-------------------|------------------|
| آدھا گلو | میدہ |
| حسب ڈالک | ڈالک |
| دو چائے کے چی اور | ڈاللا کو ٹک ڈالک |
| ٹلے کے لئے | |

ترتیب:

- دیگتی میں ڈاللا کو ٹک ڈال کو درمیانی آنچ پر سے تین ہفت گرم کر کے ہنس کو ایک ہفت ہلا کا فراہی کریں
- پھر اس میں تیرہ، ڈالک، پیاز، کالمی طریق اور لماڑکا چیت شام کرو جیں
- اچھی طرح ملا کر درمیانی آنچ پر اٹک کر اتھی دیر پہاڑیں کر جیسے کا اپنا پانی ٹک ہو جائے۔ پھر ہے سے اتا کر خلاڑا کر لیں
- تین ڈالک بانٹے کے لئے میدہ میں ڈالک اور ڈال کاماتے کے چی ڈاللا کو ٹک ڈال کر خلاڑا پانی سے آنھ سے اس ہفت ہک اچھی طرح گوندھ لیں
- گندھے ہوئے میدہ کے چیلے ناکر چھوٹی چھوٹی پوریاں ٹلیں۔ ان کے درمیان بخنا ہوا قیمہ دکار پاچی کی ٹکلیں ہائیں
- گز اسی میں ڈاللا کو ٹک ڈال کو درمیانی آنچ پر تین سے پانچ ہفت گرم کر کے پھر ہون کو گولدن فراہی کر لیں

پریزیشن:

ہری پیاز کی ہار کیک ۴۰ ٹائج اس کے درمیان میں باعثہ دیں اور لاماؤ چکپ کے ساتھ چھوٹیں کریں۔

ٹپ:

تیرہ ہوتے سے پہلے اچھی طرح خلاڑا کر لیں تاکہ پٹلیاں پھٹنے سے گھوڑا رہیں۔

ہنس میں کچورا ٹک ڈال کے ایک ہیلی ہال میں ایک ٹک ڈال کو ڈال کر ٹکس کر لیں۔ درجہ ہون کے طرف میں اس پانی کا ہمیزان اسے لیں۔





آلہ کچوریاں

دالدا کامیابی سرٹیفیکیٹ

اجزاء:

- آلو کے بھرتے میں ایک، لال مرق، کالم مرق،
- تلابت و خلیا، علیہ زیر، ہرا و خلیا، ہری مریٹس اور
- یہوں کا رس دال کر پانچی طرز میں۔ پھر پانچ سے
- دس منٹ کے لئے فرنچ میں رکھ دیں
- ساس میں میں ٹوکو بار بکانے کے لئے پانی کے ساتھ دو
- سے تین منٹ تک پاک کر شر و نہالیں
- میدہ میں اٹک، میخا سوڑا، اباؤں اور گلو کا شیرہ دال
- کر بانی کی دہ سے سخت سا گوندوں میں۔ اس بولل کے
- گلے پرے میں لہیت کر دیں سے پھرہ منٹ کے لئے
- ایک طرف رکھ دیں۔ پھر دوسری کے چال دن کی طرز سے
- پھونٹے چھوٹے چھوٹے ہالیں
- پنے کے درمیان میں گڑھا سا کر کے ایک کھانے کا
- قچی آلو کا گھر پر بھر دیں اور اس میں کو گیا کر کے ہل کے کو
- اچھی طرز بند کر دیں۔ دس سے پھرہ منٹ کے لئے
- فرنچ میں رکھ دیں
- دوبارہ پانچی گلیا کریں اور پنچے کا چھلپا لیں
- دہائیں۔ کرائی میں والالا کو ٹکیں اسکی کوتلن سے پانچ
- منٹ درمیانی آجھی پر گرم کریں اور پکوریوں کو گولان
- براؤں ہونے تک اپنے فرائی کر لیں
- خاکی کا نیا اٹھو جھپ پر کھال لیں

پریز نشیش:

کچوریاں ہر سے صالے کی پنچی کے ساتھ گرم کرم
ٹیش کریں۔

ٹپ:

پکوریوں کو نکلے سے پہلے دس سے پھرہ منٹ کے
لئے فرنچ میں رکھنے سے زیادہ خستہ پنچی ہیں۔

آپنے پرہنل کے روحی کمال کرنے کے لئے
اور سرکاری ایکس امدادی میں سے کوئی مصالح کریں۔





dal ke souse

دال کے سوسے

اجناء:

تمی ہوئی موگ کی دال 200 گرام
لکھن اس کا رونما کر کر دھنیا، پودیہ، ہری مریمیں اور
لیسوں کا رس مٹ کے لئے رکھو دیں

سوسے کو چپکائے کے لئے میدہ دیں میں تھوڑا سا پانی دال
کر کا جا سا ہیئت بنا لیں
سوسے کی پی کو باتھ میں لے کر بخوبی مٹل میں فولز
کریں۔ اس میں ایک کھانے کا چیج دال کا کچھ ہرگز
دوبارہ سے اسی مٹل میں رہجے ہوئے موزیں۔ اچھی
طریقے سے بند کر کے میدہ کے چیت سے چپکا
دیں۔ سوسوں کو سی سے پھر دھن مٹ کے لئے فرنچ میں
رکھو دیں
کڑاہی میں والٹا کو تکل آکل کو درجنی آٹھ پر تین
سے پانچ مٹ گرم کریں اور سوسوں کو گولہان براؤن
فرائی کر لیں

پروتیٹیشن:

اتی کی چانپی اور ہرے مصالحے کی چانپی کے ساتھ
پیش کریں۔

ٹپ:

تمی ہوئی دال دھنیاب دہوتا دیویاں موگ کی دال
کو ایک پیالی پانی میں اس سے پھر دھن مٹ بھکر
رکھیں۔ پھر پانچ سے سات مٹ کے لئے فرانچ
تین میں بھاپ دے لیں۔ پانی فٹک ہونے پر
استعمال کریں۔

گری انون کی ہڈت سے پیچے کے لئے آجی کلیں دھن میں
ٹھکانیں۔ پھر اس کے بعد فرانچ کا مٹ کر کھائیں اور اسے پاریک
پیش کر اسکا استعمال کریں۔



ترتیب:

- آل و وڑوں کو اپال کر بھر جو نہیں اور اس میں ہرا دھیا، ہری مریخیں، لٹک، کالمی مریخ، زیر و اور یلوں کا رس
- دال کر اچھی طرح ملائیں
- پھر لے چھوٹے کوئی خل کی طرح آل و وڑے نہ کروں
- سے پھر وہ مٹ کے لئے فرش میں رکھوں
- آجھہ نہانے کے لئے مٹنیں نہ کروں، بلکہ اور
- دال مریخ مارکیں۔ تھوڑا تھوڑا پانی دالتے ہوئے گاڑھا سامنہ پہنچیں۔ وہ سے پھر وہ مٹ کے لئے وحک کر کرم جگہ پر رکھوں

- آل و وڑوں کو جتن کے پیسے میں اچھی طرح ڈپ کریں۔ پھر اسی میں درجنیاتی آنچ پر الٹا کوکل۔ آنک کو جتن سے پانچ سنت سکھ کریں اور آل و وڑوں کو گولڈن براؤن ہونے تک دوپ فری کریں
- الی کی پنچی نہانے کے لئے تمام اچھا لامکی آنچ پر دس سنت سکھ لپکیں اور پہنچے سے اچھیں۔ اچھی طرح خلاک اکے صاف خلاک پر ان میں جھوک کر لیں

پریزیڈنٹیشن :

آل و وڑوں کو الی کی پنچی کے ساتھ کرم گرم پیش کریں۔

ٹپ :

آل و وڑوں کو پس سے گھوڑا رکھ کے لئے آپسے ہوئے آل و وڑوں میں دو کھانے کے پیچے یلوں کا رس شامل کروں۔

اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|-------------------------|
| ایک گلو | آل و وڑے |
| حسب دا انک | لٹک |
| کالمی مریخ (اوٹی آنچی ہوئی) | کالمی مریخیں |
| چار سے چھ عد | لٹک کیں |
| ایک چاۓ کا چنی | زیر و اور یلوں کا رس |
| تین سے چار کھانے کے چنی | ہرا دھیا (باریکے کا رس) |
| ایک ٹھیٹی | ہرا دھیا (باریکے کا رس) |

آہم وہ کے لئے:

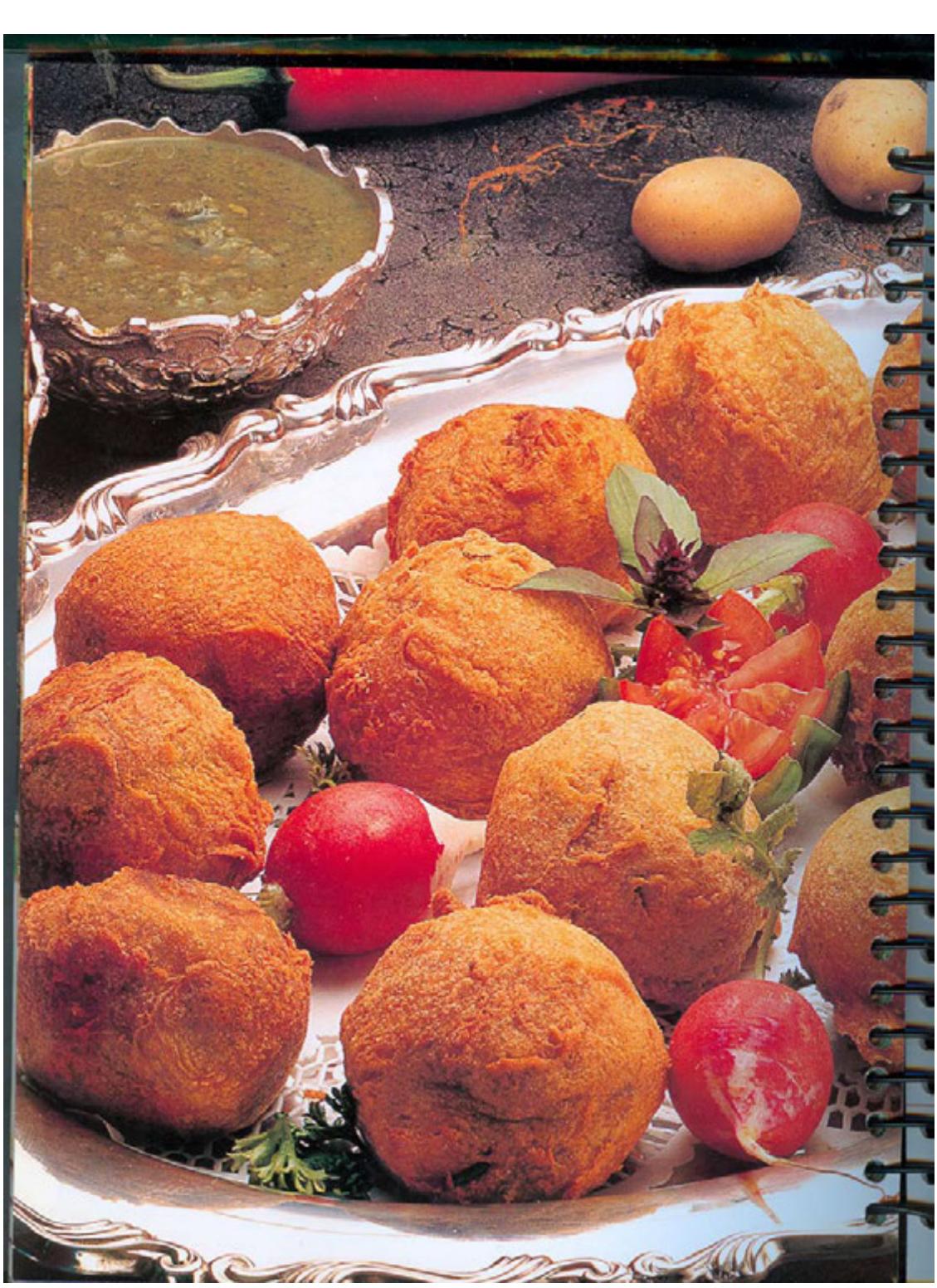
- | | |
|-------------------|-----------------|
| دو یوں | تین |
| حسب دا انک | لٹک |
| بلدی پھی ہوئی | آوھا چاۓ کا چنی |
| الل مریخ پھی ہوئی | ایک چاۓ کا چنی |
| ڈالا کو ٹھیٹی | تلے کے لئے |

الی کی پنچی کے لئے:

- | | |
|----------------------------|-----------------|
| ایک پیالی | الی کا رس |
| حسب دا انک | لٹک |
| چینی پاگ | چینی پاگ |
| الل مریخ پھی ہوئی | آوھا چاۓ کا چنی |
| سینیڈز یو (ہون کر لاما ہو) | ایک چاۓ کا چنی |

کھا کا لی اکوئی کے پانی کا مہری ہی کرم کرنے کے لئے
ایک الی کی پنچی ایک چاۓ کا ٹھیٹی اسکے دلدار رکھوں۔
چال، بھیس، سرپر بھی اسماں میں ریختی کے لئے احتفل کر دیں۔





برے مصالحہ کے آلو

بڑا کھانے کا سلسلہ

اجزاء:

- چھوٹے سائز کے آلو
- ایک کلو
- لہن
- حسب دانکہ
- لہن
- سفید زیرہ
- ہری مریخ
- ہرادھنی
- پا ڈیند
- لہوں کا رس
- ڈالدا کوٹک آگ

ترتیب:

- آلو اپال کر خلٹے کر لیں اور چیل کر ایک طرف رکو دیں
- لہن، سفید زیرہ، ہری مریخ، پا ڈیند اور ہرادھنیا لہوں کے رس کے ساتھ ملا کر چٹکی ہیں لیں
- گزدھنی یا فراہنگ بجن میں ڈالدا کوٹک آگ کو درستیانی آجھی پر تمن سے پاچھی منت گرم کریں اور پانچی کو تمن سے چار مدت کے لئے فروخت کریں
- آن پلے ہوئے آلو اور لہن پانچی میں ڈال کر اچھی طرح ملا کیں اور ڈھک کر پاچھی سے سات منت کر کلی آجھ پر (میز) پکائیں

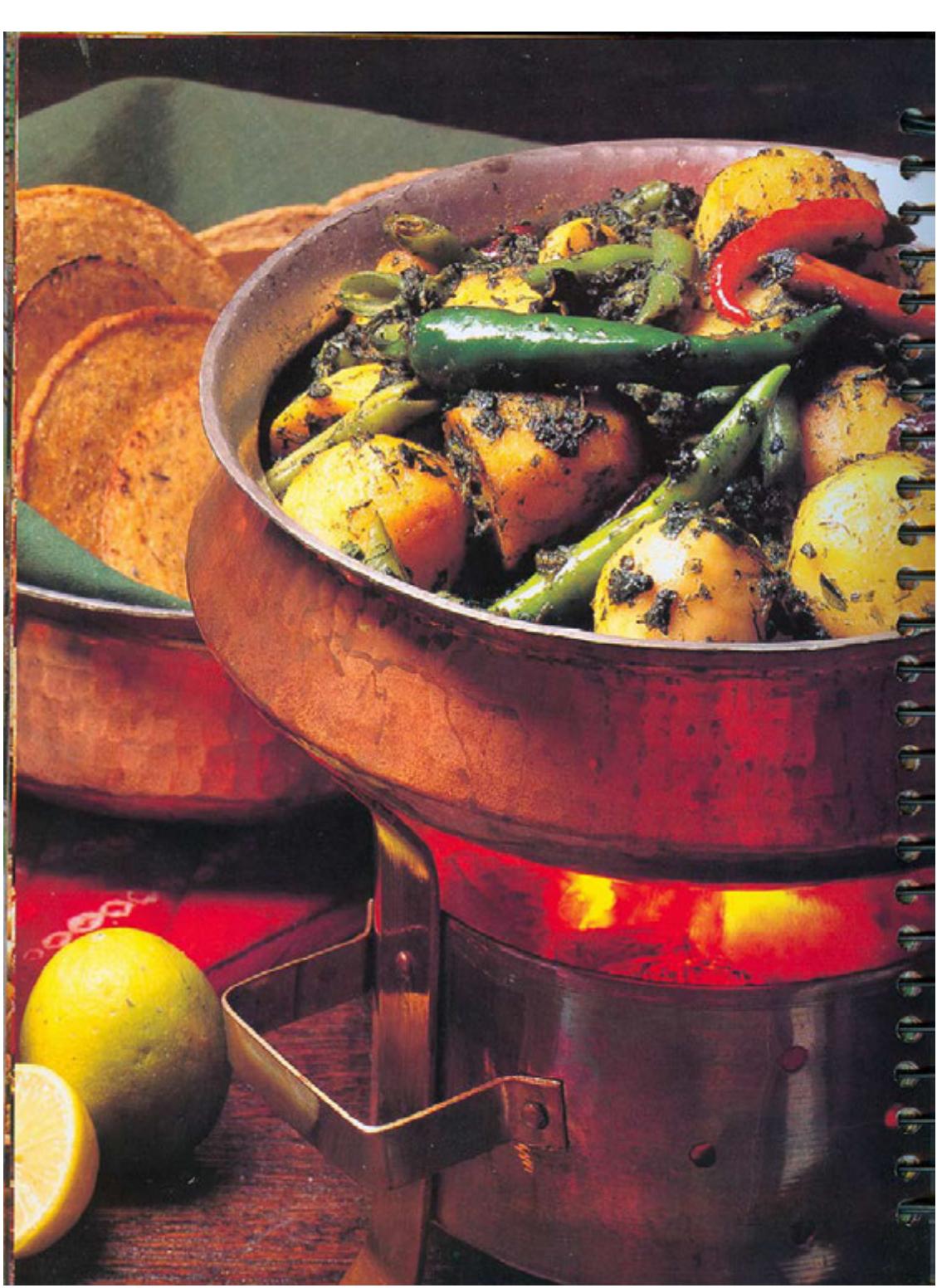
پریزیشن:

پرانچے پاپروں کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

ٹپ:

لہوں کو پکھوڑ گرم پانچی میں رکھتے زیادہ رس شامل کیا جاسکتا ہے۔





قیمے کی کچوریاں

ڈالٹا کا دسیر مہر ان کو نہ لے دیں

اجزاء:

- آدھا گلو تجہ
- لکھ سب و اکٹھ
- اور کس پر ہوا ایک کانے کا چی
- پیاز (ٹلپت کی طرح کی ہوئی) دو عدد در جانی
- لال مرچ نہیں ہوئی ایک چانے کا چی
- ٹابستہ ہٹھیا ایک کانے کا چی
- کالی مرچ بھی ہوئی آدھا چانے کا چی
- ٹپیدہ زیرہ ایک چانے کا چی
- ہری مرچیں (اریک کی ہوئی) تین سے چار عدد
- ہراوٹھیا (اریک کا ہوئی) ایک گھٹھی
- لیوں کا رس دکھانے کے چی
- سیدہ ایک نکو
- نیخا ہوا ایک چانے کا چی
- ایجاد ایک چانے کا چی
- ڈالٹا VTF ہاتھ ملنے کے لئے

ترکیب:

- سیدہ میں لٹک، نیخا سوڑا، ایجاد اون اور چار کھانے کے لئے ڈالٹا VTF ہاتھی میں ڈال کر آٹھ سے دس منٹ تک اچھی طرح گردبھیں۔ پھر مل کے کچھے کچھے میں پیٹ کروں سے پھر وہ مٹت کے لئے رکھوں۔
- دیچی میں ایک کھانے کا چھی ڈالٹا VTF ہاتھی در جانی آٹھ پر دو سے تین منٹ گرم کریں۔ قبضہ اور کس پر ہوا ایک کھانے کا چھی ڈالٹا VTF ہاتھی در جانی دوڑیں، کالی مرچ اور لال مرچ ڈال کر اتنی دری پاکیں کہ ٹھیک اپنا پانی مٹک ہو جائے۔ پھر ٹابت و خلی اور زردی ڈال کرو سے تین منٹ بخوبی میں چوپنے سے اتار کر اس میں پیار، ہری مرچیں، ہراوٹھیا اور لیوں کا رس مالیں اور اسراہوں کے لئے کچھے کچھے پکوریوں کے چھلے کے لئے بھالیں اور جو کو گیلاؤ کے چھلے کو دس راتا پھیلاتیں۔ ہر چھلے میں ایک ایک قبضہ بھر کر چھلے کاچھی طرح گرد کریں اور دس سے پھر وہ مٹت کے لئے فرشت میں رکھوں۔
- کراں میں ڈالٹا VTF ہاتھی کو در جانی آٹھ پر تین سے پانچ منٹ گرم کریں، دوبارہ ہاتھ کی لیا کر کے ڈالٹے کو جھلیک رکھ کر بکار بکار کا لیا کر کے لئے کوچھے میں گوللن، براؤن، ہاؤن، ہاؤنے تک ڈیپڑائی کریں۔ پکوریوں کاٹو شوہر یا خاتمی کا نند پر بھال میں

پریزیشن:

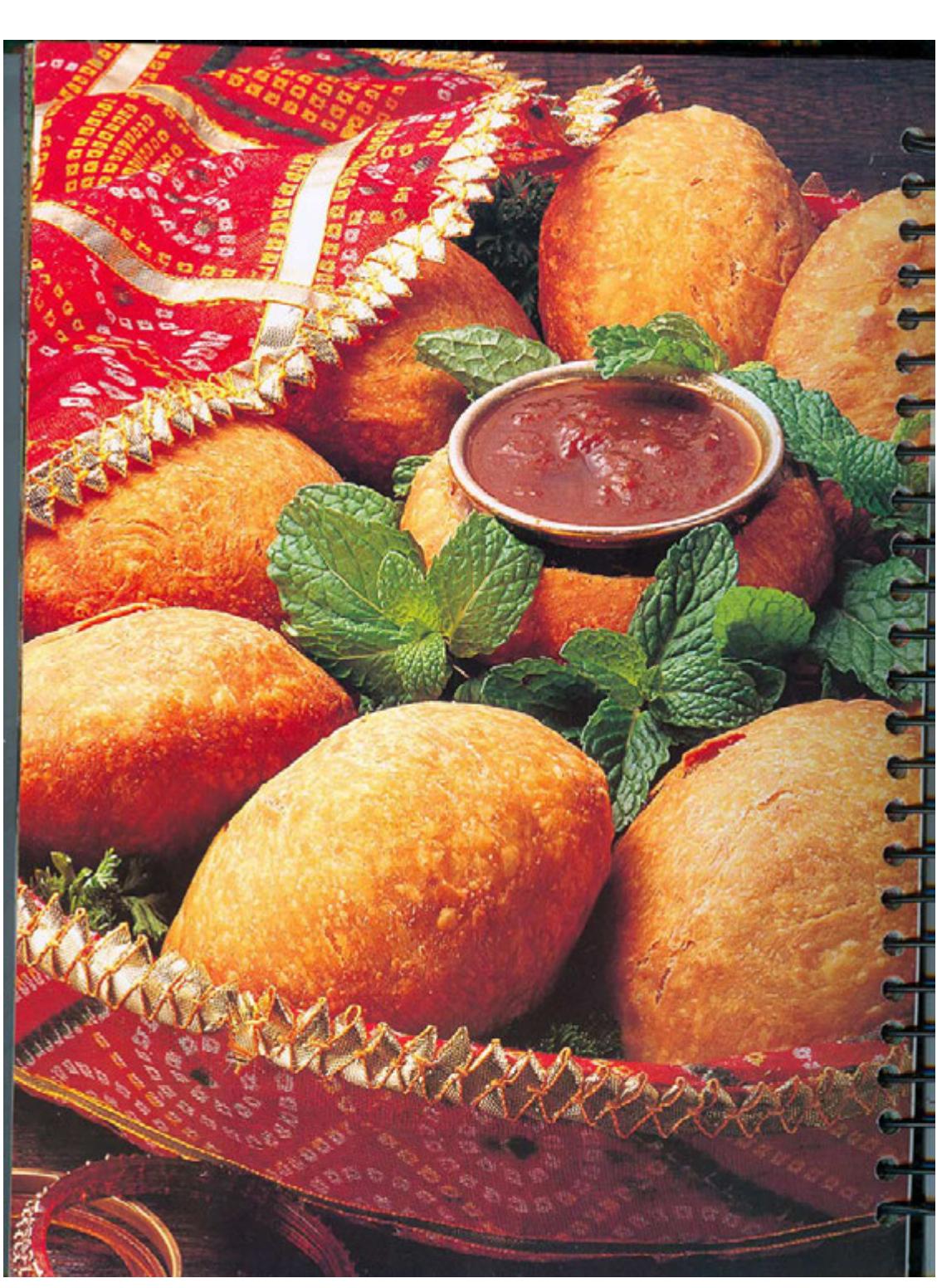
ہرے صمالے کی چھنی کے ساتھ گرم گرم ہٹل کریں۔

ٹپ:

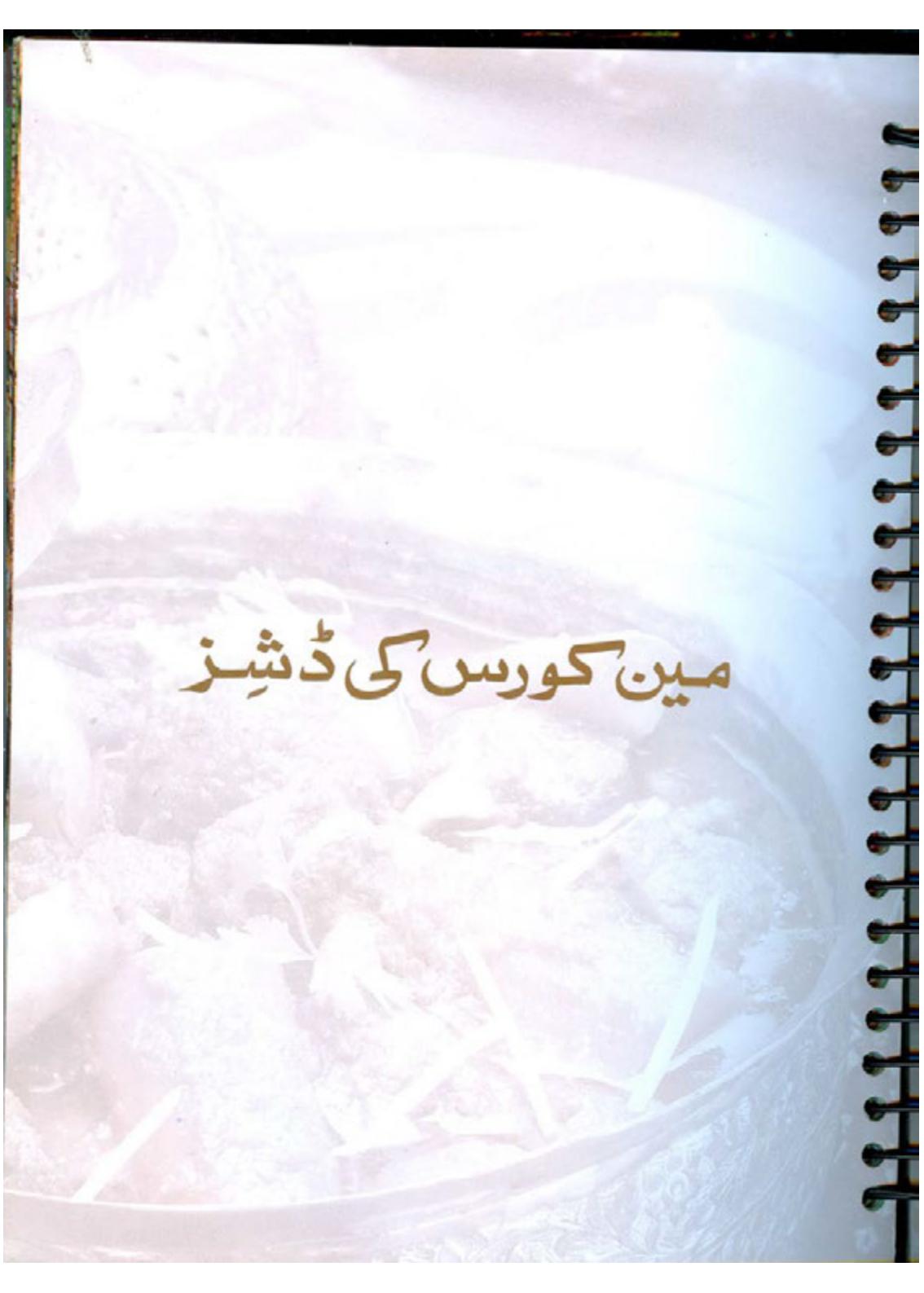
گندے ہوئے میوے کو پکر دیں گرم چکر پر رکھنے سے کپوریاں پھوپھی ہوئی بیشگی۔

جنہوں کو ہر چھلکہ کے لئے اپنے چھلکے پاٹے میں بیٹھیں۔









مین کورس کی ڈشِز

شاہ جہاں کو فتے

ڈال دا کامیابی ملٹری ایئر فورسز

کوئی کی ترکیب:

- قیچی میں کلفتوں کے قائم ایجاد، مالک ایجین طرح خیز نیں اور پھر کوئی کے لئے فریق میں رکھ دیں۔ پھولے پھولے بیہترے فلاں کے کوئے ناکر گردی تار ہوئے تھے وہ بارہ فریق میں رکھیں

گردی کی ترکیب:

- یہ سائز کی پچھی میں والا کوٹک آنک کو رہائی آنچی تمن سے پانچ سنت گرم کر کے ٹابت گرم مصالوں وال دیں۔ جب کوڑاتے گے تو پیارہ وال کو سنہرا فروتی کر لیں
- اور کل ہم، بھل، سطیدہ مریخ، زیرہ اور وی شال کر کے دو سے تین سنت تک بھوئیں۔ پھر کوئی خیز وال کرتی دیر بھوئیں کریں میکد سے فریقے لے
- دو وہ وال دیں اور ہب ایال آجائے تو کم وال کر دیجھی کو پہلے سے پکار بپلا سابلیں
- ہری مریخ، برادھیا اور پیارہ گرم مصالوں پھر کر پانچ سے سات سنت تک آنچی پر (۲۵۰) پکائیں

پریز نیشن:

- ڈش میں ایال کر کریم اور بادم سے جا کر اپنے ہوئے چالوں کے ساتھ خیل کریں۔

ٹپ:

- چکن کے کلفتوں کو زیادہ نہ پکائیں ورنہ سخت ہو جائیں گے۔

لیکن یہ کوئے وہیں ہوئے جو میں ایال بڑیں پہنچیں وہاں ہیں۔ اگر راتی فوجیں کھوئیں تو اسکے لیے اس سلطنتے کا ہاں ہاتھ کے۔

کوئی کے اجزاء:

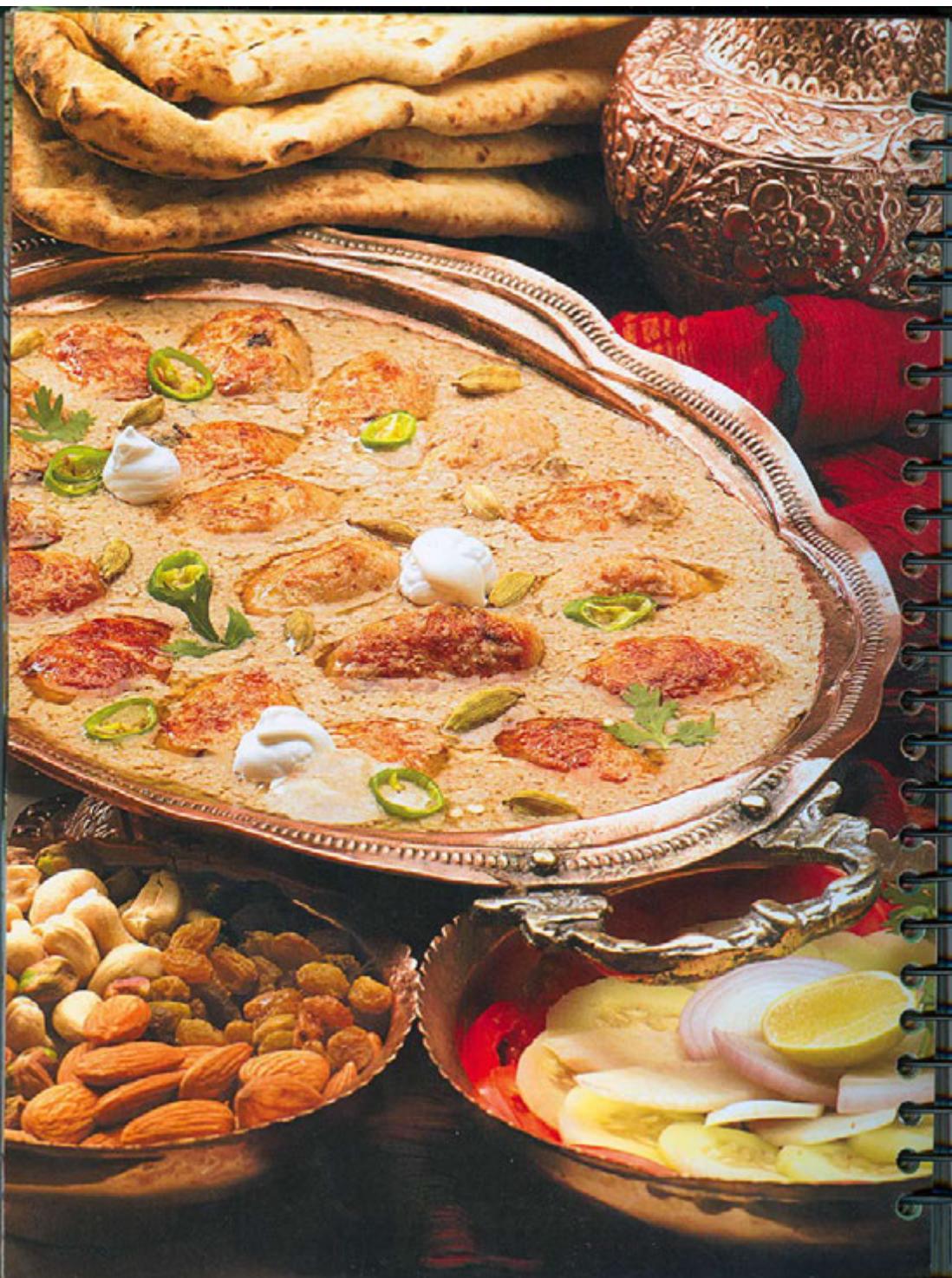
- | | |
|----------------------|----------------------|
| ایک گلو | چکن کا تج |
| ایک کھانے کے بھی | اور کل سی پاہووا |
| ٹپ | ٹپ |
| سٹیدہ مریخ آنچی ہوئی | سٹیدہ مریخ آنچی ہوئی |
| داریل پاہووا | داریل پاہووا |
| ہری مریخ | ہری مریخ |
| ہری مٹھا | ہری مٹھا |
| پادام | پادام |
| چھتے | چھتے |
| کشش | کشش |
| وال روٹی کے سلاں | وال روٹی کے سلاں |
| وہ عدو | وہ عدو |

گردی کے اجزاء:

- | | |
|-------------------------|------------------|
| پیارہ (دریک کی ہوئی) | وہ عدو دریائی |
| اور کل سی پاہووا | ایک چالے کا بھی |
| ٹپ | ٹپ |
| سٹیدہ مریخ آنچی ہوئی | ایک چالے کا بھی |
| سلیڈ زرہ | ایک چالے کا بھی |
| ٹابت گرم مصالوں | ایک کھانے کا بھی |
| وہی | وہی |
| وہی (پیچھا ہوئی) | ایک بیالی |
| فریش کریم | آوگی بیالی |
| گرم مصالوں پاہووا | ایک کھانے کا بھی |
| ہری مریخ (دریک کی ہوئی) | تمن سے چار عدو |
| برادھیا (بارک کاہی) | آوگی شیشی |
| ڈالا کوٹک آنک | آوگی بیالی |

سچان فکٹہ:

- | | |
|-----------------|---------------|
| فریش کریم | آوگی بیالی |
| چھتے بہنے بادام | آٹھوست دی عدو |



چکن منچورین

تراكیب:

- چکن کو پیلی سار، سرک، سویا سار، لٹک،
سلیڈ مرن، پیچی اور چاہیزیں لٹک لکراوے سے کچھ
کے لئے رکھدیں
دیگری میں والا کوکاٹ اسکی کو درمنانی آئی پر تھی سے
پائی گئی مدت کرم کر کے بینن والیں۔ ایک مدت کے بعد
چکن والی کرچی آئی پر گولان ریکی کر کے کھال لیں
ای ویکنی میں لازماً کا پیت، لاماؤ کی پکب اور گنچی شال
کر لیں۔ لٹک اور ٹائٹ والی مرچیں والی کر کا زحاحا
ہوتے تھے پاکیں اور پکن والی کر کا اپال آتے
دیں sizzler plate (اوپے کی پیٹت جو کہ زدار
میں آساتی ہے و مقلاب ہے) کو درمنانی آئی پر وہ
مدت کے لئے چھ بیس پر گرم کریں اور پھر جن کو اس
میں کھال کر جیسی کریں

پریزنسیشن:

ہری پیاز، گاجر اور شملہ مرنی سے جا کر آبلے ہوئے
جاوں پافر انڈہ رائکس کے ساتھ گرم گرم چیٹ کریں۔

شیخ

لئے پہنچی باتیں کے لئے دچکیں جس میں آدمیوں کی پڑپوری کی پڑپوری کو بچا سے پہنچی یا اپنی کے ساتھ ہوئی دریا بائیں کو تریا ایک بیوالی کرنی رہ جائے۔ لئنکی کوئی سے مگنونہ رکھ کے لئے اس میں اپال آئنے کے بعد ایک چھوٹی بھلی ہوئی ٹائیت پیارا درود پورا تکالیم ریڈیسٹیبل کروئے۔

لئنکی کے جانے پاڑا میں محتیب ایک سے دچکن کے پہنچ کر ایک یا اپنی میشل کر کے بھی انتہا کی جا سکتے ہیں۔

لیں جو کوئی کوئی کے لیے لال، کم پچھلے بھپے، اسی اور پرندے
میں دال ریختے رہتے۔ اس سے پہلے وہ تھا کہ میں، اخلاق کے
ایک بارہت میں بیکن سے ہوا کہ اسے کیا ادا کریں۔ اس دال
کی، وہ ساتھی کی بھائی سے ہے کہ کوئی کوئی حکومت کے لئے فتح میں
دکھنے، اسکے بعد اسے میں سے یہ: «الل ارجوں تھک پکے میں، کوئی
دکھنے کی وجہ سے اسے میں نہیں کیا۔ اسی کی وجہ سے اسے

چڑاہیں	چڑاہیں (انجمنی کی بیان)
چکر	چکر
چہن پاہوا	چہن پاہوا
چاتال رہنگیں	چاتال رہنگیں
ٹیپی مرحق ہوئی	ٹیپی مرحق ہوئی
مرک	مرک
سویاس	سویاس
پلی ساس	پلی ساس
پیشی	پیشی
پاہنچہنگ	پاہنچہنگ
تمارا ہیرت	تمارا ہیرت
تماؤں گپت	تماؤں گپت
گنگیں (پر بھیں)	گنگیں (پر بھیں)
والا کو گل	والا کو گل

سچانے کے لئے:

دکھانے کے لئے	ہری پیاز (پاریک کی جوہنی)
دکھانے کے لئے	گاگا جر (پاریک کی جوہنی)
دکھانے کے لئے	شل سمر (پاریک کی جوہنی)



چکن بربیان

دالہ اکٹھے ملے رہے ہیں

اجزاء:

پکن پکن
چالوں چالوں

ایک گلو ایک گلو
اور کچن پاہوا اور کچن پاہوا

دو کھانے کے تھی دو کھانے کے تھی
تھیک تھیک

حساب داکن حساب داکن
تین سعد در میانی تین سعد در میانی

لماڑی (باریک کے اونے) لماڑی (باریک کے اونے)
دیکی (پستنہا ہوا) دیکی (پستنہا ہوا)

ایک بیانی ایک بیانی
سٹینڈرڈ سٹینڈرڈ

ایک چائے کا تھی ایک چائے کا تھی
بلدی ہی ہوئی بلدی ہی ہوئی

ایک چائے کا تھی ایک چائے کا تھی
الل مرق پتی ہوئی الل مرق پتی ہوئی

دو کھانے کے تھی دو کھانے کے تھی
وٹپاہوا وٹپاہوا

ایک کھانے کا تھی ایک کھانے کا تھی
کرم مصالح پاہوا کرم مصالح پاہوا

ہری سریجس (باریک کی ہوئی) ہری سریجس (باریک کی ہوئی)
چھ سے آٹھ عدد چھ سے آٹھ عدد

ہر اونچی (باریک کی ہوئی) ہر اونچی (باریک کی ہوئی)
پاؤ نہیں (باریک کی ہوئی) پاؤ نہیں (باریک کی ہوئی)

ٹاہت گرم مصالح ٹاہت گرم مصالح
ایک چکلی ایک چکلی

زور سے گاریگ زور سے گاریگ
دووہ دووہ

آٹھی بیانی آٹھی بیانی
پنڈتھرے پنڈتھرے

ایک بیانی ایک بیانی
ڈالہ اکٹھک آگ ڈالہ اکٹھک آگ

ترتیب:

- پکنی میں ظالہ اکٹھک آگ کو درمیانی آٹھی پر تمن سے پانچ حصے گرم کر کے ٹابت گرم مصالح اول دیں۔ جب کوڑا نہ لگے تو پیازہ اول کو شہر افرائی کر لیں
- اول کچن، بلدی اور زیر و ڈال کردے سے تین حصے بخک جیچی جلا کیں اور پھر لامیں ٹھال کر کے اتنی دیر یا کافی کیم کر لے اڑکل جائیں
- بیک پارا ہیچی طرح چکیں جائیں اور ایک پیٹ کی ڈال میں آجائیں تو چکن، تک، لال مرق، پاہو اور خلیا، پاہو اور گرم مصالح، ہری سریجس، ہر اونچی اور پاؤ نہیں ڈال دیں۔ پھر ہی ڈال کر اپنی طرح طائیں اور درمیانی آٹھی پارے سے پندرہ حصے بخک لے کیں
- چاہوں کو تھوڑے سے تابت گرم مصالح کے ساتھ ایک کی (مکمل اٹھے سے تین چار حصے پہلے) اپال کر چکلی سے پانچ ہمیں لیں
- یہ سے سارے کیچنی کو پھیلا کر کچن اور اس کے اوپر چاہوں کی تحریر لگا دیں۔ دو حصے میں زور دے کا ریگ اور کرکڑہ اپنے مادر کچاہوں پر چڑھ دیں
- پکنی کو ڈھک کر پندرہ سے تینیں حصے مٹ کے لئے گرم تو سے پر تکر کیجی آٹھی پر (دھر) کافیں

پریزیشن:

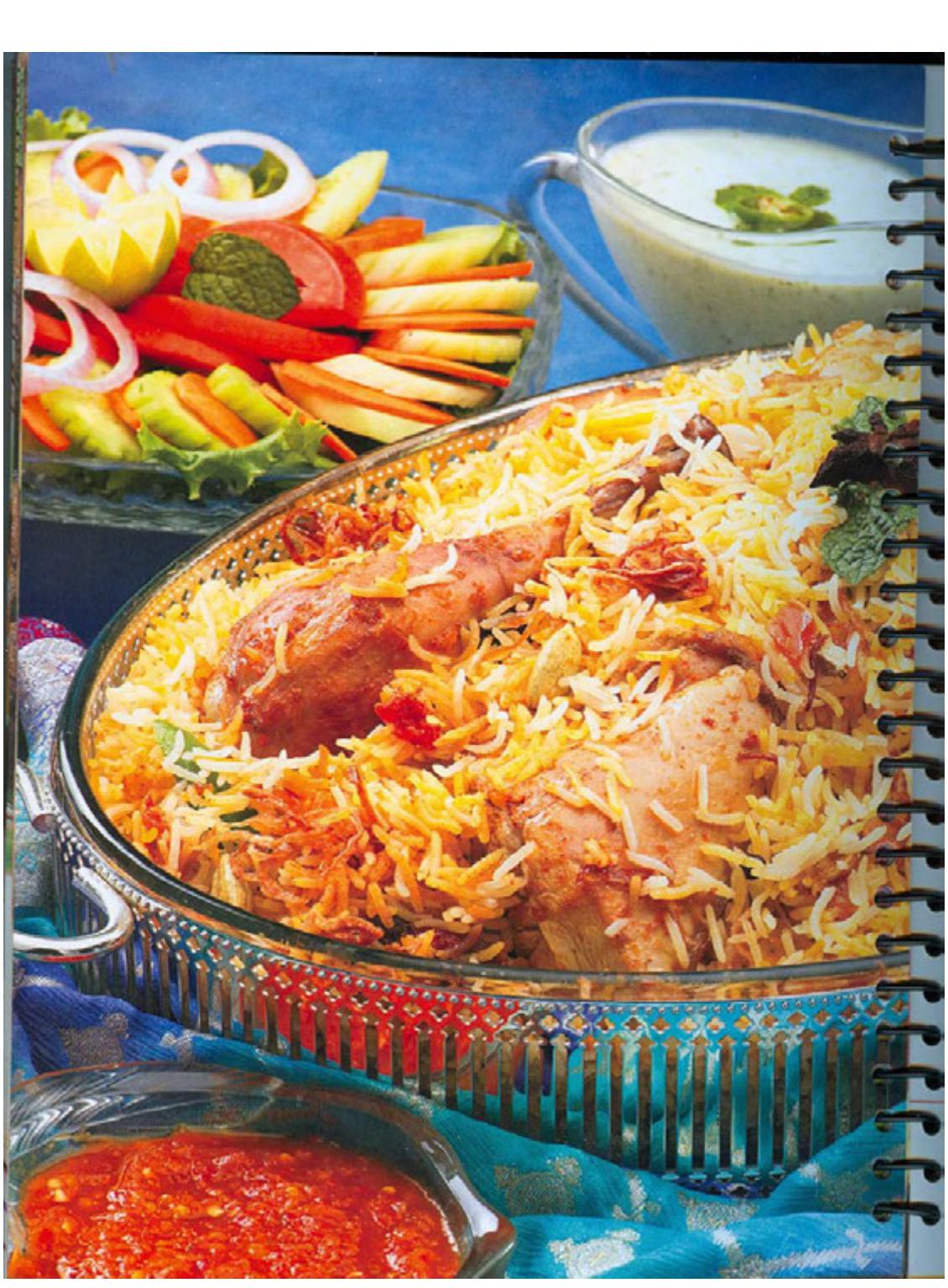
راکن اور ملادے کے ساتھ پیش کریں۔

ٹپ:

چاہوں کو تباہی سے پندرہ سے تینیں حصے بخک کر کر کیجیں۔

لے چاہوں کو اگر زدہ اونٹھ کھوڑ رکھنا 70 گرام
ٹابت اول میں 10 گرامیں اول کر کر کوڈیں۔





دالہ اکادمی سیریز نمبر ۱۰

ترتیب:

- چکن کے گلودن کو دو سے تین بیجے کٹ کر ابھی طرح ہوئیں اور صاف پیزے سے علک کر لیں۔ پھر اور کہن، نہک، اعل، اعل مرچ، مٹھاں، کرم مصالی، کچا چیڑا، آگی اور ہوتی بیاز اور ورنی کا رچکن کو دو سے تین گھنٹوں کے لیے فرچ میں رکھ دیں۔
- کوئی کوچھ بیٹے پر رکھ کر ابھی طرح دو کاٹیں
- دیگری میں مصالاً ہوتی ہوئی چکن ڈال دیں۔ چیزیں دوں کی چیزیاں کاچھا کاچھا کر کر اس پر کوکلہ رکھ دیں۔ کوئی کے اوپر ڈال لے کر اکٹ آکل ڈال دیں اور فراہٹک دیں تاکہ روحاں د لفڑ پائے۔
- پھر درہ سے جس منٹ بعد کوکلہ ڈال کر رچکن کو درہ میانی آنچ پر اتی اور پا کیس کر رچکن کا اپنا پانی ابھی طرح لفٹک ہو جائے۔
- پھر پانچ منٹ بھی آنچ پر پا کر چڑھے سے آتا رہیں

پرویز نیشن:

بڑی پلیٹ میں ٹالاں کر ساہاد، رائٹ اور ہان کے ساتھ پیش کریں۔

ٹپ:

رائٹ بانے کے لئے ایک بیالی دھی پیخت لیں۔ اس میں ایک چکنی نہک، اور چاۓ کا چیز ہوتی ہوئی کافی مرچ اور ایک چاۓ کا چیز بھون کر پھاہوا سلیڈ زیرہ شامل کر لیں۔

سچے گلودن کو جنمانہ کرنے کے لئے پانی میں لامس کی پھر چائیں اسی کے ایساں ہیں۔ وہی ایک دوسری سالہ ادا کرنے کے سامنے ہے۔ سچے گلودن کو کوکلہ اور ہوتی۔ ۳۰۰ گرام سے پہلی سے جو ہے۔

اجزاء:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| چکن (آنھے کریں) | ایک کو |
| اور کہن پہاڑوا | ایک کماتے ہوئی |
| نہک | سب ڈاکٹ |
| لال مرچ ہوتی ہوئی | ایک کماتے ہوئی |
| ڈھٹھاں | دو حکانے کے چیز |
| گرم مصالاً پہاڑوا | ایک کماتے ہوئی |
| کپاہیاں پہاڑوا | ایک چاۓ کا چیز |
| آگی بیالی | آگی بیالی |
| آگی بیالی | آگی بیالی |
| وہی | آگی بیالی |
| کوکلہ | چوٹا کھرا |
| ڈالہ اکٹک آکل | آگی بیالی |



چکن سیخ کباب

دالدا اکادمیز میڈیا

ترتیب:

- قبیل میں پیاز، کاتلی مرق، سندھی زیجہ، پنجابی الہامی، گرم سمالی، چیچا، پٹے اور ڈھنڈل روٹی کے سماں مارکر فس لینی۔ نمک، سویاس، لاں مرق، ہرا وھیا، ہری مریگیں اور انہے ڈال کر رہیں ہر من مالیں
- دو کھانے کے بھیجی جیئے کا آجیرہ مکر تخت پر رکھ کر دبادبا کر پار سے پانچ آنچ لے کتاب ہائیں۔ وہ سے بارہ دن کے لئے فرچ میں رکھ دیں
- کبایوں کو ایک سے دو دن کے لئے ہائل پر ریکٹ لیں
- فرائیگیں ہیں کو درمنی آنچ پر دے تھیں دن کے لئے گرم کر کے ایک سے دو کھانے کے بھیجیں
- دال کو آنچ آنکل ڈالیں
- کبایوں کو آنچ سے ٹھال کر فرائیگیں ہیں میں (ال دیں)۔ پھر بکری کے بھیجی سے تھیں سے چار دن کے لئے ڈراما اٹٹ پلٹ کر ریکٹ لیں
- فرائیگیں ہیں سے ٹھال کر نشویجہ بانٹا کی کائندہ پر رکھ دیں

پرہیز نیشش:

دی کارائے اور جان کے ساتھ گرم گرم بھیش کریں۔

ٹپ:

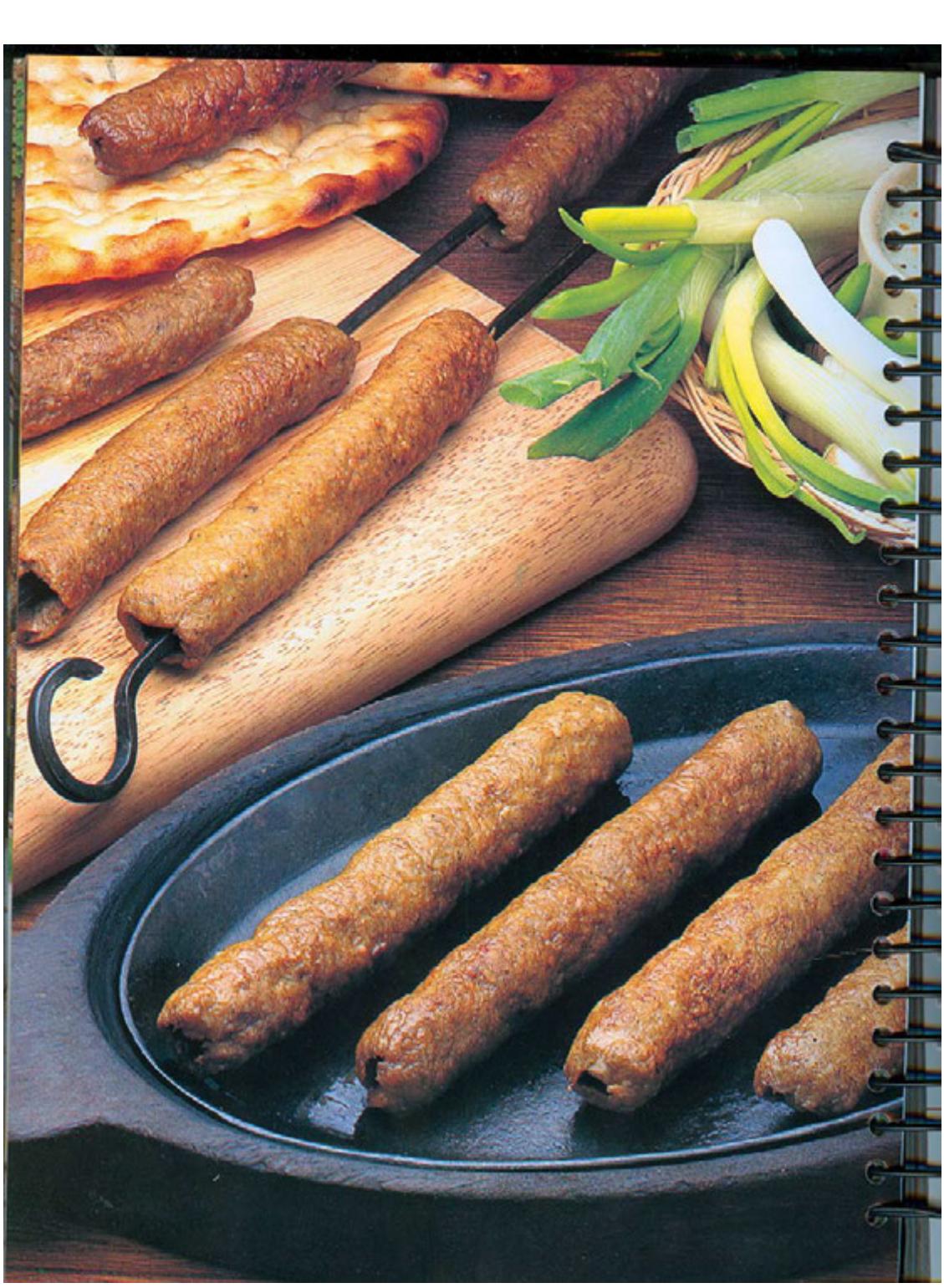
حریڑہ ایک دار ہانتے کے لئے قبر کے ہجاءے بغیر بُنی کی پویاں بھی استعمال کی جائیں گے۔

اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|-------------------|
| ایک کلو | مرغی کا قبر |
| ٹک | حسب دا انک |
| پیاز | دو بحدروں میانی |
| کاتلی مرق (موٹی ہوتی) | ایک چائے کا بھیج |
| چھوٹیں ہوتیں | ایک کھانے کا بھیج |
| چپڑہ | کھنے ہوئے پتے |
| گرم صائم پاہوا | ایک کھانے کا بھیج |
| سویاس | دو کھانے کے بھیج |
| لاں مرق (ہوتی ہوتی) | ایک چائے کا بھیج |
| ڈھنڈل روٹی کے سماں | چار دن |
| کپاہیا پاہوا | دو کھانے کے بھیج |
| الٹے | دو بحدروں |
| ہرا وھیا (باریکی کا ہوتا) | آوچی ٹھیکی |
| ہری مریگیں (باریکی کی ہوتی) | چھے آنھو دن |
| ڈال کو آنچ آنکل | حسب شرودت |

ٹک کا لیے ٹھوڑہ کٹ کے لئے ڈھنڈل میں چوڑا گیں۔
(ال کر رہیں)۔





مرغ چھوٹے

ڈالڈا کا دس سترہن سرناہیں

اجزاء:
چکن

ایک کلو
سلیپنے (انٹے ہوئے)

ایک بیالی
اور کلس پہاڑوا

دھنکے کے چیز
حسب دانٹ

بیار (دریکے کی ہیلی)
دو عدد دریلی

لماڑ (جگر کے ہوئے)
تین عدد دریلی

کالی مرغی ہوئی
ایک کھانے کا چیز

ڈھنپاہوا
ایک کھانے کا چیز

سینیز یہ
ایک چائے کا چیز

بدی ہیئی ہوئی
ایک چائے کا چیز

ڈالڈا VTF ہاتھی
آٹی بیالی

توكیب:

- دشکی میں ڈالڈا VTF ہاتھی کو درمیانی آٹی پر دو سے تین دن کے لئے بھاگرم کر کے پیاز کو نہ فراہی کریں
- پھر اور کلس اور کالی مرغ؛ اول کر ایک دن تک فراہی کریں اور نیاز ڈال کر اتنی دری پلاس کیں کہ اچھی طرح چکن جائیں
- ڈال، دھنپاہوا، زیری، بدی ہیئی اور چکن؛ اول کر اتنی دری پھونیں کہ نہ سچی ملبوخہ سے خنزرنے لگے
- چھتے ڈال کر دو بیالی یا تی ڈال دیں اور یہی آٹی پر دوں سے پارہ دن تک لپا کیں

پریزنسٹیشن:

ڈال میں ڈال کر ہری مریٹس اور ہر ادھیا چھوڑ دیں
اور نان کے ساتھ گرم گرم قش کریں۔

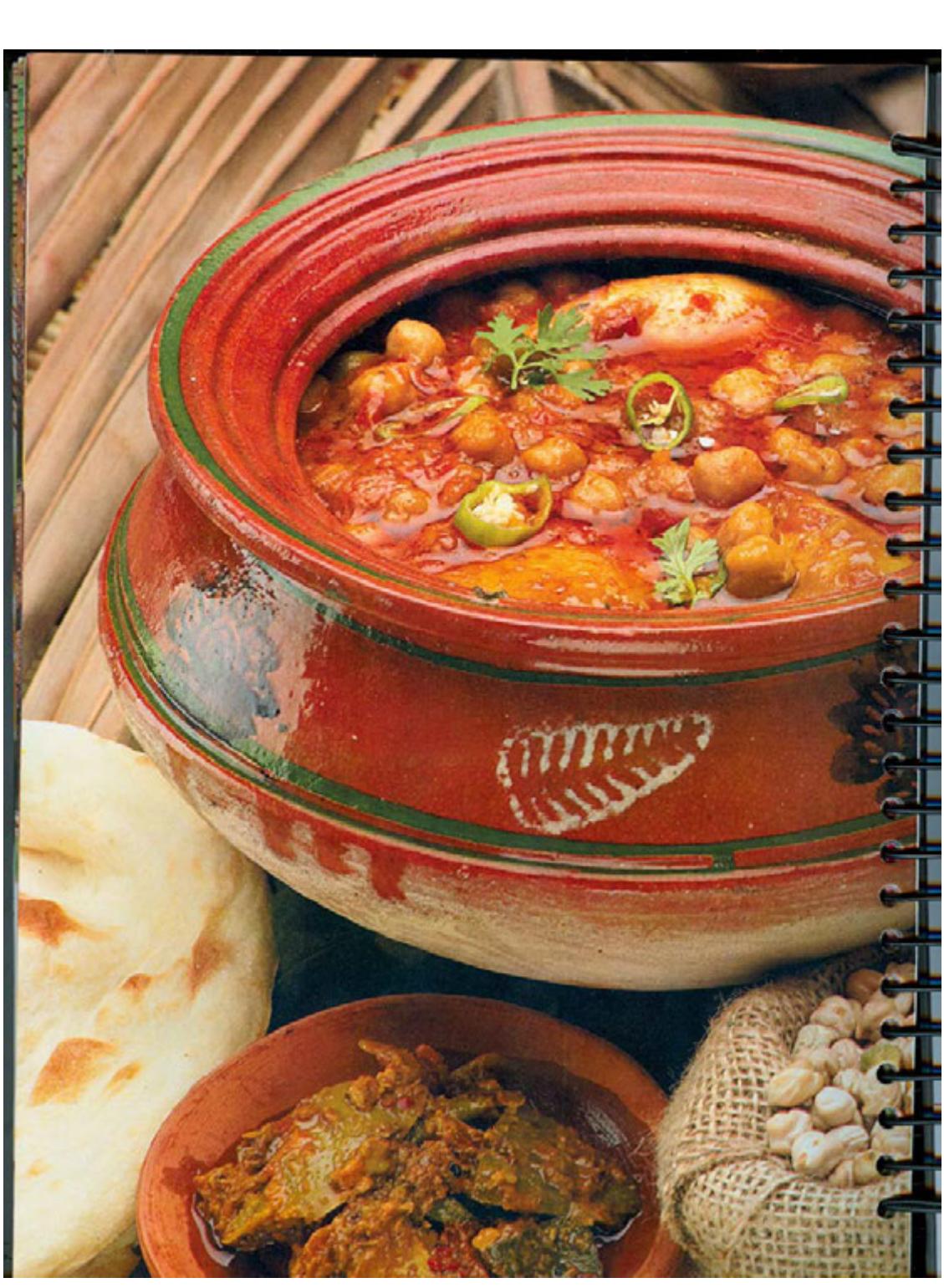
ٹپ:

چتوں کو بیانے کے لئے اچیں اچھی طرح دھو کر آدمیا
چائے کا چیز بھلا مودا ڈال کر دو گھنے کے لئے
بھگوئیں۔ دوبارہ دھو کر تین سے چار بیالی صاف پانی
ڈال کر اتنی دری بیالیں کہ اچھی طرح چکن جائیں۔

سجائے گئے:

ہری مریٹس (ہریکے کی ہوئی)
تین سے چار عدد
ہر ادھیا (ہریکے کا ہوا)
اوٹی ٹھنی

ہر ادھیا پنچا کردا ہوں گی جو اسیں دھندا کرے
بکھر جائیں، تکریں تو چکن جائیں



چکن جلفریزی

دال ماتا وہاں دالسا

اجزاء:

چکن (چینہ بڑی کی) (یا اس)

ایک کلو

نک

سبز اونچ

دو کھانے کے تھی

اور کس پا پا ہوا

اوڑ سرخ پیسی ہوئی

الا مرچ پیسی ہوئی

ایک کھانے کا تھی

وٹپیا ہوا

ایک کھانے کا تھی

پیارے کی ہوئی

بلدی پیسی ہوئی

پیاز (پیکر کی ہوئی)

تین عدد درمیانی

چار سے پانچ عدد درمیانی

دو عدد درمیانی

شامل مرچ (پیکر کی ہوئی)

ڈال اک اونچ اک

آگی یا یانی

ترکیب:

- کڑا ہی میں ڈالا کو اونچ اکل کو درمیانی آنچ پر تین سے چار منٹ گرم کر کے اور کس پاکیں کو ایک سے دو منٹ تک فرنئی کریں
- پھر اونچ، الال مرچ، پیاہ وادھنیا، بلدی اور چکن وال کردا گئی۔ آنچ کیج کر کے چار سے پانچ منٹ تک کچائیں تاکہ چکن بچکن بچی جائے
- پیاز، شاملا و شامل مرچ وال کردا گئی اور تین سے چار منٹ ہر چیز پاک روش میں پاکال اس

پریپریشن:

گرم صفائی، ہرا و دھنیا اور ہری مریضیں جیسا کہ اپنے چاولوں کے ساتھ پختی کریں۔

ٹپ:

چکن کو پکنہ ویرفتی میں رکھ کے بعد کا نہیں اور ہر یا ان ایک سائز کی کائیں جا کر کچھ میں آسانی ہو۔

سجائی کرنے:

ہرا و دھنیا (پاریک کا نہیں)

ہری مریضیں (پاریک کی ہوئی)

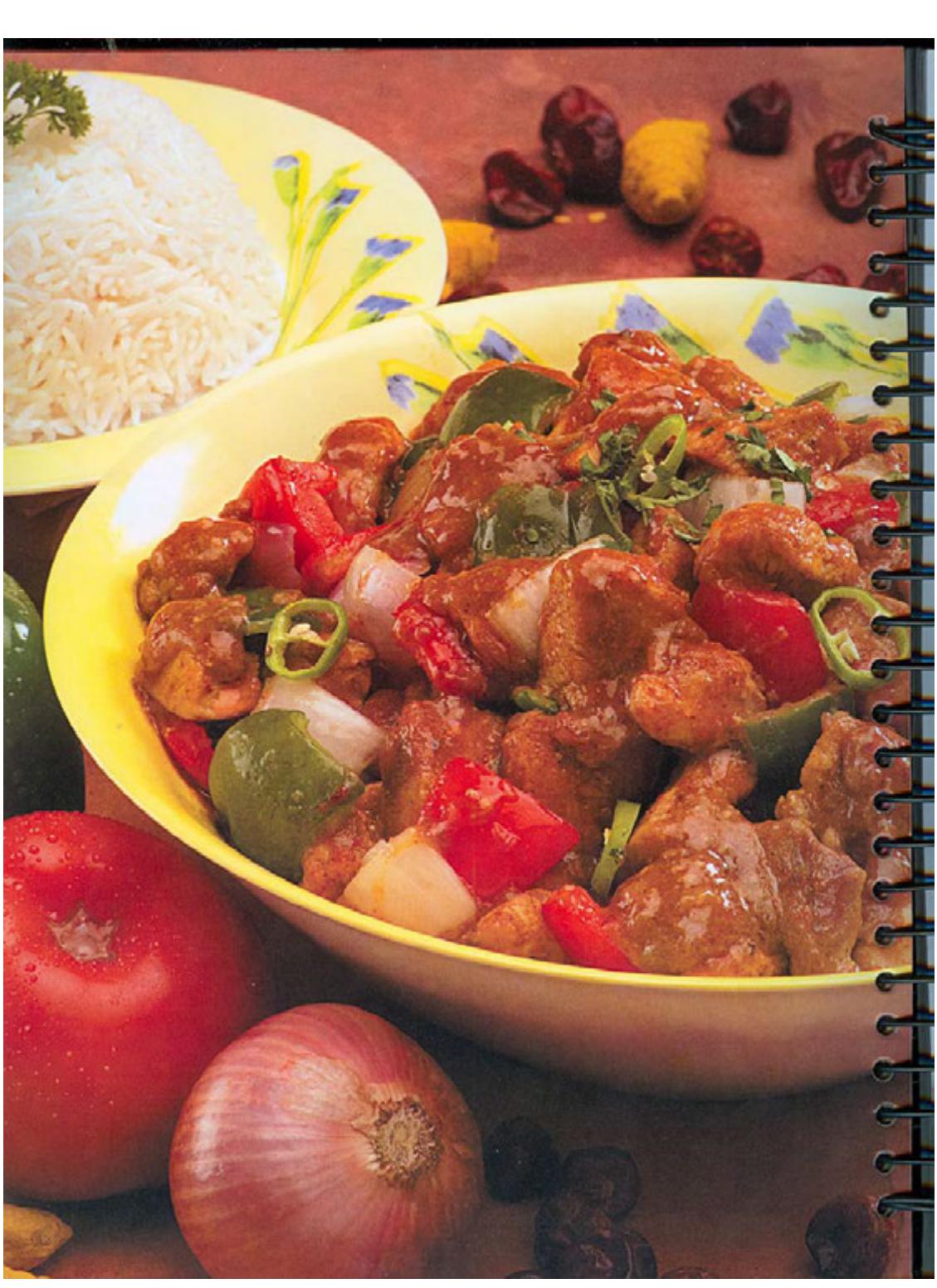
تمن سے چار عدد

ایک پاکے کا تھی

گرم صفائی پا ہوا

ٹپیلی عالی سے پٹپٹا پٹپٹا ہیں اگرچہ قدرے ڈال اک اونچ اکل کا دریٹہ ٹپیلی بندھ کے حصہ ساتھ سے ڈال اک لے لے کی۔





انڈین چکن کری

دالدا اک اسٹریٹریز

اجزاء:

پکن (پھر بڑی کی بولیاں)	ایک کھو
ٹک (ٹکب) اور پاہا (ٹکب کے دو من)	ٹکب (اک تو)
تین دو گرم کریں اور پس داں کر لیک سے دو من محب فرائی کریں۔ پھر پکن داں کر آجھی بیوڑ کر لیں اور تین سے چار منٹ تک فرائی کر لیں	لہن پاہا (ٹکب کے کچھ)
چھپی میں بھسن بار جرین پکھلا کر پیاڑ اور ہرا دھیا ڈرا سائز ہونے تک فرائی کریں۔ کا جو داں کر تین سے چار منٹ تک بھوٹیں	بیانڈ (آٹیٹ کی طرح لیکی) (دو عدد درستیانی)
پھر ٹک، داں، سرخ، پیاڑ دھیا، ہلہی، زیر و اور ٹکنی داں دیں اور پکن بچھے بچھے چھاتے ہوئے کاڑھا ہونے دیں	ایک کھانے کے کچھ
جب حسب پسند کا رضاہ ہو جائے تو پکن اور نماز کا پیشہ داں دیں	ایک چاہے کے کچھ
تین سے پانچ منٹ تک بھنی آجھی پر پلاکار پوچھے سے آتار لیں	سینڈر (ٹکب کا ہوا)
	لماں کا پیسے
	دو یاریں
	ہرا دھیا (پارک کا ہوا)
	آو گھنی
	دو کھانے کے کچھ
	کھسن بار جرین
	کا جو (ٹکب ہوئے)
	چار کھانے کے کچھ
	ڈالدا کو ٹک آک

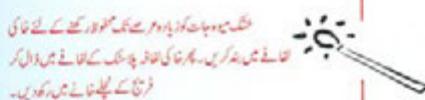
پریپاری نتیشیں :

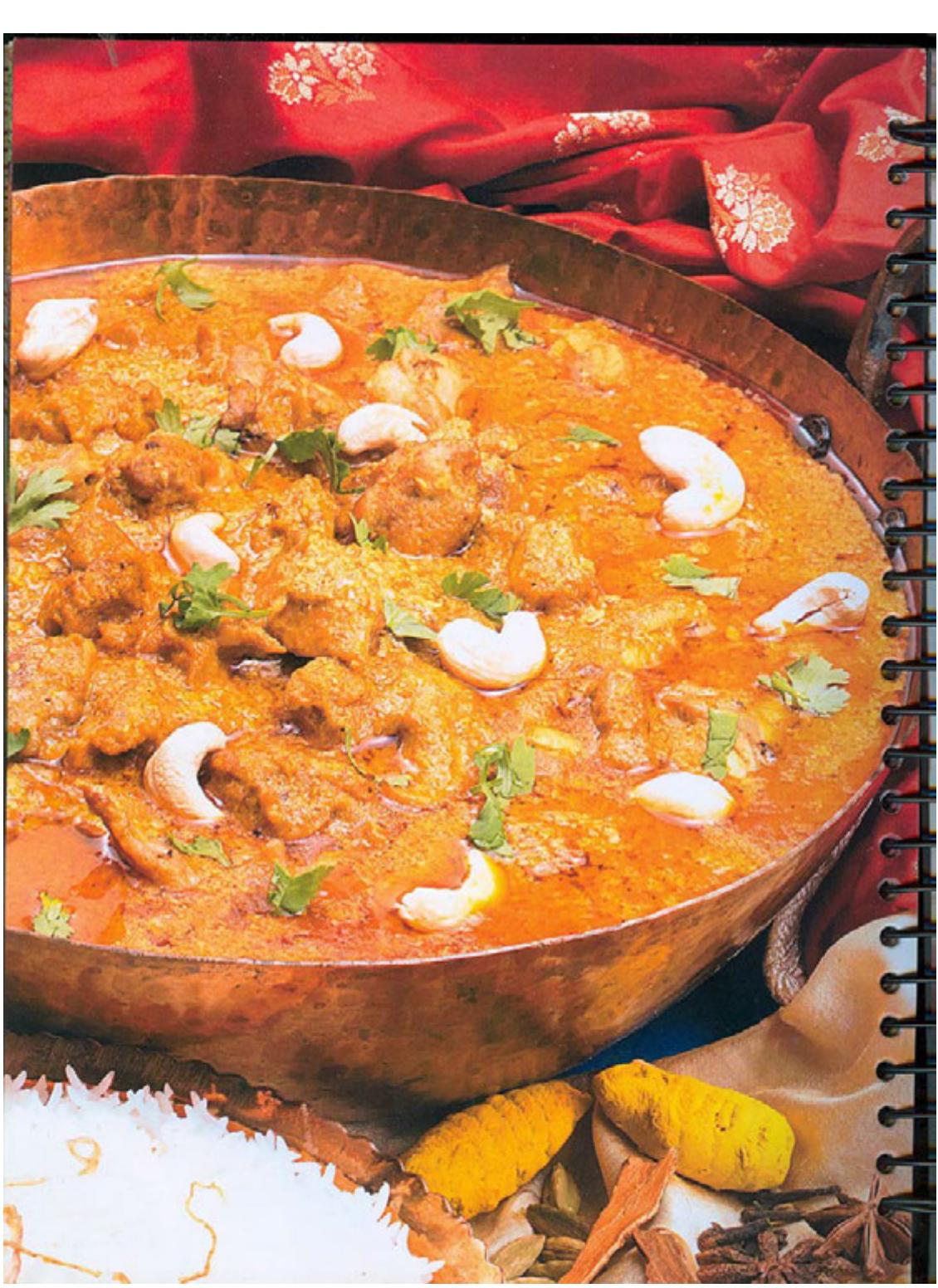
ڈش میں کھال کر اپنے ہوئے چاولوں کے ساتھ فٹیں
کریں۔

ٹپ:

اس ڈش کے لئے بڑی والی پکن کی بولیاں بھی استعمال
کی جاتی ہیں اور کاچوں کے بجائے موگیں بھلی بھی
استعمال کی جاتی ہے۔

ٹکنی دھانے کے لئے بھنی میں آٹما کو ڈیون کر جسے آٹھ یاریں دلکشی کے ساتھ اپنی بولی کر
کر جو داں پکنی دھانے۔ ٹکنی کو ٹکب سے خود کھنے کے لئے اس میں بولی آتے کے بعد
ایک ہر ہل کیلی اور چوتھی اور چھوٹی اور چھوٹی دھانیں کر دیں۔





میکسیکن چکن

دال دا کا دستہ غرفہ

ترتیب:

- چکن کو ٹھن، لٹک، مرک اور سلیڈ مرق کا کر پھر وہ سے چین مدت کے لئے فریٹ میں رکھ دیں۔
- کڑاہی یا اچکی میں ڈالنا کو چکن آنکھ پر سے تین مدت کے لئے باتھا کریں۔ چکن کو چیز آنکھ پر اتنی دیر فراہی کریں کہ اس کا اپنا اپنا (بُوک) مصالے نہ کر کشکی مدد سے لکھا جائے۔
- لیافز پھیٹ اور پکب ڈال کر پانچ منٹ تک پکا کریں۔
- پھر شام مرق اور دال مریخیں؛ دال کر تین سے چار مدت بھی آنکھ پر پکا کر اترائیں۔

پریپریشن:

ہری پو از چپڑا کر میکن رائس کے ساتھ ٹھیٹ کریں۔

ٹپ:

پریپریشن مزید خوبصورت ہاتھ کے لئے اس میں اپٹے ہوئے بھنی کے دانتے بھی شامل کرے گئے ہیں۔

اجزاء:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| پکن (ایک پیٹی کی بیان) | ایک کلو |
| ٹک | حسب ڈالک |
| لہیں پاہوا | ایک کھانے کا بھنی |
| سلیڈ مرق (بُوکی ہوئی) | ایک کھانے کا بھنی |
| مرک | چار کھانے کے بھنی |
| لیافز کا چیٹ | دو بیانی |
| لیافز کی پکب | دو بیانی |
| شام مرق (بُوکی ہوئی) | دو بھو درمیانی |
| تاڑ دال مرق (بُوکی ہوئی) | آٹھ سے دس بھو |
| ڈالنا کو چکن آنکھ | چار کھانے کے بھنی |

سجائٹ کے لئے:

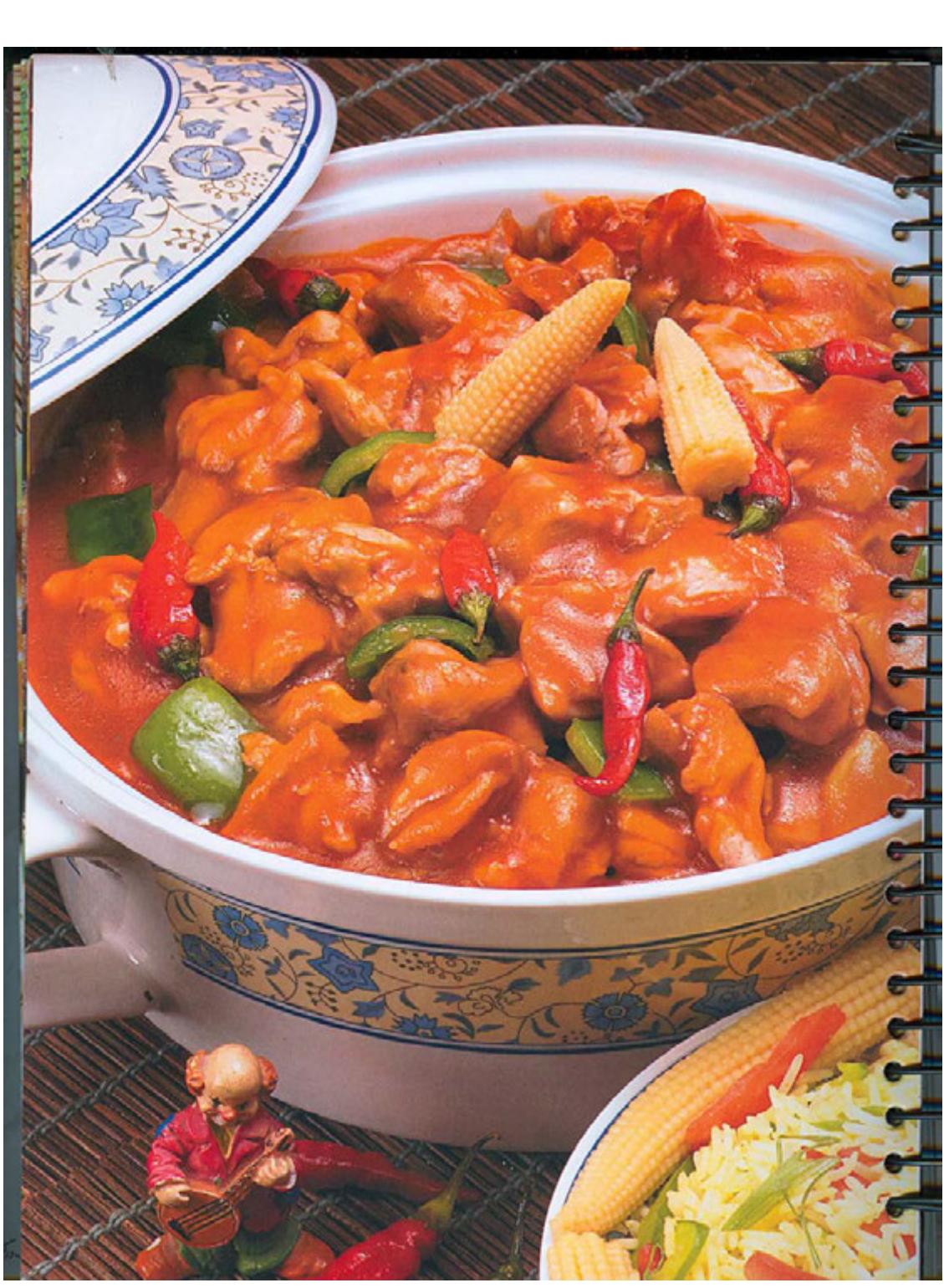
ہری پو از (باریکی ہوئی)

نوٹ:

ڈال رہے ہیں میکسیکن کھانوں میں مریخیں ٹوٹا زیادہ ہوتی ہیں، آپ پاچیں تو صبہ شورت اس میں کمی بیشی کر کے ہیں۔

میکسیکن کو اچھی طرح ڈال کے لائائے میں
نہ کر کے لائیں میں، لئے سے ٹوٹے ہوئے ہیں۔





چکن کڑابی

دالدا کا دستہ میراث

ترتیب:

- کڑابی میں ڈالا کو چکن آکل کو چار سے پانچ منٹ درمیانی آجھی پر گرم کر کے میخ پات ڈالیں۔ ایک منٹ بعد پیاز ڈال دیں اور بکا سازم ہونے تک فرائی کریں۔
- اور ک لہن، بلڈی اور زیرہ ڈال کرو سے تین منٹ تک سچی چانکیں اور پھر نارٹھ شامیل کر دیں۔
- آجھی طرح مارکٹ اور ڈال مرق شامیل کریں اور ڈالز دن بھول گئے تک پاک کریں۔
- پھر چکن اور دی ڈال کر آجھی طرح مانکیں اور ڈال کر درمیانی آجھی پر اتی دی پاکیں کہ تبلیغہ سے نظر آئے لے۔
- قصوری میخی، ہری مریخ، ہرا وھیا، اور ک، گرم صمالی اور کمال مرق ڈال کر بھی آجھی پر پانچ سے سات منٹ تک پاک کر جائیں سے اہلین

پریزنسٹیشن:

نان یا پانچوں کے ساتھ جوڑی کریں۔

ٹپ:

اگر چکن کے بجائے گبرے کا گوشت استعمال کرنا چاہیں تو بھلی آجھی پر پاکیں ہا کہ گوشت آجھی طرح گل جائے۔

اجزاء:

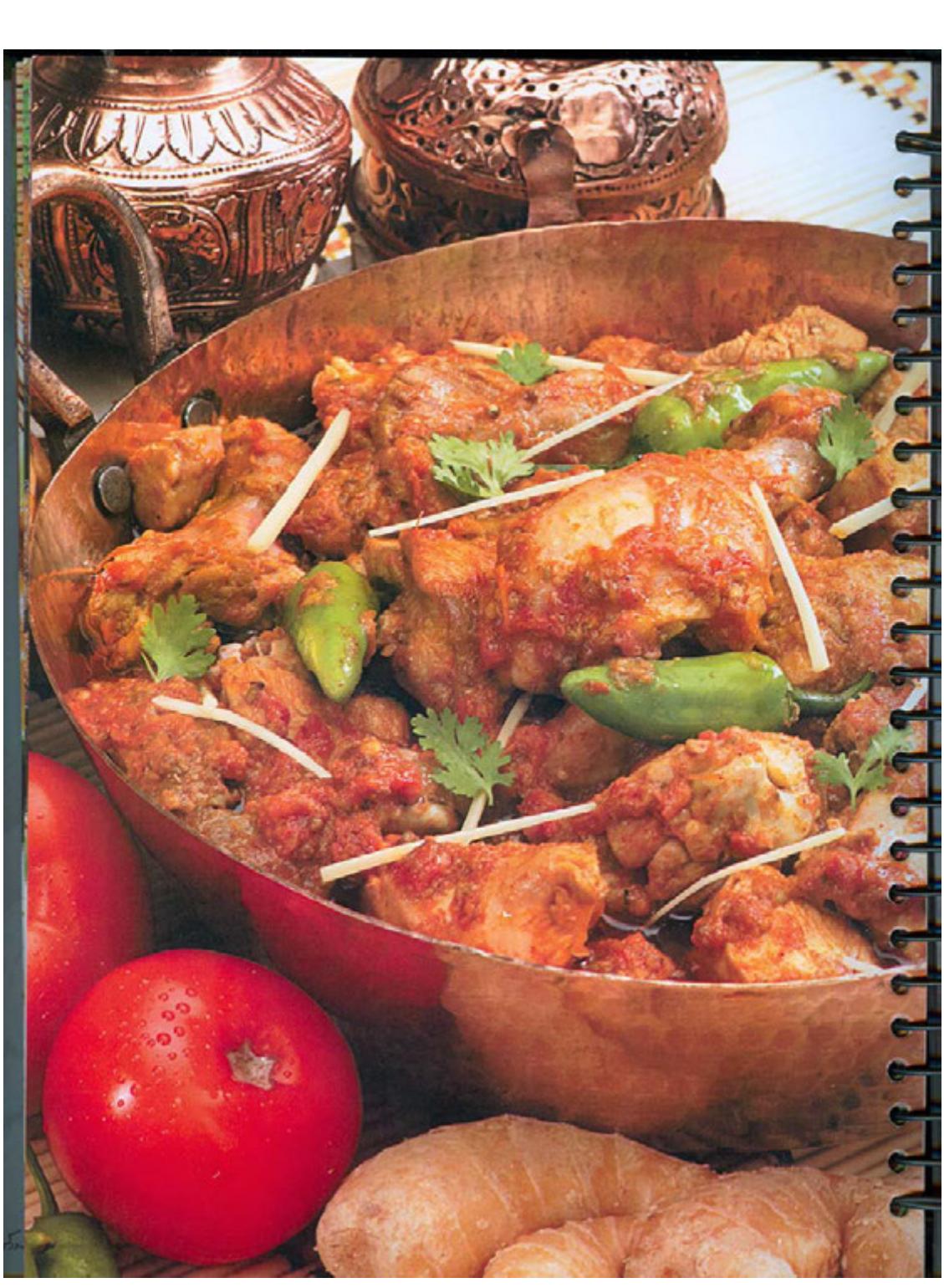
- | | |
|--------------------------------------|-----------------------|
| چکن (جملوں کو دن میں کی جوں) ایک کلو | دو چانے کے چی |
| لہن پاکیں | اوک کی جوں |
| ایک کھانے کا چی | ٹھکنہ |
| چس ڈالک | پوار (باریکے کی جوں) |
| دو عدد درمیانی | لماز (باریکے کے ہوئے) |
| پانچ سے پچ عدد | آجھی پیالی |
| ڈی (پیٹیاں ہوں) | ڈال ایل مرق کی جوں |
| ایک کھانے کا چی | بلڈی بھی جوں |
| ایک چانے کا چی | ٹیڈیز ڈرہ |
| ایک کھانے کا چی | تین پات |
| آجھی پیالی | ڈالا کو چکن آکل |

سجائی گئے لئے:

- | | |
|--------------------------|-----------------|
| قصوری بھی | ایک چانے کا چی |
| بڑی ہری مریخ | چار سے پانچ عدد |
| ہرا وھیا (باریکے کا ہوں) | آجھی گھٹی |
| اور ک (باریکے کی جوں) | دو چانے کے چی |
| گرم صمالی پاکیں | ایک چانے کا چی |
| کمال مرق کی جوں | آدھا چانے کا چی |

کمانہ کیلئے ہیں، کچھ اسے بھروسہ ادا کر سکیں
اگر ایک سرے کی فوجیں دوں۔





چٹ پٹا فراٹیڈ چکن

دالدا کا دستوریں

اجزاء:

چکن (2 کلو گھن میں کی ہوئی) ڈیجے چکن

ٹکر

ٹکن کا پاؤ نور

حصب اونچ

ایک کھانے کا بچ

ٹکر

ایک مرچ (میل کی ہوئی)

ایک بچ

کالی مرچ (میل کی ہوئی)

ایک بچ

ٹک و خلیخ (سونا کا ہوا)

ایک بچ

سینیز یوہ (سونا کا ہوا)

دو بیانی

کارن فشار

ایک بیانی

ٹھکن کے لئے

ڈالدا کا بچ جسک

ترتیب:

- چکن کا چھپی طرح ڈیجے کھرے کٹ کاٹیں
میدہ اور کارن فشار مار کر اس میں ٹک، ٹکن،
ٹکل مرچ، کالی مرچ، وھیا اور زی و چھپی طرح مالاں
میدہ اور کارن فشار کے تو سے سکر میں حصب ضرورت
ٹھکنائی پاتی ڈالنے ہوئے گاڑھا سپیٹ نہیں۔
- بیٹھنے کی میدہ الگ رکھیں
چکن کو چیٹ میں اچھی طرح ڈیجے کھرے سے چھپنے
کے لئے فرچ میں رکھ دیں۔ فرچ سے ٹکل کر پکے
ہوئے ٹھکل میدہ میں اچھی طرح روپیں کر کے دہارہ
دہارہ سے پدرہ مدت کے لئے فرچ میں رکھ دیں
کرواتی میں ڈالدا کو بچ آکل کوچار سے پانچ منٹ
درہمنی آنچ پر گرم کریں۔ بعد آنچ چور کے چکن کو
گولان فریق کریں۔

پریزنسٹیشن :

ٹھکن کی پچ، فرچ فراٹ اور coleslaw کے ساتھ
ٹھکن کریں۔ coleslaw کے لئے ایک بیانی
ماع نیز میں ایک سے ڈیجے بیانی ہار یک کی ہوئی بد
کو چھپی طرح مالاں۔

ٹپ :

چیزوں کو دست فراہی کرنے کے لئے فرچک سے کچوری
پہلے فرچ میں رکھ دیں۔

مادر ٹھکن میں کوکو اسٹھان کر سے پہنچ اسکو ڈالنے سے
بانیں تکریبی اس کا انتہا کا طبقہ ہے۔ مالاں سے اسی
چاہے کے





جھٹ پٹ چکن مصالحہ

دالدا اکادمی تعلیم

ترکیب:

- چکن کوںک، بکلی مریق اور وی لکا کر آئے سمجھ کے لئے کھو دیں۔
- پیاز، اوک ہن، زیب اور الال مرچوں کو لا کر مواد مونا جیں۔
- جسیں لیں۔ وچھی میں ڈالا کوںک آکیں کوہ سے تین منٹ کے لئے در میانی آنچ پہ کام کرم کر کے ڈالت کرم مصالحہ اتھ۔ جب کڑکا نے گلے تو جس کر کھا ہوا مصالحہ ال کھارست پاچی منٹ تک بھومنی۔
- چکن ڈال کر اچھی طرح ماس کیں اور ڈھک کر در میانی آنچ پاتی میر پاکیں کر جائیں اور سے نظر آئے گے۔
- ہر اونچا چڑک کر جیسی سے چار منٹ بھولی آنچ پہ کار پہنے سے اتار لیں۔

پریزیشن:

ہر اونچا اور پاکیں کی ڈالوں سے چاکر پاکیں کے سماں جو ڈال کر لیں۔

ٹپ:

نوشیوں اور ڈائیٹ میں اضافے کے لئے مصالحوں کو پہنے سے پہلے بیکا سامنوں میں۔

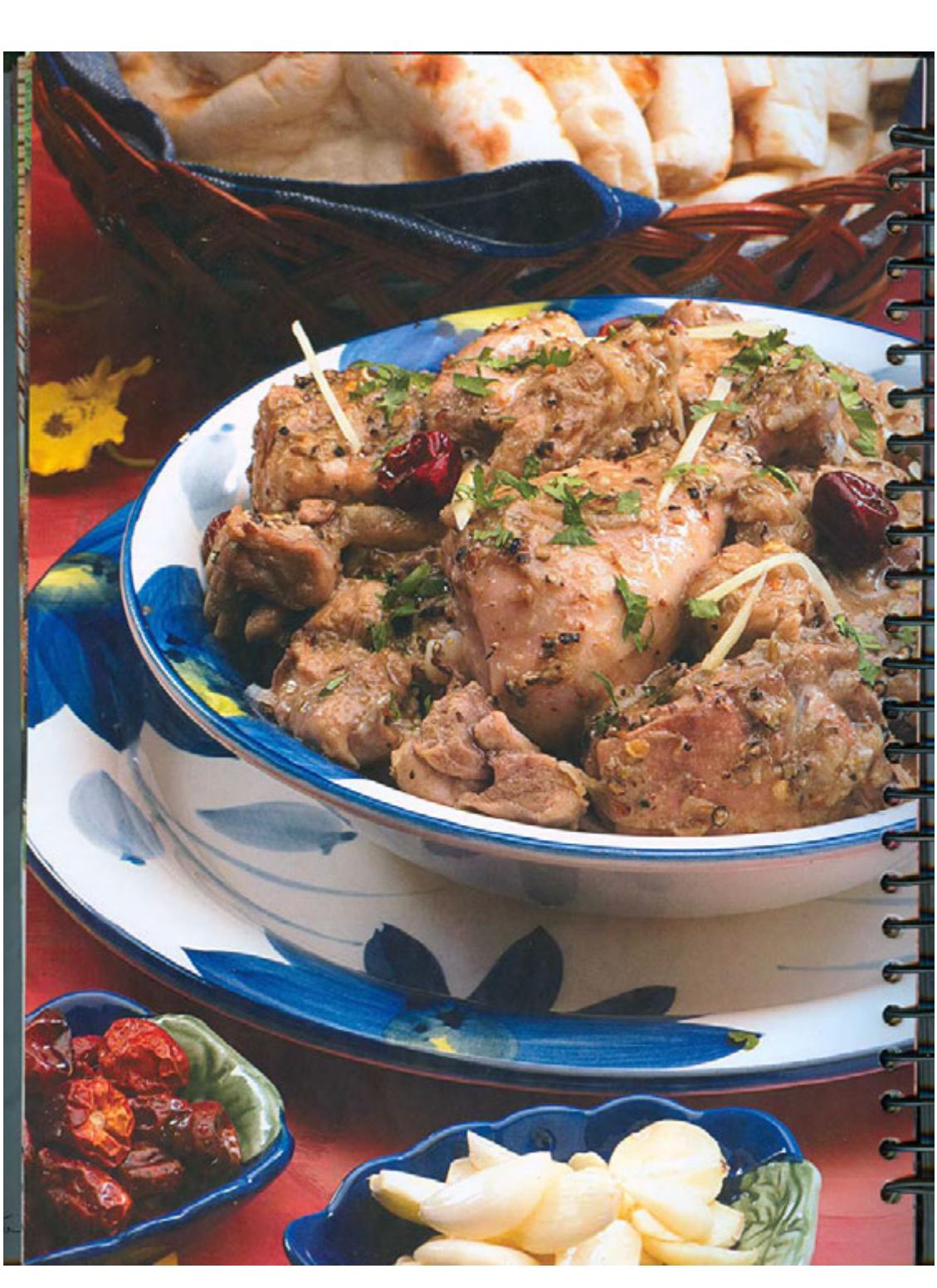
اجزاء:

- | | |
|-----------------------|--------------------------|
| ایک کھو | پاکن |
| ٹھنڈی | ٹھن |
| حسب ڈائیٹ | ہن |
| آنچ سے دس جوئے | ہن |
| ایک سے دو انج کا کھرا | اور ک |
| دو عدد در میانی | پیلاز (میں ایسی ہوئی) |
| ایک بیانی | دینی (بینداز ہو) |
| ڈال سے ڈالہ مرچیں | ڈالہ |
| ٹھیڈز ڈرہ | کمال مرچ (میں ایسی ہوئی) |
| ایک کھانے کا چیج | ایک چائے کا چیج |
| ثابت گرم مصالحہ | ایک کھانے کا چیج |
| اوچی بیانی | ڈالا کوںک آکیں |

سجائے کئے:

- | | |
|-------------------------|-----------|
| ہر اونچا (باریکے ٹانوں) | حسب پخت |
| ڈالوں کی ڈھنسیں | حسب ضرورت |





اجزاء:

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ایک کلمہ | ثابت پنچ |
| چاریں پیالی | چار |
| آدمکو | نماز |
| ایک پیالی | کلی ہولی یا ز |
| تک | حسب و اک |
| کالی مرق (مونی کی ہوتی) | ایک کانے کا تھی |
| ایک کوٹک آگل | ایک پیالی |

سجائے گئے:

- تازہ انار وانہ

- پاہوں کو صاف کر کے بیش مدت بھوکر رکھو دیں۔ بہرہ سے بادو پیالی اٹھ لے ہوئے پانی میں تھن سے چار مدت بھک چاول ایالیں اور بکھنی میں ڈال کر پانی نہال میں چکن کو صاف کر کے دھولیں اور گیرے کلش نہال میں۔
- کڑا ہی کرپی و بکھنی میں ڈالا کر کچک۔ آگ کوچار سے پانی مدت تھک گرم کریں۔ آغی خیز کر کے چکن کو سہرا فرائی کر لیں۔
- بھر جوائز اور نامزد کو تھن پیالی پانی کے ساتھ اجنبی طرح چین کر چکن میں ڈال دی۔ سچک اور کالی مرق ڈال کر تھک دیں اور بکھنی آغی پا اتھی در پا کیس کی شور بے کی مقدار اُدی رو جائے۔
- بڑے سائز کی و بکھنی میں آؤ میں چاول بھیلا کر ایالیں اور درمیان میں چکن رکھ کر اوپ سے بیچ چاہوں سے تھک دیں۔
- نمازی گرجی کو کناروں سے ڈال کر تھک سر بکھن آغی پر چیں مدت تھک پکائیں۔ چکن کو بلند کر کر چاہوں کو اجنبی طرح مالیں اور دوش میں نہال لیں۔

پریزنسیشن :

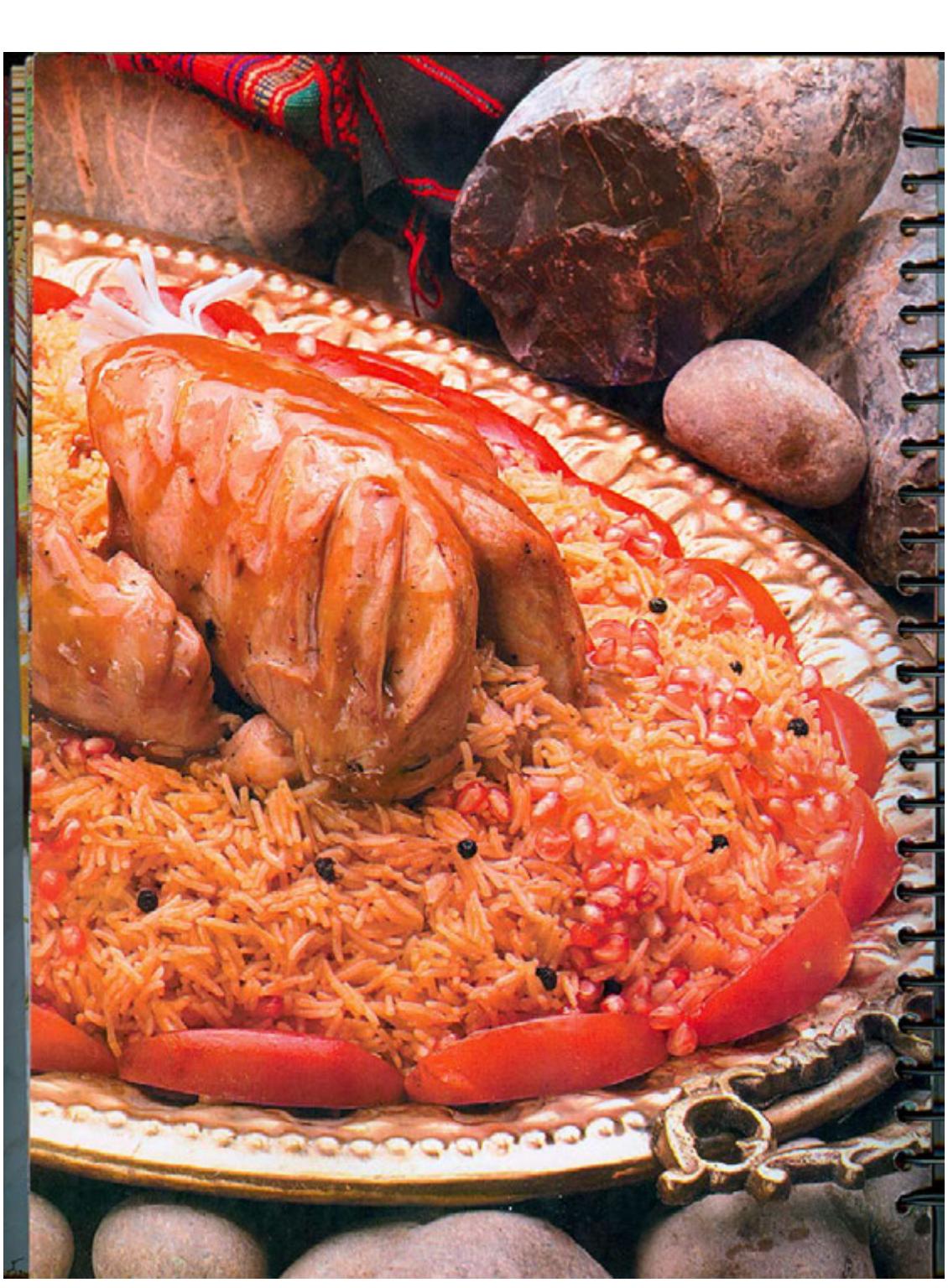
بڑی گول پلٹک میں پلٹے چاہوں نہال میں اور درمیان میں گز خاصا کر کے چکن رکھو دیں۔ کناروں پر انار دانے سے سجا لیں۔

ثپ:

بہتر ہے کہ نہاروں کو ہیئت پختہ میں کر اس تھاں کریں۔

بخار کی کوئی رکھنے کے لئے نہ لے سمجھیں ایک
پانے کا ٹھیک دھنخواہ ڈال دیں۔





چکن بانڈی

دالدا کا دستبرخیان گردانہ پڑھتے ہیں

ترکیب:

- ٹکنی ہاتھ کے لئے ہجتی میں آدمکار مرغی کی بچوں کو پہ سے آٹھ بیانی کے ساتھ اتنی درپاہیں کر تقریباً ہوں گے۔
- ٹکنی رہ جائے۔ ٹکنی کو چکے سے محظوظ رکھ کے لئے اس میں انہاں آئے کے بعد ایک چھوٹی پہلی ہوئی ہدایت پیاؤ اور دوپھر رہات کا نامہ بھیں شائع کر دیں۔
- اسی کی بانڈی میں پیاؤ اور ایک چھوٹی اس کو ٹکنی کے ساتھ بھی آٹھ پر اتنی درپاہیں کر دیوں اسی طرح گل جائیں۔ پہلے سے اتہار کر کر اس میں ایک چھوٹی ہوائی ڈال کو اٹھا کر اسکی دلیلیں اور جو گل کر کی طرف رکھ دیں اسی پر ایک بانڈی میں جیسا کہ اسکی آٹھ کو تختے ہوئے پہلی ساتھیں کر دیتے ہیں اور ایک چھوٹی اس کے ساتھ بانڈی میں ڈال دیں۔ تین سے چار منٹ بھوتے کے بعد اس میں تاریخت، ڈال، سرچ، بلڈی، زیر اور گرم صافہ ڈال کر کی جو بانڈی کو جعل ملدوں سے اکٹھائے گے۔ اس کو ہر سی پہنچانی کی کوشش کرو جائیں اور ایک آٹھ بانڈی میں بھی اس کو کوشش کرو جائیں اور ایک آٹھ بانڈی میں بھی اس کو کوشش کرو جائیں اور ایک آٹھ بانڈی میں بھی اس کو کوشش کرو جائیں۔
- فریباں کر کم مقصودی اور بادام ڈال کر پانچ منٹ بھج جو آٹھ پر (۲۰) پہلے گزیں۔

پریزیشن:

- اسی کی بانڈی میں ہان پیٹاٹے کے ساتھ قیش کریں۔

ٹک:

مکھن یا ارجن کو سارے بکار سا پکھنا میں تاکہ ہال نہ جائے۔

اجزاء:

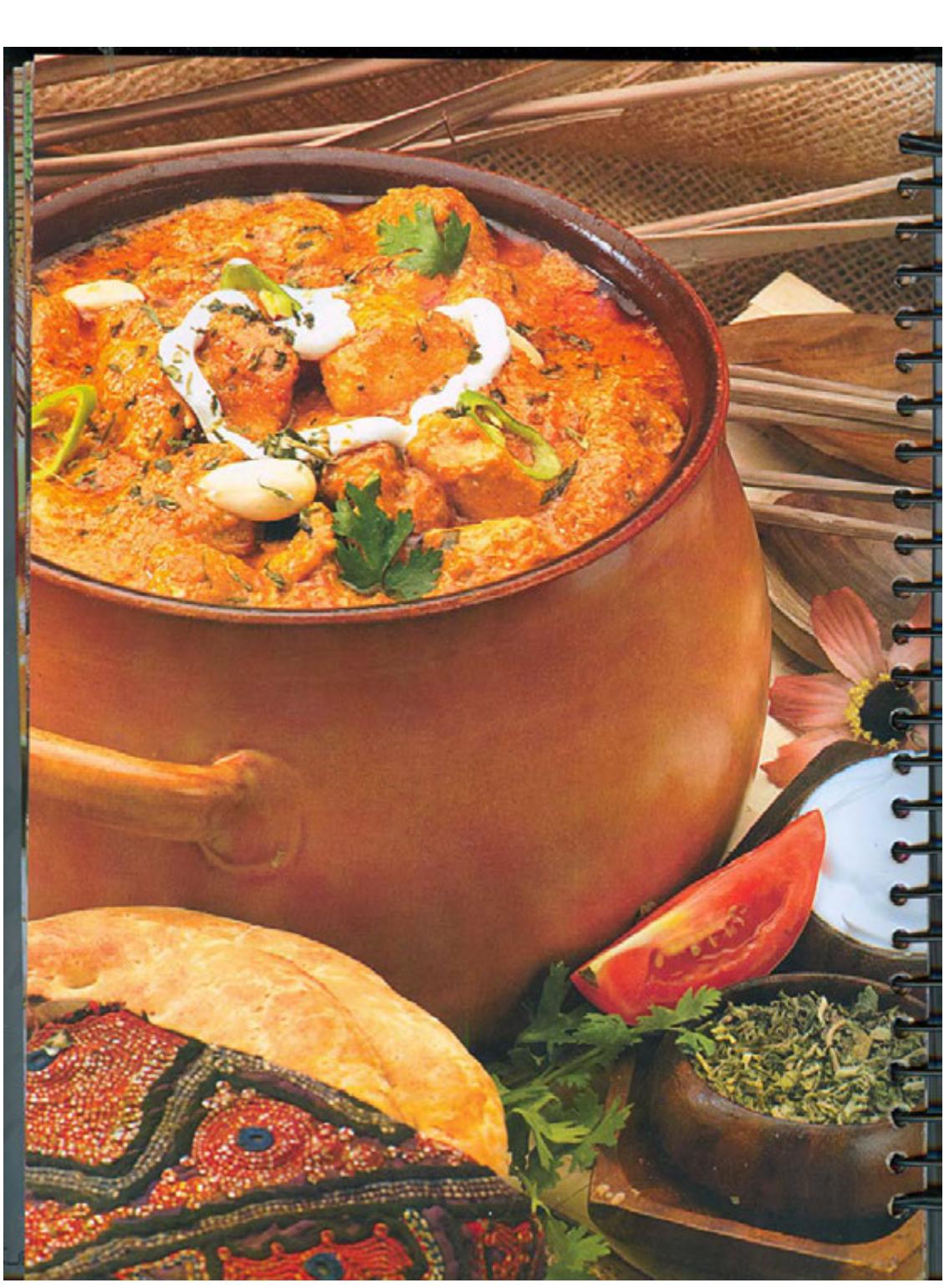
- | | |
|------------------------------|------------------|
| چکن (ٹکنی کی بیان) | ایک گلو |
| لہسن (کاوا) | دو چکے کے پنج |
| ٹک | ٹسپہ زانک |
| پیاؤ (ہر ایک کی ہوئی) | تین عدو در میانی |
| لماڑ (ایک پر پہنے ہے) | تین عدو در میانے |
| وہی (بینکاوا) | آٹھی پیالی |
| الل سرچ بھی ہوئی | ایک کمائے کو چی |
| بلڈی اسی ہوئی | ایک چاٹے کو چی |
| گرم مصاطبہ ہوا | ایک کمائے کو چی |
| سینہ ڈیو (ہارون کر لانا ہوا) | ایک کمائے کو چی |
| بادام | چھ سے آٹھ عدو |
| ناریل پاہا ہوا | دو کمائے کے چی |
| مکھن با مار جائیں | دو کمائے کے چی |
| ٹنی | دو پیالی |
| ڈالدا کو ٹھک ۔ آٹل | تین چھوٹی پیالی |

سجائنے کے لئے:

- | | |
|-------------|----------------|
| فریباں کریم | ایک پیالی |
| تصوری بھتی | ایک چاٹے کو چی |
| بادام | پندرہ دانتے |

ٹک کے کھس کا ہمون کے دس میں دو گرموت کھس پیٹھ جو سے صاف ارجن کوں پنکھ جائیں گے۔





چکن چاؤ من

دال دا مانڈی

ترتیب:

- دن سے پاہو یا لیٹھے ہوئے پانی میں نواز تو زکر دال دیں۔ جب ابھی طرح گل جائیں تو جیان لیں اور ساروپاپی دال کر خشک کر لیں
- کڑا ہی میں نواز کو آنکھ آنکھ پر دے تھیں مفت کرم کریں۔ لیکن دال کر کیک مفت کے لئے فربی کریں۔ پھر چکن دال کر جیسے آنکھ پر تھن سے چار مفت تھک فربی کریں جو چکن کا اپنا پانی ابھی طرح تھک ہو جائے
- چکن میں نواز، انکھ، سطیدہ مرچ، پیلی، چاٹھیز اس، سولہ ساس اور سرک شاہی کر دیں اور آنکھ جیز کر کے ابھی طرح دال لیں
- ہری پیاز دال دیں اور کاران فارچڑک کر دے تھیں مفت تھک جیزی سے تھیچ پاکر بچ لیں سے انہیں

پریپریٹیشن:

ہری مریخیں اور بیلی ساس ساتھ رکھ کر کرم کرم چیل کریں۔

ٹپ:

نواز کو زیرتے ہوئے وہی ان رسمیں کہ ان کا سائز ایک بٹا ہو جا کر گٹے میں آسانی ہو۔

اجزاء:

- | | |
|----------------------------|-------------------------|
| چاٹھیز توڑا | ایک پیکٹ (200 گرام) |
| چکن (بھنٹہ بھنٹی کی بیساں) | آدمیاں |
| ٹھنڈہ | حسب دا انک |
| لہن پاہو | ایک چاٹے کا تھجی |
| سطیدہ مرچ آنکھی ہوئی | ایک کھانے کا تھجی |
| پیلی | ایک کھانے کا تھجی |
| چاٹھیز تھک | ایک چاٹے کا تھجی |
| ہری پیاز (باریک لی ہوئی) | تمن سے چار بعد |
| مرک | چار کھانے کے تھجی |
| سویاس | پانچ کھانے کے تھجی |
| کاران غفار | وکھانے کے تھجی |
| والٹا کوٹھ آنک | چار سے چھ کھانے کے تھجی |

سجائے کے لئے:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| ہری مریخیں (باریک لی ہوئی) | تمن سے چار بعد |
| بیلی ساس | حسب پیش |

ٹھنڈی چوپان کرنے کے لئے کھوڑا، بخوبی کے لئے اپنی بڑیں
ٹیکھیں اور اپنے پیٹ پر رکھیں۔



چکن ود مشروم

دالدا اک اسٹریٹ فرنٹ

اجزاء:

چکن کا ہینے کا گوشت	ایک کلو
لہن	ٹسپ (اکٹ)
لہن پاہدا	ایک کھانے کا بھنی
سلیڈ مرچ پی ہوئی	ایک کھانے کا بھنی
مسنٹڑا چیت	ایک کھانے کا بھنی
وڈر شارٹ ساس	چار کھانے کے بھنی
ہن شرم	ایک بیالی
میدہ	دو کھانے کے بھنی
محصن یا مارجین	دو کھانے کے بھنی
دو ڈال	براؤن ساس
والا کا گل آکل	آگی بیالی

سجائیں گے لئے:

پار سلٹے (پار یک کٹا ہوا) حسب نہد

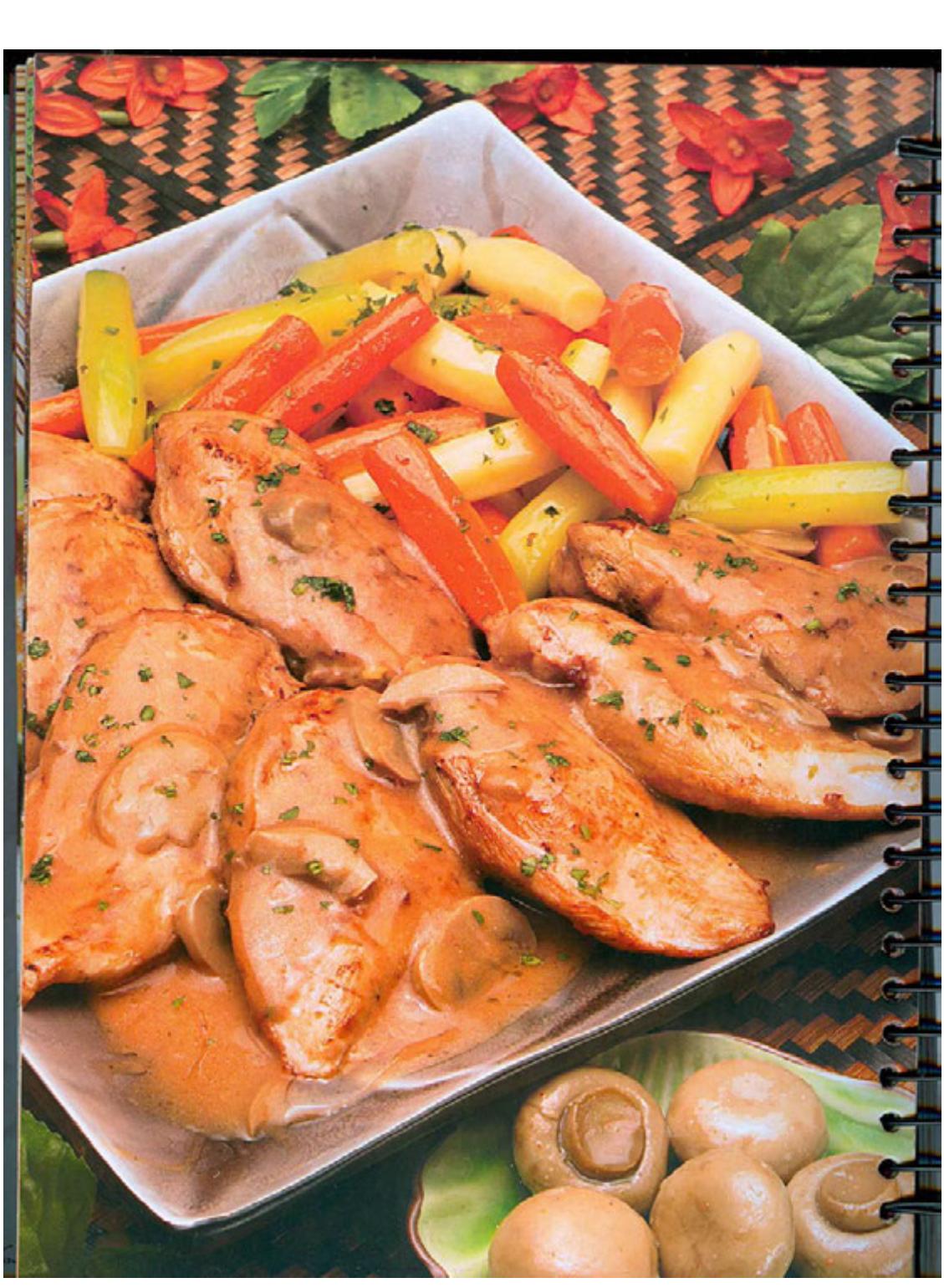
پریزنسنیشن :

پار ٹلے چک کر انہے چاہوں کے ساتھ گرم کرم
ٹیل کریں۔

ٹپ:

اس ڈش کو ہانے کے لئے چکن کو حسب پند کاٹ
لیں۔ چاہیں تو جسے بخوبے رکھیں اور چاہیں تو چھوپیں
بونیاں بانیں۔

ٹھکریوں کا ہینے کا ہے تھا، ہی ہا ہے، ٹھکریوں کے
کے ٹھکریوں کا ہے تھا، ہی ہا ہے، ٹھکریوں کے
ہر چاہیں میں یک ہی ٹھکریوں کے تھا۔



چکن فرائیڈ رائے

ڈالدا کا دستہ خزانہ

اجزاء:

چاول	ایک گلو
چکن (لٹھنے والی کی روپیان)	آدمکو
تمک	حسب ڈال
لبس پاہوا	ایک چائے کا چینی
ہری بیاز (بڑی کلی ہوتی)	تمن سے پارہوڑ
گاجر (بڑی کلی ہوتی)	دو عدد
بندگوگی (بڑی کلی ہوتی)	ایک عدد چوپانی
سرک	دھکانے کے چینی
سویا ساس	چار کھانے کے چینی
سیدھ مریق بیچی ہوتی	ایک کھانے کا چینی
چینی	ایک کھانے کا چینی
چائیز نمک	ایک چائے کا چینی
انڈے	تمن عدد
ڈالا کوٹھ ہل	چار سے پچ کھانے کے چینی

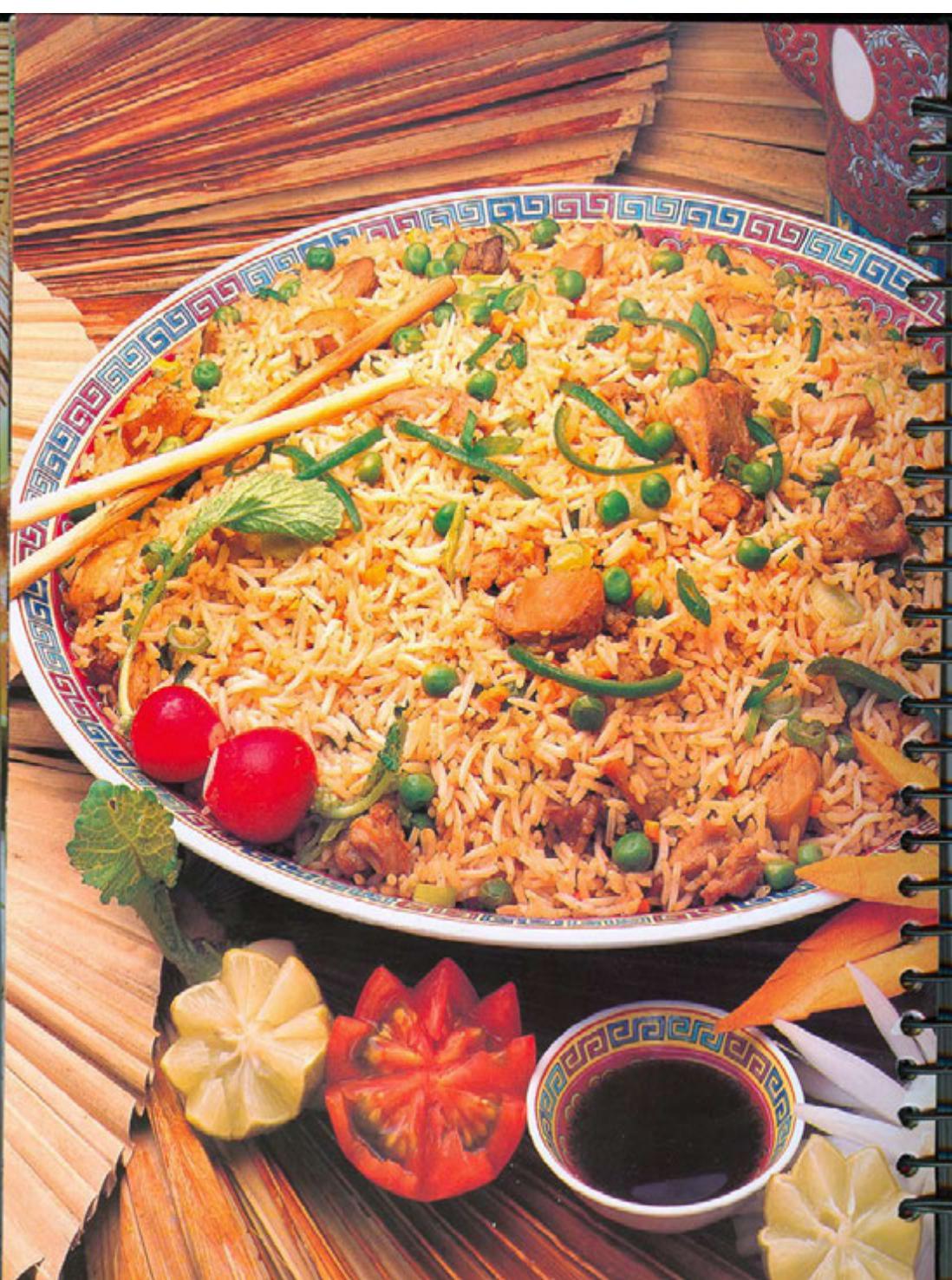
سجائیں کئے:

ہری مریق (بڑی کلی ہوتی) دو سے تین عدد

ٹپ:

اس ڈش کو ہاتے کے لئے کڑا ہی کا استعمال کریں جو ہر
چاول اور نئے سے گلخوار ہیں۔

ہر کوکی کی بھی ہاتے ہوئے اسے گھر میں کھوڑ کر کے لئے
آدمکو کو کھوچیں۔ یہ سے دیاں کی دلیں ڈال دیں۔



چکن بریسہ

دالدا کا دست مطران
بریسہ

اجزاء:

- گیوں ڈھو کر دو سے تین گھنٹوں کے لئے ایک سے ایج کلیز گرم پانی میں بھگو دیں۔ پھر انہیں بال کرائیں
طرح گالیں
- ایج میں درمیانی آنچ پر دالدا کو ٹک آس کوئن سے چار مدت گرم کر کے پیارے کھبڑا فریقی کریں
- اور کس پیال کرایک سے دو مدت بالا سافری کریں
اوو چکن، ہری مرچیں، کامل مرچیں اور سفید زرد چال کر دیں۔ ایک طرح ماس کر ٹھک کر بھلی آنچ پر چکن کا اپنا پانی نکل ہوئے تھک پکائیں
- چکن میں گیوں ماس کر ٹھک مٹا لیں۔ پھر دو سے تیس مدت کے لئے ٹھک کر بھلی آنچ پر (M پر)
پکائیں اور پھر ٹھیس سے اندازیں

بریزندیشن:

اور کس اور ہری مرچیں پھر ٹک کر گرم گرم چیش کریں۔

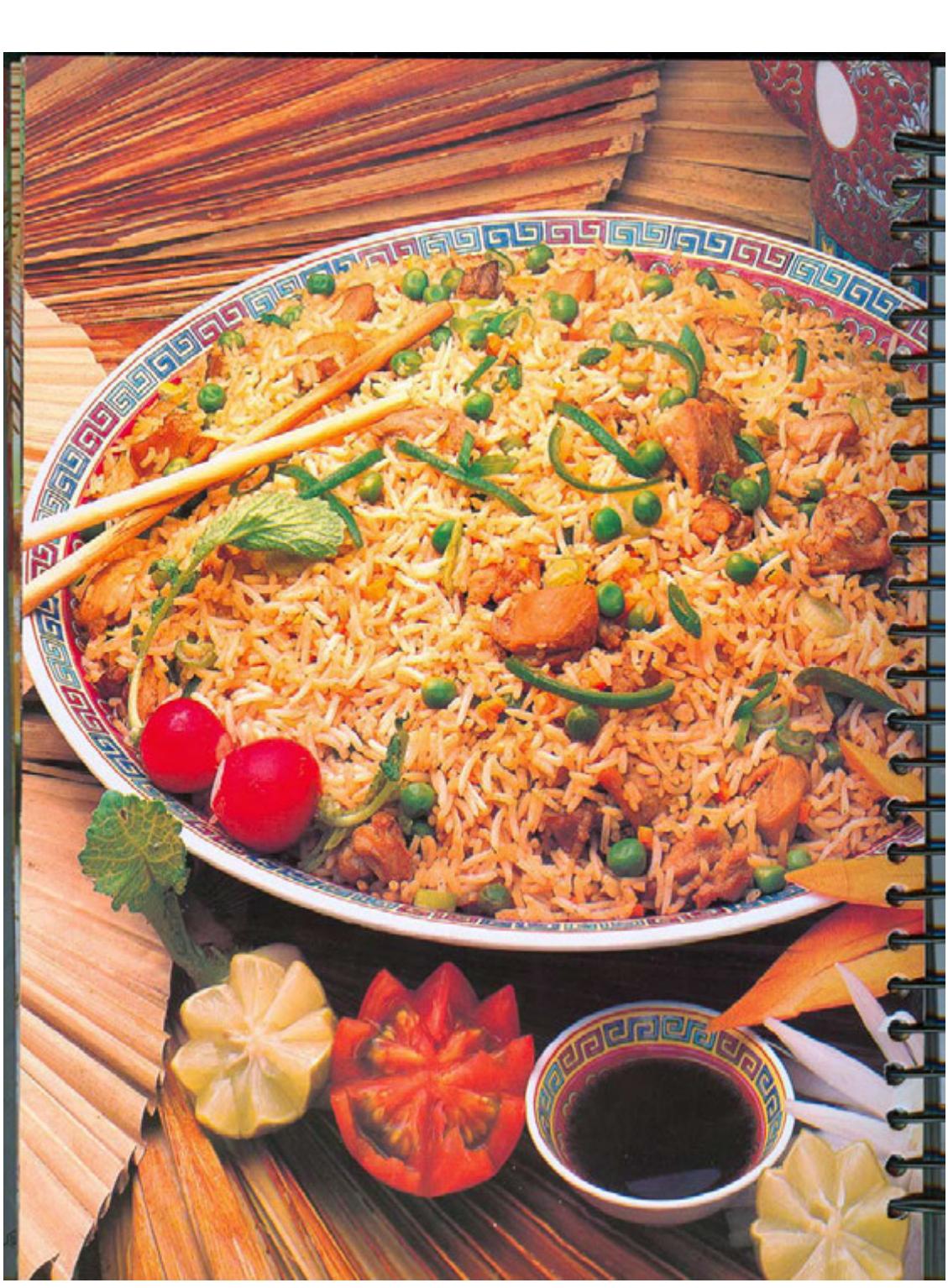
ٹپ:

مزید ڈاکٹ دار ہانے کے لئے چکن اور گیوں کو ملاتے وقت آجھی گلشی باریک کٹا ہوا ہرا دھنیا، آجھی گلشی باریک کٹا ہوا دھنیا اور دیپالی چکن کی بھنی شہل کر لیں۔

سچانے کے لئے:

- | | |
|---------------------------|---------|
| اور کس (باریک کی ہوئی) | حسب پند |
| ہری مرچیں (باریک کی ہوئی) | حسب پند |

کلاں سے سماں کے داغ لٹک لے کے لئے چکن ہے اگر کوئی اس کا دل دی۔ ہر لٹک کی پوری کارکردگی اور جیسی اس کا بکر کے بعد جو جل۔



دالدا کا دستہ طرز

اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|----------------------|
| چکن (خوبی کی روایات) | ایک کلو |
| ٹپیں کے گیوں | آدمی کلو |
| لک | سب (ان) |
| اور کل اس پسا ہوا | دو کھانے کے تھجی |
| بیوائے (اور یک کی روایت) | وہ عدد درجیاتی |
| ہری مرچیں (اور یک کی روایت) | چھ سے آٹھ عدد |
| کالی مرچیں ہوئی | ایک کھانے کا تھجی |
| سینہ زیرہ | ایک کھانے کا تھجی |
| آڈی بیانی | وہ اللہ الا کلگھ اکل |

سجائ فکر نہ:

- | | |
|-----------------------------|---------|
| اور ک (اور یک کی روایت) | حسب پند |
| ہری مرچیں (اور یک کی روایت) | حسب پند |

پریزندیشیں:

اور ک اور ہری مرچیں پھر اس کر گرم اگر گرم پیش کریں۔

ٹپ:

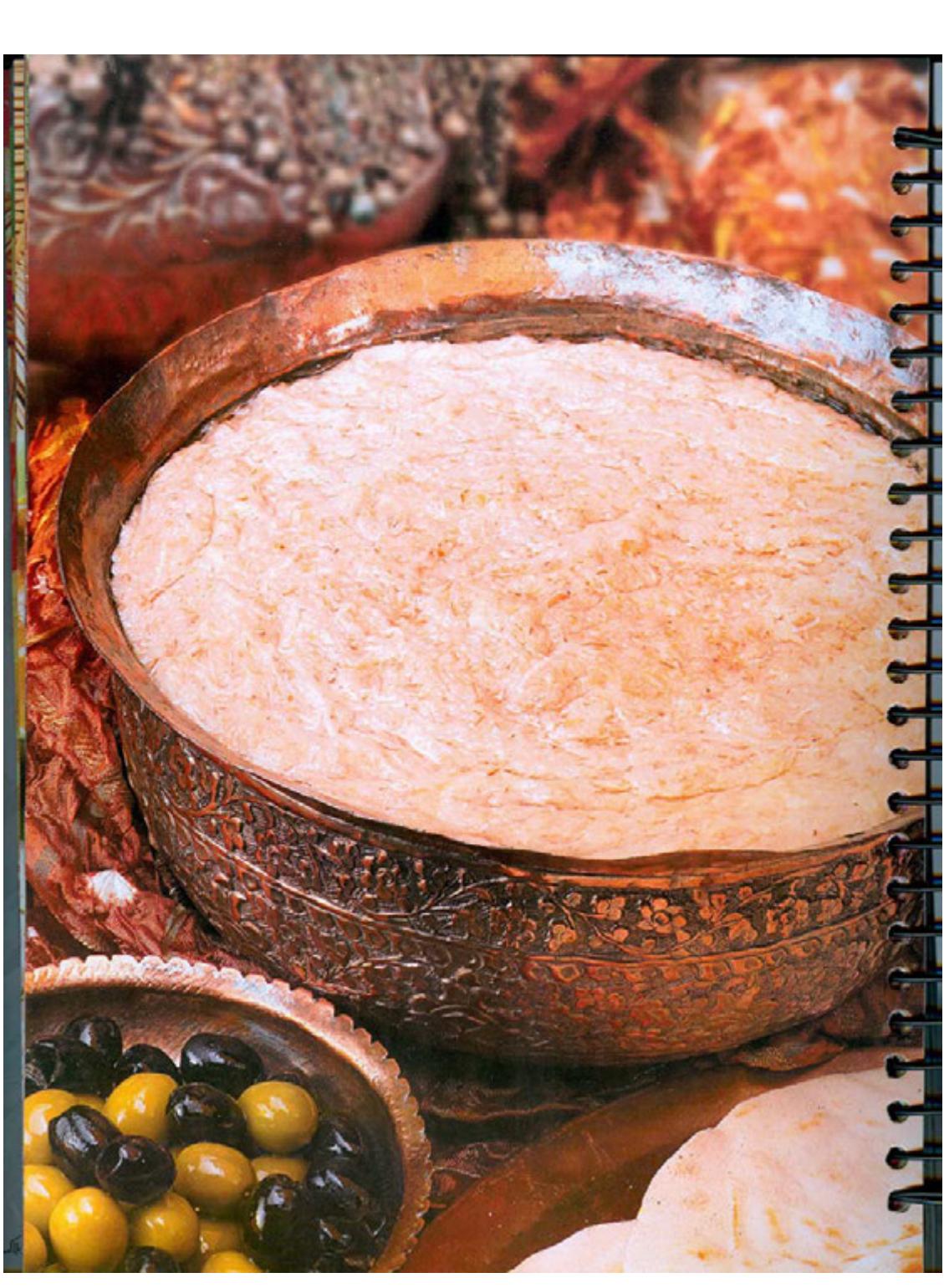
ٹپ ہے اُنکہ دار ہانے کے لئے چکن اور گیوں کو ملاتے
وہ اسی ٹھیک باریک کا ٹکا ہوا ہرا دھنیا، آڈی ٹھیک باریک
کٹا ہو چکا ہے اور دو یا ایک چکن کی بخانی شامل کر لیں۔

کچوں سے سان کے ٹپ ہانے کے لئے اس پر چکن اور گیوں
اویں۔ پار ٹپ کا کٹا اور کٹا کر جسی گھریں اور کھکھل کر
بھولیں۔



دالدا

جبان ماتا ہمارا دالدا



عربک رائس

دال دا کا دس سڑک

اجزاء:

- پہنچن (ہوئے گئے کے ہوئے) ایک کو
- چار (دوسریں، سوچھلیں) ایک کو
- تمکہ
- حسب (انکہ)
- اہسن پہاڑوا
- ایک کمائے کا چی
- ال مریق (گئی ہوئی)
- ایک کمائے کا چی
- لوگ
- پھر سے آنکھوں
- بھجوئی (الا گئی)
- چھ سے آنکھوں
- تینیات
- ایک سے ۱۰ عدد
- ہری مریض (باری کی ہوئی)
- تین سے چار عدد
- ٹھہرنا
- ۱۰ عدد
- (ہوئے گئے کے ہوئے)
- دیکھانے کے چی
- بات ساس (بہ بکھیں)
- ڈالا کو گلگھ اسکی
- آو گی بیانی

ترکیب:

- دیکھی میں ڈالا کو گلگھ اسکی کو درمیانی آجھی پر تین سے چار منٹ گرم کر کے لوگ، الچھی اور تینیات ڈالس اور ایک سے دو منٹ سمجھ فرائی کریں
- پھر اس میں لہن، نہل اور پھن شمل کر کے آجھی طرح مل کیں اور ڈھک کر درمیانی آجھی پر پہن کا اپانپانی ڈھک ہونے تک پھاکیں
- پانچی ڈھک ہونے پر جاول؛ ڈال کر بخوبی اس اور چار سے چھ گیا بیانی ڈال دیں۔ آجھی طرح مل کر درمیانی آجھی پر اپنی درپاک کیں کہ پانچی آو گی بیانی رو جائے
- ہری مریض اور ال مریق ڈال کر پانچی کیل ڈھک ہونے تک پھاکیں۔ پھر شلد مریق اور بات ساس ڈال کر پانچ سے سات منٹ بھلی آجھی پر (۱۰ پر) پھاک کیں

پریز نتیشن :

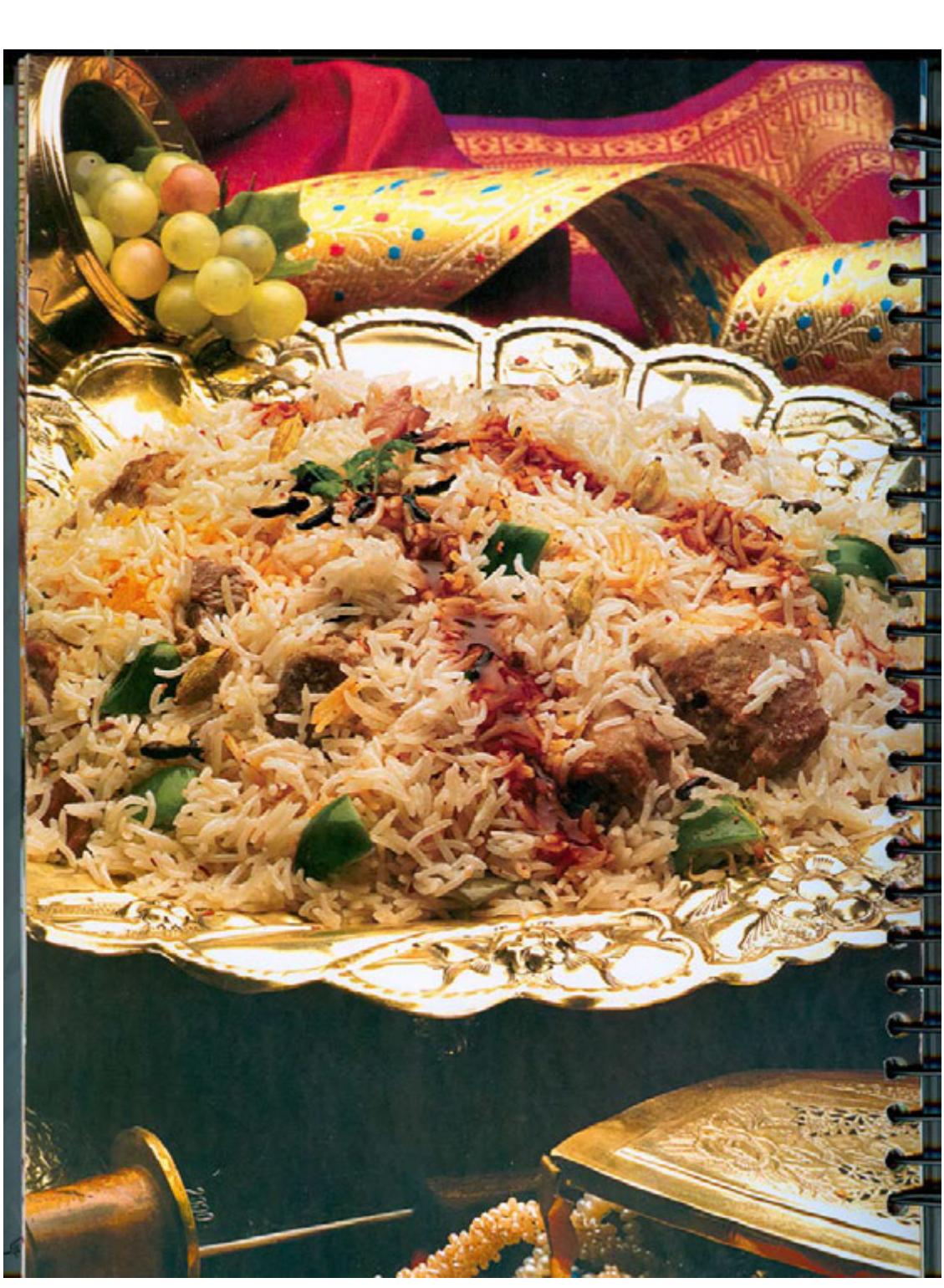
آجھی طرح مل کر سرو لوگ ڈال میں نکال لیں اور بات ساس کے ساتھ گرم ہوئی کریں۔

ٹپ :

بات ساس دستے کی صورت میں سو یا ساس اور چلی ساس کو ایک یہ مقدار میں ڈال کر استعمال کریں۔

سدرے اس استعمال کرنے کے لئے زیادہ ہیک کے لئے
پند تھرے اور چھ کے ڈال لیں۔





دال دا کاد سے میراث

ترکیب:

- کوتھے ہائے کے لئے بیچ میں کوتھے کے تمام مصالے
ٹاکر دو مرچ حمل پوچھ پر میں بھیں لیں۔ پھر اڑاڑاں
کر لگھی طرح ٹالائیں اور وہی سے پھر وہنٹ کے لئے
فرج میں رکھوں۔
- پاتھوں کو پختا کر کے پھولے پھولے کرنے والیں اور
دو بارہ سے پانچ سے سی منٹ کے فرج میں رکھوں۔
- گریوی ہائے کے لئے دلکھی میں والد کو اکل اکل کو
در جمیانی آٹھ پر تین سے پانچ منٹ گرم کر کے ہاتھ گرم
صلحائی دلکھی۔ جب کوڑا کرنے والے تو پیاز ڈال کر
گوللن گرفتار کر لیں۔ پھر گریوی کے تمام مصالے،
دہی اور جوارہ ڈال کر اتنی دبی بھونیں کر تکلیں ملکہ سے نظر
آئے گے۔ ایک یوں ہائی ڈال کر نیال آئے جسکے
لپک کیں۔
- پھر گریوی کی میں کوتھے ڈال کر دلکھی کو پکتے کی مدد سے
تجوڑا سا پالائیں اور اتنی در پکائیں کہ پالیں تکلیں ملکہ سے
لٹک جو گائے۔
- ہری مرچک اور چراو خلیا ڈال کر جار سے پانچ یوں ہائی پانی
ڈال دیں۔ جب یوں ہائی ڈال چاول ڈال دیں اور
ٹاک کر در جمیانی آٹھ پر یوں لٹک جائے تو ہنک پکائیں
پانچ سے سات منٹ تک۔ تکلی آٹھ پر (۸۰) پکائیں۔

پریزنسٹیشن:

- اٹس میں احتمال سے ٹالیں کوئی خفے نہ ہے نہ پائیں۔
چالیں آئے تو بے اندھوں سے سجا کر جیش کریں۔

ٹپ:

- کوتھے کو پانی لٹک کر کے جب دیوار پانی (ایس) تو ایسا دا
سے کوتھے ٹال کر چاول ڈال دیں۔ جب پانی لٹک ہو
جائے تو لگھی طرح ٹال کرنے والے ڈال کر شال کروں۔

پانی کو پانی چھے ہے تو یہ ہون کر پیدا
کے جاۓ تو کوئی کاٹنی پوئی کریں، کوئی کھل کر پیدا
ہو جائے تو ان کی پکسادہ چھائی ہے۔

اجذا:

چاول (۶۰ گرام ۱۰ گرام)	ایک کلو
کوتھے کے لئے:	
چین	آٹھاں کلو
اورک سن پانیا	ایک کلو نہ کھائی
لک	سب ۱۰۰
پارہ (بریک کی ہوئی)	۵۰ معدود ہمیں
لال سرق اسی ہوئی	ایک کھائے کا چی
ہری مرچک	چار سے چھوڑ
ہر اونچا	اوی گھنی
چار کھائے کے چی	ٹھنے ۲۰ سے چھٹے
ڈال دہنی کے ماس	۵۰ معدود
ایک معدود	۱۰

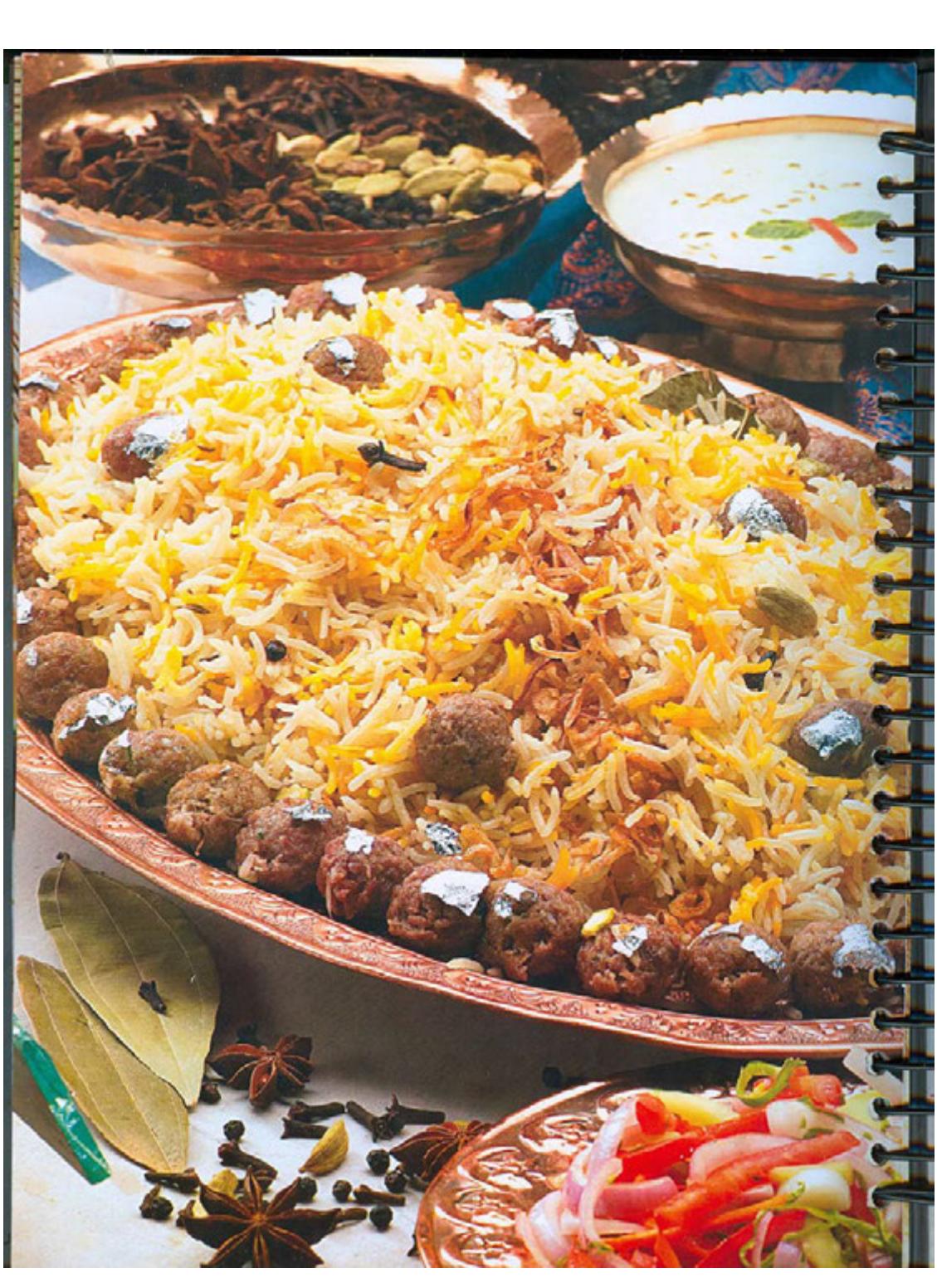
گردی کے لئے:

پارہ (بریک کی ہوئی)	۵۰ معدود ہمیں
ایک کھائے کا چی	لک
ال	سب ۱۰۰
ایک کھائے کا چی	ایک کھائے کا چی
ایک کھائے کا چی	ایک کھائے کا چی
ایک کھائے کا چی	ایک کھائے کا چی
اوی پیال	اوی یوں
لمار (۸۰ گرام کے ہے)	تم ۵۰ معدود ہمیں
ڈال دہنی (بریک کا ہے)	اوی پیال

سچانے کے لئے:

ہری مرچک (بریک کی ہوئی)	تم سے چار معدود
ہر اونچا (بریک کا ہے)	اوی گھنی

دال دا



ڈالڈا کا دستِ خیران گرلڈائیٹ

کوئی کا جراہ

ایک کلو	تقریب
ایک کامے کا بھی	اور کس سامن پاہوں
حباب ۱۰ لکھ	لکھ
دو عدد درہ میالی	بیان
ایک کامے کا بھی	ال مرچ نمی ہوئی
تین سے چار عدد	ہر ہی مر جھک
آٹو گیٹھی	بر او دھنیا
چار کھانے کے بھی	مٹکتے ہوئے پتے
دو عدد	تو غل روئی کے سامن
تو عدد	اظہرے

گروہی کے اجزاء :

و دعو در میانی	پولار (باریکی ہدی)
ایک چائے کا حقیقی	اور اسن پاہوا
حسب ۱۳ انٹ	لکھ
ایک چائے کا حقیقی	الحریت ہوئی
ایک کامے کا حقیقی	خطابی پاہوا
آدم چائے کا حقیقی	بلدی ہوئی ہدی
ایک چائے کا حقیقی	طیبیت زیر
ایک کامے کا حقیقی	تاتا گرم مصالی
ایک بیانی	پیچنے ہوئی
آدمی بیانی	لال اللہ اکوکپ آگ

سچانے کے لئے:

حری مرچکس (ہاریکے کی ہوئی) تین سے چار نمود
براؤ خیال (ہاریکے کٹا ہوا) آدمی کشی

کونٹے کی ترکیب:

- جی میں کوئی تھے کہ تم مصلحت کا کرو مرچ بخیں لیں۔
ایک ادا اٹال کر کے اچھی طرح ناخیں اور وہ سے پھرہ
منٹ کے لئے فرشتے رکھ دیں
آج کل اندونیں کوخت سائیلیں، ابھیں کو پہاڑ سا پچا کر کے
جی کو اچھی طرح اندونیں پر لپٹ دیں۔ چاہیں تو حمالے
سے پانچھ کر کے اچھی طرح ناخوڑ کر لیں۔ وہ پہاڑ سے کرچی
ہائے تھی فرشتے میں رکھ دیں

گروہی کی ترکیب:

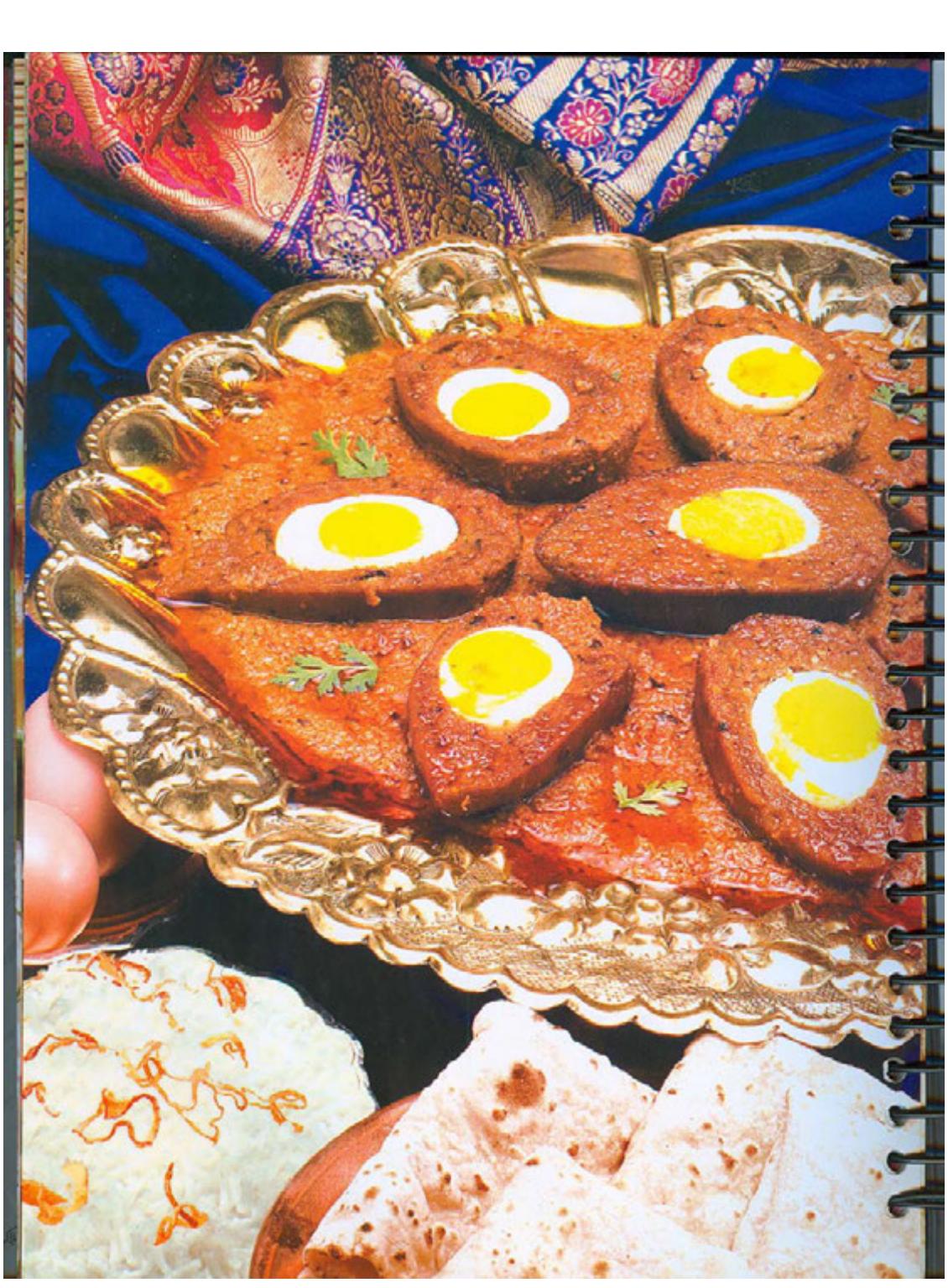
- بے سازی کی دلچسپی میں اللہ کو اکٹھا کر کے ہاتھ میانی آجی
پر تھیں سے چار مرد بنا کر گرم کر کے ہاتھ میں مصالحتی اٹھی۔
بہبک لڑائی کے قیادہ کو باہم سیر افرادی کیلئے
وی میں گردی کے تمام مصالحتے ملے اور بھی ہیں مالیں
اور اتھی پر بھوئیں کیلیں ملیدہ میں نظر آئے گلے۔ ایک
پیالی پانی؛ الی کنال آئے دیں اور کوئی شام کروئی۔
ڈھنپی کو حاضری پانی پیٹھکے ہوتے کپا کیں
دریا میں بیچنی کا ایک سے دو مرچ پکرے کی مدد سے ہلا
لیں۔ جب پانی نکل ہو جائے تو دوارہ سے ایک پیالی پانی
شامل کر کے برا و خدا اور ہر مردیکن پھر کر اور اپنی
آغی (مر) میں اٹھتے ملے اسکے کپا کیں

پیرزنشن

کوئی توں کو احتیاڑ سے پہلے الگ سے نکالیں۔ بھر
سردگہ ڈال میں گردبی ٹال کر کوئی توں کو لمبائی میں کاٹ کر
اب پر رنگیں۔

三

- ۱) کوئی کاٹتے ہوئے ہر مرد تھری کو کام پانی میں باولیں۔
 ۲) کوئوں کو شایدی کا بے کر کب سے بھی ہلا جاسکا ہے۔
 ۳) جیسے کوادر کس، اسال مرد، یا زاد ایک بیوی پچھے کی ہال
 ۴) لاکر کیاں لائیں، اسکے مدد میں ہر سماں لیڈی کریں۔



آلوجوشت

دالہ اک دستوران گزینے والیں

ترکیب:

- اور کس، نہ ک، پیار، لال مریق، وطنیا، زیر،
- بلدی، قات، گرم صنایع، دی، اور بیان کو اجنبی طرح
مائل، اور گوشت پر کارکارا، میں کھٹکے کے لئے رکھوں
- صلافی گلے گوشت میں آجی بیانی ڈالا کو اسکی
شامل کردیں۔ بہر و تجھی میں ڈال کر درمیانی آجی پر
آجی میں کھٹک پکا جیں
- آلو دال کر دو بیانی پانی دال دیں اور اجنبی طرح مالک
کو لوگتے چک پکا جیں۔ ہری مریخیں اور ہرا وطنی
پھرک دیں
- بچار بنا نے کے لئے فرنگ چین میں دو کھانے کے چیزیں
و اللہ اک اسکی دال کر جائیداری کو دو سے تین منت
ٹکڑے کریں اور یہ بچار گوشت کے اوپر دال دیں
- گوشت کو پکائی سے سمات منت نکل بھل آجی پر (مپر)
پکائیں اور پڑپتے سے اس اسیں

پرویز نتیجش:

اپنے ہوئے پال اور سارے کے اتحادیں کریں۔
سلا و بنا نے کے لئے پیار، لال اور سچر ایک عدد
لے کر باریک کاٹ لیں اس میں باریکی کی ہوئی دو
ہری مریخیں اور تھوڑے سا کھانا ہرا وطنیا دوں۔ پوس
کا رس پھرک کر جیٹیں کریں۔

ٹپ:

سلا و بیٹھ جاؤ بیانیا ہوا استعمال کریں اور اگر پکو دی رکھنا
ہوتا ہے حکم کر فریضی میں رکھیں۔

لے کر بنا نے کاٹ لیں کو جلدی دو کھانے کے لئے
پکا جیک میں باریک کے لیے بیانیہ پا دوں
کے لئے کھلائیں۔

اجزاء:

- | | |
|--------------------------|-------------------|
| گوشت | ایک کلو |
| آلو (پا بارگاٹے کے ہوٹے) | آدمی کو |
| اوکس (بیانی پا ہوا) | دو کھانے کے چیزیں |
| لکھ | حسب انتہا |
| پیار (باریکی ہوئی) | تین عدد درمیانی |
| دی | ایک بیانی |
| الل مریق بیس ہوئی | ایک کھانے کا چیز |
| دھنیا پا ہوا | ایک کھانے کا چیز |
| سٹیڈز ہرہ | ایک چاٹے کا چیز |
| بلدی اسکی ہوئی | ایک چاٹے کا چیز |
| ٹاہست گرم صنایع | ایک کھانے کا چیز |
| لماڑی کے ہوٹے | تین عدد درمیانی |
| ہری مریخیں (باریکی ہوئی) | تین سے پار عدد |
| ہرا وطنیا (باریکی کاٹا) | آجی بیانی |
| ڈالا کو اسکی اسکی | آجی بیانی |

بھار کے لئے:

- سیاہ دیز ہرہ
- ڈالا کو اسکی اسکی



ذلیل مکالمہ

اجزاء

گائے کے پندے	ایک گلو
اورک	دو سے تین گائے کا گمرا
پانی یا پانی (وت و پکیں)	ایک یوائی
لٹک	حباب اونٹ
سیدھی مرچ یا سی ہوئی	ایک چاۓ کا چی
کالی مرچ یا سی ہوئی	ایک چاۓ کا چی
سرک	دو سے تین کامنے کے چی
سویساں	دو کامنے کے چی
چینی	ایک کامنے کے چی
لٹک پاؤ ذر	ایک چاۓ کا چی
کارن قلار	دو کامنے کے چی
و و خود	و و خود
انڈے	آجی یوائی
ڈالا کو لگھ آسیں	ڈالا کو لگھ آسیں

ترکیب:

- پندوں کو ایک کامنے کے چی : ڈالا کو لگھ آسیں، چینی، بیک پاؤ ذر، انڈے اور کارن قلار اچھی طرح لکھ کر دو۔
- کشے کے لئے رکھ دیں
- کڑاہی میں ڈالا کو لگھ آسیں کو درجنی ۱۰۰ پر تین سے پانچ حصے تک گرم کریں اور پندوں کو گولان فراہی کر کے ٹھال میں
- ای کڑاہی میں اورک کے تھنکے کاٹ کر ایک سے دو منٹ تک پاک سافرائی کریں اور پانی، لٹک، سیدھی مرچ، کالی مرچ، سرک اور سویساں شال کر دیں
- ستے ہوئے پندے ڈال کر حسب پندوں کا ذھا ہوئے تکمپ پا کریں

پریزنسیشن :

ڈال میں ٹھال کر جل کا تبل اور ہری یوائی سے سجا کر فرائید راسی یا ابلیہ ہوئے چاولوں کے ساتھ گرم گرم ٹھیٹ کر دیں۔

ٹپ:

اس ڈال کو ہانٹے کے لئے اندر کت گوشت استعمال کریں تاکہ گفتے میں آسانی ہو۔

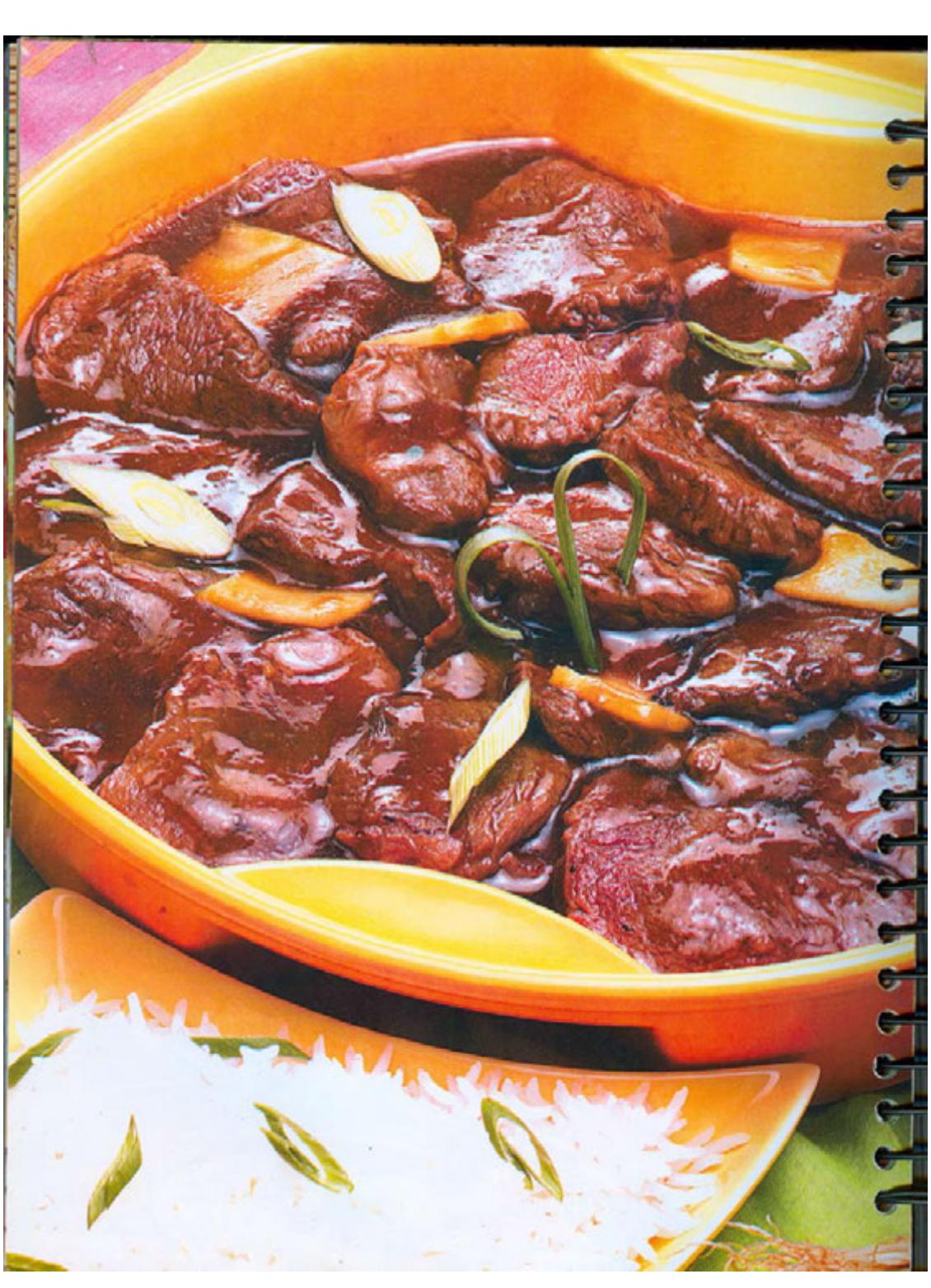
سجائیں کے لئے:

تل کا تبل	دو کامنے کے چی
ہری یوائی (کی ہوئی)	ایک سدر

وت:

پانی ہانٹے کے لئے ایک چینی میں آسماں کو پیچوں کو پار سے چم یوائی پانی کے ساتھ اتی دریں ایساں کس کے پانی تتریا ایک یوائی، رہ جائے۔ لٹک کو ٹیک سے خود اور گفتے کے لئے اس میں ایک آنے کے بعد ایک چینی ہوئی ٹابت یوائی اور دو چار ٹابت کالی مرچیں شامل کر دیں۔

اورک کو یہ ڈال اور گفتے کے لئے اسے اسی پر ہوئے کٹلیں، بھی۔



شاهی دزالہ

ڈالدا کا دستہ بخراں گلے دیا جائے

اجزاء،

- | | |
|---------------------|------------------|
| کوٹ | کوٹ کو |
| نک | نک |
| اوڑک (بڑا پاہوا) | حسب دائل |
| چیل (اور یک کی جوں) | وکھانے کے ٹھی |
| دو ہندو درمیانی | اوڑک |
| دی | دی |
| لوگ | چہ سے آئندہ |
| پھولی (الا بھی) | چہ سے آئندہ |
| ایک کھانے کا تھی | ایک کھانے کا تھی |
| ناریل پاہوا | چار کھانے کے ٹھی |
| ہری مریٹس | چار سے چھ عد |
| کیوڑہ اسٹس | چند قطرے |
| ڈالا کوٹک (اکل) | ایک پیالی |

سجائیں کرنے،

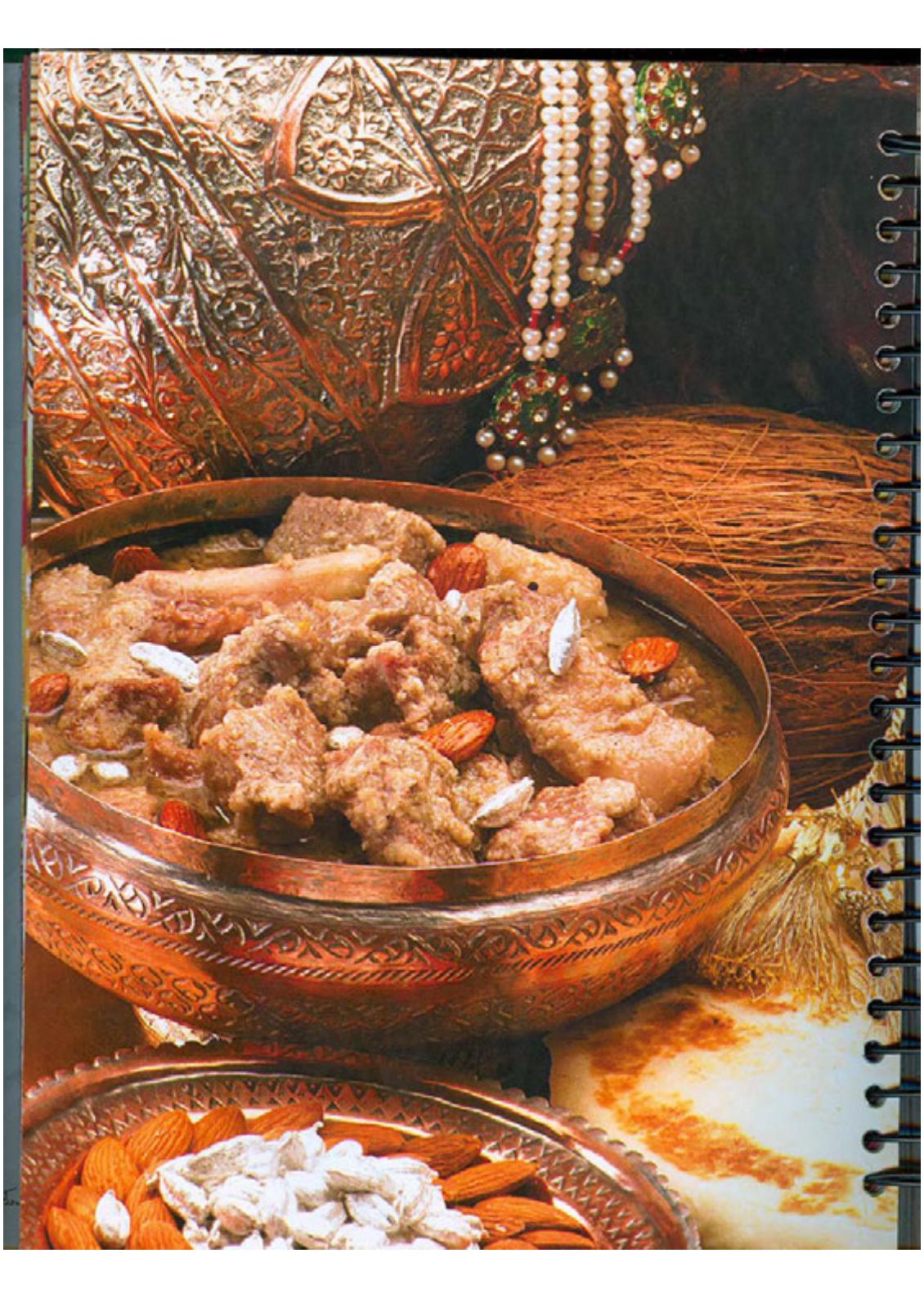
- | | |
|----------|---------------------------|
| حسب پاند | ہری مریٹس (اور یک کی جوں) |
| حسب پاند | ہر اڑھیل (اور یک کا ناہم) |
| حسب پاند | بادام (اور یک کے ہوتے) |
| حسب پاند | چھولی (الا بھی) |

ٹپ،

کیوڑہ اسٹس بیٹھ احتیاط سے استعمال کریں۔ کیونکہ زیادہ ہوتے کی صورت میں کھانے میں کروات آ جاتی ہے۔

کٹھوں کو ڈالدا رہیں چیڑھے اتھ تھوڑے سا یہاں کارہیں ڈالیں
کارہیں قوڑا (اکل) یا چینہ ہوگا اور اس کو ڈالنے سے
ستھانک ہو جائے گا۔





تکیب:

- بھنے ہوئے پھنے اور مشاخش کو ملکر ہاریک ہیں لیں
- پندوں میں ٹھیک، اور کہاں بھی اور تھی ہوئی پوار،
الل مری، گرم مصالح، پھنے ہوئے پھنے اور مشاخش،
کچا ہوتا، وہی اور سردوں کا تھیں ابھی طرح لٹکا کر دو
سے تین گھنٹوں کے لئے رکھوں
- مصالح لگے پندوں کو سخنوں پر لٹکا کر دیتے ہوئے
کوکوں پر سینک لیں
- اس دو دن میں کپڑے کی پوچی ہا کر کر اللہ اکٹھ
آٹل میں ڈوب کر سخنوں پر لگاتے جائیں۔ ابھی طرح
سرخ اونٹے نہیں بھکیں

پریزیشن:

سراو، رائٹ اور پر افسوس کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

ٹپ:

کچھ ہوتے کے بھائے پلا ہو اپنی بھی استھان کیا
جا سکتا ہے۔

اجزاء:

ایک گلو	پاندے
سب اکٹ	لٹ
دکھانے کے بھی	اور کہاں پہاہوا
آو گی بیان	کچی بیاز (بھی بھی)
آو گی بیان	تی بھی بیاز
دکھانے کے بھی	ال مری بھی ہوئی
دکھانے کے بھی	گرم مصالح پہاہوا
دکھانے کے بھی	بلکھے ہوئے پھنے
دکھانے کے بھی	ڈھاش
دکھانے کے بھی	کچا ہوتا (پہاہوا)
آو گی بیان	وہی
چارستے پچ کھانے کے بھی	سردوں کا تیل
چارستے پچ کھانے کے بھی	والا کا کٹھ آٹل

5 کجہ، کچھ کے لئے اس سے پہنچا اونی پولی ہیں جو خدا
سرکاریں کرنیں۔ ہمیں سماں کا لئے کوئی کوشش نہیں ادا کریں
کہاں کا سے میں پوریں۔



مصالحہ دار چانپیں

دالڈا کا دستہ نظر ان گزینے والیں

ترتیب:

- ٹارت گرم مصالحہ اور بڑی اور پچھوٹی الائچی کے داؤں کو اچھی طرح کوت لیں۔ پھر اس میں لیک، اور کس، لال مرق، دھنیا، زیر، جلدی اور وہی طالبیں ان مصالحوں کو اچھی طرح چانپوں پر لکھ لیں اور میں سے پھونک ٹھنڈ کے لئے فرخی میں رکھوں۔
- دیکھی میں ایک پیالی پانی کے ساتھ چانپوں کو ۲۰ سے تین منٹ تک جیز آئی پر پکائیں۔ پھر آجھی کو کر کے اچھی طرح چھوٹے پاک کریں۔
- ایک ٹلکڑہ دیکھی میں ڈالڈا VTF ناسیچی کو مریانی آجھی پر تمدن سے پار مٹ گرم کر لیں اور پیاز کو سبز افرانی کر لیں۔ لگے ہوئے چاپ اور لماز ڈال کر اتی دری ہمونیں کہ ہاتھی میلہ مدد سے نظر آئنے لگے۔

پریزنسٹیشن:

ہر دھنیا، ہری مریکش اور اورک چھڑک کر چھاتی یا اپنے ہونے چاولوں کے ساتھ خوش کریں۔

ٹپ:

جلدی کاتنے کے لئے چانپوں کو بلا ہاک کوت لیں۔

اجزاء:

- | | |
|--------------------------|--------------------------|
| کمر سے کی چاتیں | ایک ٹکو (ہس سے بادہ مدد) |
| اور کس میں لیک اور کس | ایک کاتنے کا چی |
| لک | حسب ڈالکٹ |
| بیاز (باریکی ہوئی) | ایک عدد در میانی |
| لماز (باریک کے دستے) | چار عدد در میانے |
| وی | آدمی پیالی |
| لال مرق (کی ہوئی) | ایک کاتنے کا چی |
| ٹلک دھنیا (مولا کا ہوا) | ایک کاتنے کا چی |
| سپیدر زیر (ڈالڈا کا ہوا) | ایک چائے کا چی |
| ہلدی ہیکی ہوئی | آدمی چائے کا چی |
| ڈالہت گرم مصالحہ | ایک کاتنے کا چی |
| بڑی الائچی | ایک عدد |
| پھونک الائچی | چار سے ہاتھی مدد |
| ڈالڈا VTF ناسیچی | آدمی پیالی |

سجائے کے لئے:

- | | |
|-------------------------|-----------------|
| ہری مریکش (باریکی ہوئی) | تمن سے چار عدد |
| ہر دھنیا (باریک کا ہوا) | آدمی ٹھنڈی |
| اور کس (باریکی ہوئی) | ایک اچھی کوکنرا |

تمدنی اور ٹھنڈی کو کاتنے میں پھاسائیں ذکر کریں کریں
وچکے کے بعد، وہ بھس میں اور لکھنیں۔





بڑے مصالحہ کی بریانی

دالا میڈیا
دانہ اکادمی

- دیکھی میں گوشت ڈال کر اس میں اور کہن، بیاز، ہری مرچ، ہرا اونٹیا، پودے اور ایک یوں یا یوں ڈال کر
- ہمچلی آنچی اتھی وہی بائیں کہ گوشت اچھی طرح لگل جائے
- دی میں نکل اور کافی مرچ ملاتیں۔ گوشت کو چھپئے سے آتھ کر دی اور **ڈال کے لئے** **VTF** ہاتھی ڈال دیں اور
- ایک طرف تکہیں
- چاولوں کو کھلتا گرم صالے کے ساتھ ایک کمی (کمل) گھٹے سے تین چار موت پلے) ایال میں بھی میں ڈال کر زندگانی ڈال لیں
- ڈال سے سائز کی دیکھی میں گوشت کو پھیلا کر سمجھیں اور اور ایسے ڈالوں کے چاول ڈال دیں
- زور سے کام رنگ اور کیڑوں پس ووہ میں ملا کر چاولوں پر چھڑک دیں۔ چاول ڈھک کر گرم ہے پر پھر سے میں منت کے لئے ہمچلی آنچی پر (دم پر) پکائیں

پریز نشیشن :

اچھی طرح مکار دیش میں نکالیں اور سادا اور رائے کے ساتھ فروٹ کریں۔

ٹپ :

چاولوں کو آپا لئے ہوئے پودے بننے کی پندرہ چھاتا اور باریکی کی اور کہن شائع کرنے سے مزروعہ بالا ہو جاتا ہے۔

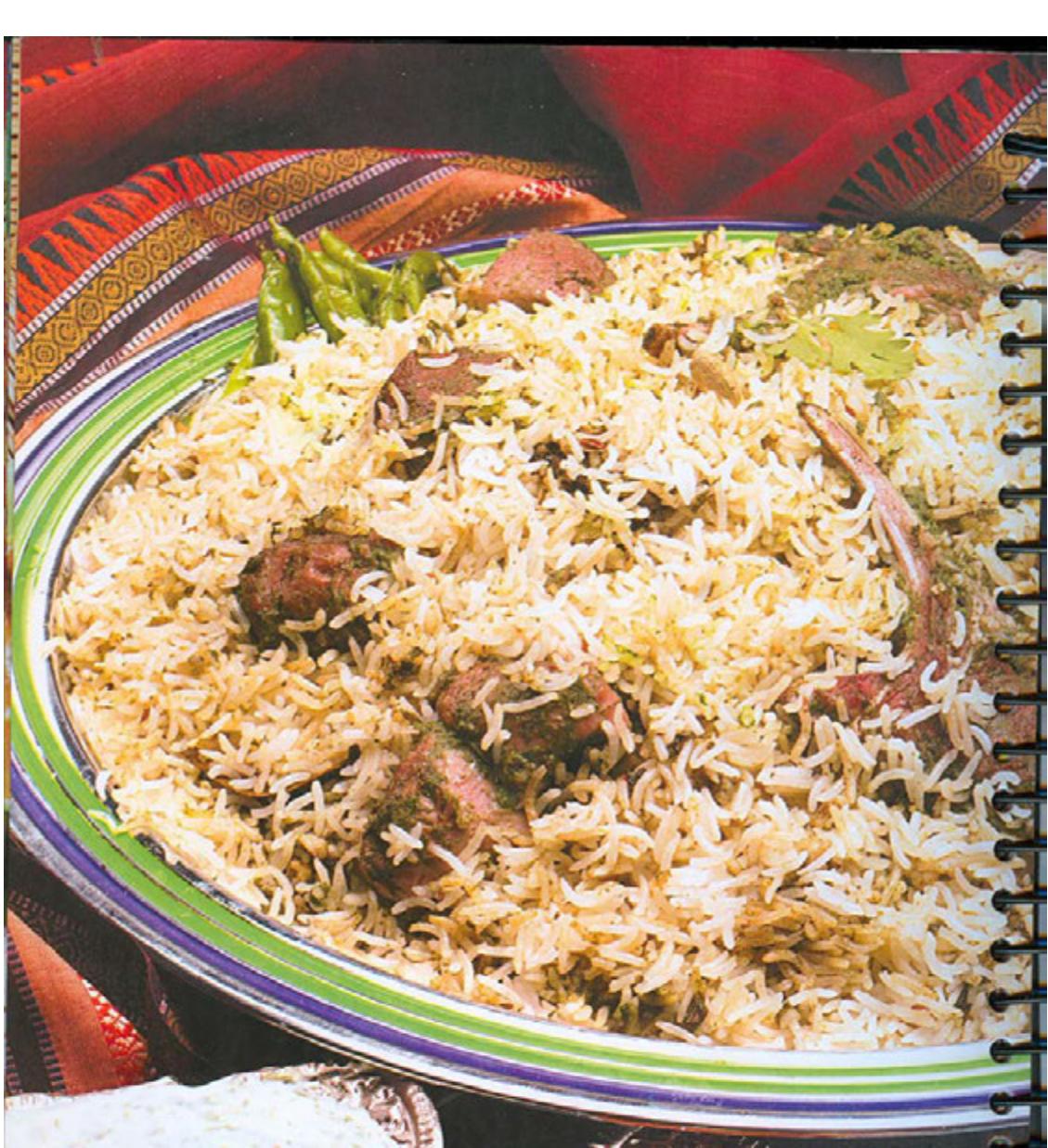
اجزاء:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| ایک کھو | گوشت |
| ایک کھو | چاول |
| دو کھانے کے بھج | اور کہن پھاہوا |
| ٹک | حسب ڈالک |
| پیاز (باریکی ہوئی) | چھپے خود دہمیانی |
| ہری سرچیں (باریکی کا ہوا) | پارے سے پھر وہ نہ دو |
| ہرا اونٹیا (باریکی کا ہوا) | ایک ٹکھی |
| پیاز (باریکی کا ہوا) | آونٹی ٹکھی |
| کامل مرچ (مولی گلی ہوئی) | ایک کھانے کے بھج |
| ڈالہست گرم صال | دو کھانے کے بھج |
| دی پیٹھنا ہوا | دو پیالی |
| زور سے کارنگ | ایک ٹکھی |
| آونٹی یا یوں | آونٹی یا یوں |
| پند قطرے | کیوڑوں پس |
| ایک یا یوں | ڈالا لٹا VTF ہاتھی |

سادا کے ۲:

- | | |
|----------------|----------|
| بیاز | حسب پاند |
| تمار | حسب پاند |
| ہرا اونٹیا | حسب پاند |
| لیموں کی ٹاشیں | حسب پاند |

کمالیں ہی بال ہی کا لائن گھانسے کی سوتھ میں پہلے اسی پہلے کمالا کی سے کریں۔ بکھر کر اٹک کر لے جو بعد میں اسے کر کے ملے۔



شب دیگ

دالہ اک دستہ خزان گلے ایڈیشن

اجزاء:

- | | |
|-------------------|-----------------|
| کوٹھ | ایک کلو |
| لہلہ | سب زائد |
| اورک پان پا ہوا | دو کھانے کے تھی |
| تکی جوئی یا زار | آجھی بیانی |
| اللہ مرچ بھی ہوئی | دو کھانے کے تھی |
| بلدی ہائی ہوئی | ایک چائے کا تھی |
| دی | ایک بیانی |
| تمبپات | ایک سے دو عدد |
| بڑی الہمگی | ایک سے دو عدد |
| فلائم | آدمکلو |
| گاجر | آدمکلو |
| واللہ کوٹھ آسیں | تین چائی بیانی |

سجائے کئے:

- | | |
|--------------------------|------------------|
| اورک (باریکی ہوئی) | ایک کھانے کا تھی |
| ہر ادھنی (باریک کیا ہوا) | آجھی بیانی |

تذکیرہ:

- دیگی میں اللہ کوٹھ آسی کو «» سے تین منٹ کے لئے درجیانی آنچ پاک کر کر کر۔ مجنحات، بڑی الہمگی اور اورک پان زال کیا تھے۔
- کوٹھ زال کر کر اسی دو بھنیں کر کیں ملکہ وہ نے اندر آئے لگ۔ لہلہ، واللہ مرچ، بلدی، یونا اور دی زال کراچی طرح نامیں
- فلائم اور گاجر کے بڑے بڑے بھوکے کاٹ کر ان کو اعلیٰ ہوئے پانی میں تن سے چار منٹ رکھ کر ان پر سے مٹھا پانی بھاریں
- ان بیرونی کوکوٹھ میں زال کراچی طرح نامیں اور چار سے پچھلے پانی اور گندمے ہوئے آئے تھے دیگی کو بند کر کے حل کر دیں
- بھی آنچ پر رات بھر باپار سے پچھنون ٹھک پاکیں۔ محل کوول کروش میں زال لیں

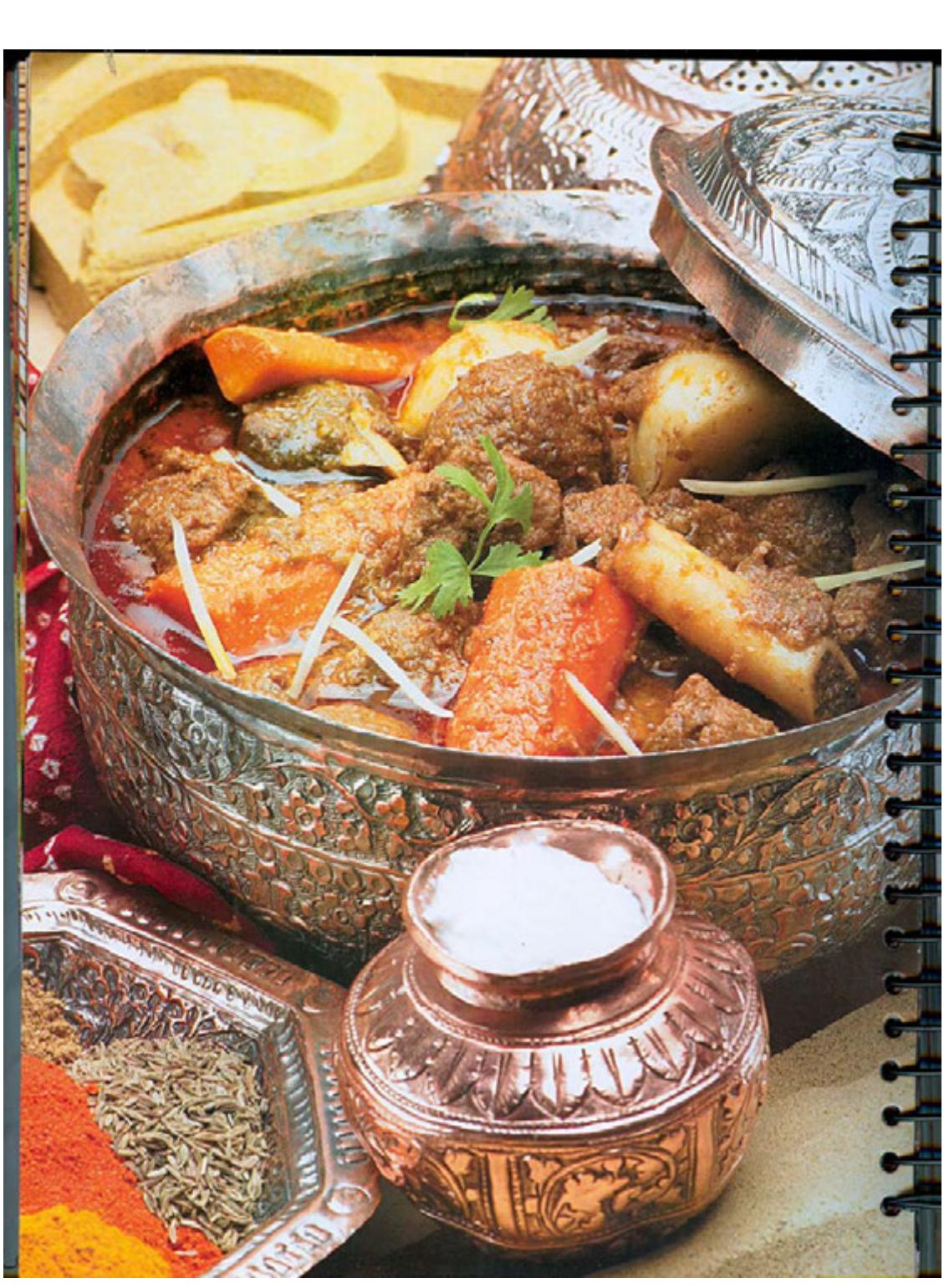
پریزیڈنٹشن:

ہر دھنی اور اورک چڑک کر جان کے ساری کرم اگر مہیں کریں۔

ٹپ:

غاس تکریب کے لئے ہاتھ ہوئے بیرونی کے سارے کوئی بھی حل کر دیں۔ کوئی بھائے کے لیے اور کوئی قبر میں ایک بیانی، ایک آنچ اورک پان پا ہوا، «» سے تین ہری مرچیں، دوچھی سکھے ہوئے پیچے، لہلہ اور ایک عدد قلنی کا ساکس زال کر جیں لیں۔ قبور سے ہے ساروں کے کوئی بھائے کا کر پھرہ سے ہیں منٹ کے لئے فرش میں رکھ دیں۔ شب: یہیں کا محل کو لے کے بعد اس میں زال کر پھرہ سے تین منٹ درجیانی آنچ پر کراچی کریں۔

اگر ساری میں لہلہ بھائے کو جو اس ساتھ آتی ہے اور اسے اس کی کوئی کارکردگی نہیں۔ مکاری کا نامیں بھائی پاک کر کر پھرہ کر دیں۔ پورا ہال کر شائع کر دیں۔



اجزاء:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ایک کلو | تمہ |
| اور کس اپن پہاڑوا | اور کس اپن پہاڑوا |
| دو کھانے کے تھی | بیان (باریک کی ہوئی) |
| وہ عور درمنی | لٹک |
| حسب دا انک | لٹک |
| دو کھانے کے تھی | اللمرج بھی ہوئی |
| ایک چائے کا تھی | سلیمان زیرہ |
| ایک چائے کا تھی | تاریت دھیا |
| دو کھانے کے تھی | گرم صلاح پہاڑوا |
| کپا پتیا پہاڑوا | وہی |
| آڈی بیانی | آڈی بیانی |
| ڈاللا کوکھ آکل | ڈاللا کوکھ آکل |

سچانے کے لئے:

- | | |
|--------------|---------|
| بیان کے پیچے | حسب پند |
| لیوں کے تھی | حسب پند |

ترتیب:

- * تمہ میں اور کہن، لٹک، بیان، اللمرج، زیرہ، دھیا، گرم صلاح اور پتیا کر پیش لیں
- * وہ سے تمن گھٹے فرجی میں رکھنے کے بعد اس میں روی
- * اور دو کھانے کے تھی ڈاللا کوکھ آکل شام کر لیں
- * ایک ساڑھے گول کتاب ہا کر کر یعنوں پر لگا لیں۔
- * دیکھنے ہوئے کوکوں یا گرل پر سیک لیں، جب
- * پنک پر آجائے تو ممل کے کپڑے یا نوشکی مدد سے ڈاللا کوکھ آکل لکھتے چائیں

پریزیشن:

بیان کے پیچے اور لیوں سے قتوں سے سچا کر رات کے ساتھ پیش کریں۔

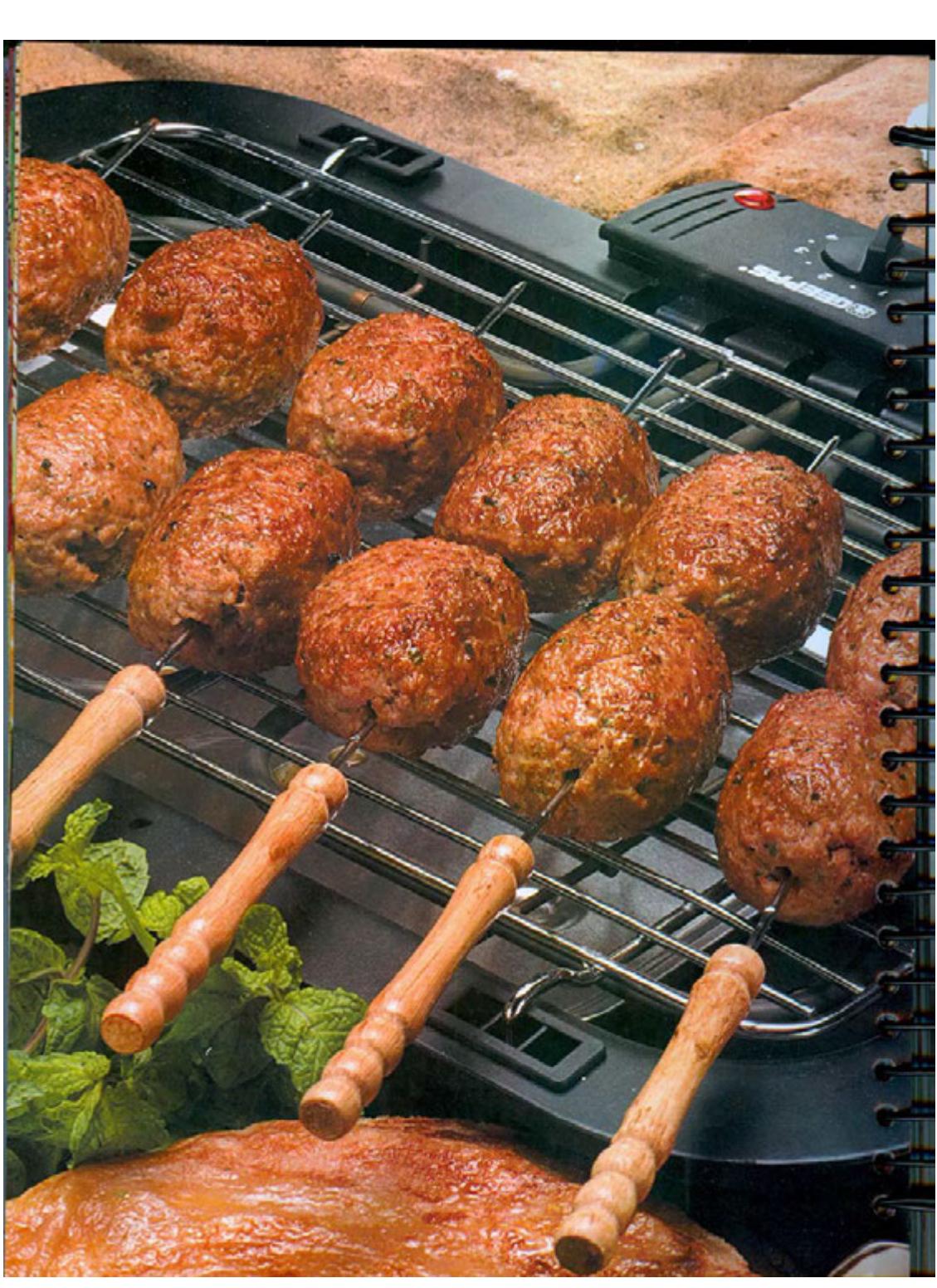
رکھنے کے لئے ایک پیالی وہی میں پکھی بھریں، آدم حاچائے کا تھی چینی، ایک چوتھائی چائے کا تھی چینی ہوئی کالم مرچ اور آدم حاچائے کا تھی جھوں کر لے اور سینیزیرہ وال رچھی طرح مذابیں۔

ٹپ:

کوکوں یا گرل پر دیکھنے کی صورت میں کہاں کو پہنچ سے ڈاللا کوکھ آکل لگے ہوئے ہاں اسکے میں میں سیک لیں۔ پہنچنے پر ایک کولہ و پہکا کر کتاب کے درمیان میں رکھ دیں۔ کوئی پر تھوڑا سا ڈاللا کوکھ آکل ڈال کر فوراً ڈھک دیں۔ پاچھ سے ساتھ مت نکھ رکھ دیں تاکہ کتاب میں کوکوں کی خوشی آجائے۔

کوکوں کو کچھ سے کھانہ کے لیے اسیں معامل کرنے کے بعد صاف کر لیں۔ پھر اسکی طرف ڈاللا کوکھ آکل کا کہنا کیا جائے۔





تکیب:

- دیگی میں گوشت، پنیر اور ٹیکوں کے ساتھ ایک بیان، کافی مرچیں اور دس سے بارہ بیانی ڈال کر چار سے پچ گھنٹوں کے لئے کچنے رکھو۔
- سانپ، بڑی لال پتی کے دانتے، سوچھا اور پلی کو بارے ایک قریں لیں اور ایک طرف رکھو۔
- ایک میلہ دو تینی میں فیض اللہ اکوہنگ آجی ۷ تین سے چار منٹ گرم کر کے اچھے دیوار کیلن فرائی کریں۔ اسیں ڈال کر ایک سے دو منٹ باتا سفرانی کریں اور پھر میدہ وا آتا ڈال کر اچھی طرح خوشبو آنے لے جو چونس
- وہی میں ایک ڈال مرچ، پیاسا ہو ڈیا، زیر وار پلے سے قیچ کر کے جوئے صفائی لائیں اور دیگی میں ڈال دیں۔ اچی پھونیں کر تلیں میلہ سے نظر آنے لگے۔ پھر اس میں گوشت ڈال کر چار سے پانچ منٹ تک اچھی طرح بخوبی
- پنجیوں اور ٹیکوں کی تیکی کو چنان کر گوشت میں ڈال دیں اور ٹیکیں سے ٹکیں منٹ تک پانچ کم ہا کر گوشت مزید گل پاکے سے سرخ کرنا ڈال کر تین سے چار منٹ تک پانچ کم اور پچھے سے اتنا لیں اور پچھے سے اتنا لیں

پریزندیش:

اورک، ہرا دھیا، ہری مرچیں، یہ لوں اور جان کے ساتھ گرم گرم جوٹیں کریں۔

ٹپ:

اگر چکن کی نہادی بنا نہ چاہیں تو تیکی کو صرف آؤٹ سے ایک گھنٹے تک پانچ کم اور پانچی کی مقدار آجی کر دیں۔

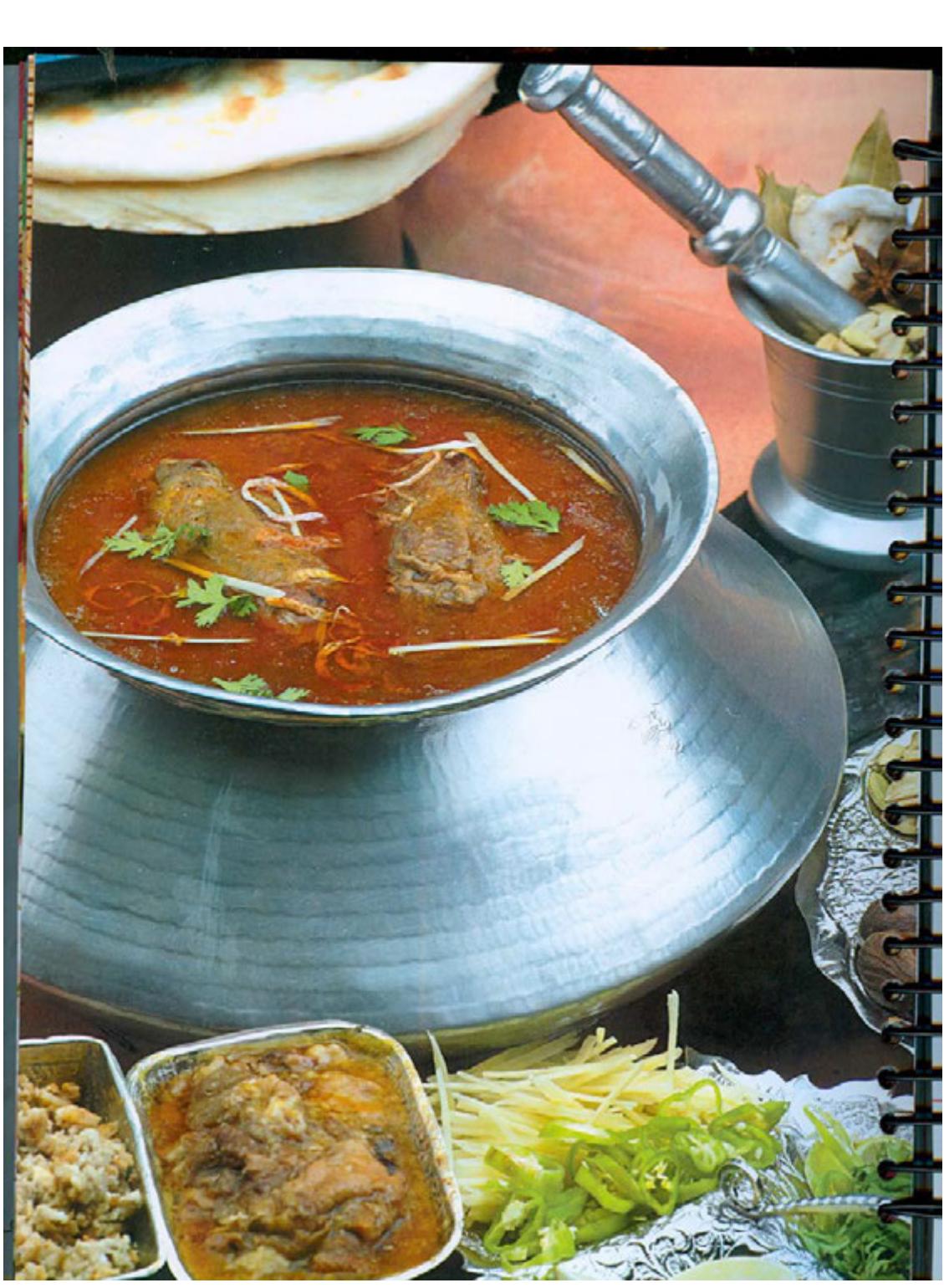
سردیوں میں کافی بوچی جامیں کے لئے چار کھانے کے قلچ کھروں۔
میں ایک لوں کا رس اور ایک پونچ کا چال چالے کافی چھوٹی کو کر کے لئی۔ راست کو تجھے بھت کیچھی جامیں پکا لیں۔

اجزا:

- بوجگ کا گوشت (بے گلے کرنے) ایک کلو
- پنیر اور ٹیکاں ایک کلو
- لہسن پسا: ہوا دو کھانے کے قلچ
- لہن: حسب ڈاکٹر
- پیاز (بارے کی ہوتی) تین عدد دریائی
- ڈال کالی مرچیں دس سے بارہ عدد
- ال مرچ ہوتی ہوئی دو کھانے کے قلچ
- دھنیا پسا: ہوا دو کھانے کے قلچ
- سقیدہ: ہوا ایک کھانے کا قلچ
- سوون: ایک کھانے کا قلچ
- بڑی لال پتی کے دانتے ایک چارے کا قلچ
- سوون: ایک چارے کا قلچ
- پلی (توت پھیں) ایک چارے کا قلچ
- وہی: ایک بیانی
- میدہ: یا آتا آٹو گی پیانی
- ترک لیڈ: آدھا چارے کا قلچ
- فیض اللہ اکوہنگ اکل ایک بیانی

سجائے کئے تھے:

- اورک (بارے کی ہوتی) حسب پاند
- ہرا دھیا (بارے کی ہوتی) حسب پاند
- ہری مرچیں (بارے کی ہوتی) حسب پاند
- یہ لوں (کے ہے) حسب پاند
- اثر: بیلی کو رہنمائی کی ایک ہزار ہی مولیں تکمیلی کی گولی (غذی) کی ڈالیں اوقیانی۔



دال دا کامیابی

اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|---------------------|
| گوشت | ایک گلو |
| لہجہ | حسب ادا |
| اورک لہن پسادوا | دو کھانے کے بھیجیں |
| پیاز (آٹے کی طرح لیکی ہوئی) | تمن عدد در میانی |
| دہنی | ایک بیانی |
| تمانو (بڑے کوکے ہوئے) | تمن عدد در میانے |
| ال مرق آجی ہوئی | ایک کھانے کا بھیجیں |
| ٹابت دھیا | ایک کھانے کا بھیجیں |
| طیوریہ | ایک کھانے کا بھیجیں |
| سواف | ایک کھانے کا بھیجیں |
| رائی | ایک چائے کا بھیجیں |
| کوکوئی | ایک چائے کا بھیجیں |
| تھیں دا | آدھا چائے کا بھیجیں |
| آڈی بیانی | ڈال دا کوکلگ آگل |

سچانگ کئے:

- | | |
|-----------------------------|---------------|
| ہری مرچیں | تمن سے پارندہ |
| ہر او طیبا (بڑی کھانے ہوئے) | آجی بھی |

ٹپ:

زیادہ ہرچہ اربنا نے کے لئے تصور اسامونا (البنا) ہو اصل اس
ہری سرپوں میں بھی بخوبی۔

فتنے سے ڈال دا کارنے کے لئے ایک یوں میں طلبہ دا دل اک
فتنے کے درجنے نالے میں رکوئیں، اسے بروپر ہو اک دل
چھپ لے کریں۔



مئنِ استو

56

دالدا کا دستہ جوان گلے میں یادیں

تعریف:

- گوشت میں آنک، اورک، لسون، پیاز، دھنیا، زیر،
لال مریخیں، تیزپات، دارچینی، کالم مریخیں، بڑی
الاچی، وہی اور تمن سے چار کھانے کے چیزیں (الدال)
کو انک آنک وال کر اچھی طرح ماریں
- گوشت کو پتھی میں وال کر جو اچھی پرانی سے مات
منٹ سبک پا رہیں۔ پھر اچھی بھلی کر کے اسی وال پا رہیں
کہ گوشت اچھی طرح مل جائے
- بھیز وال کو انک آنک وال کر اچھی پرانی میں کر جائیں
بلند سے فڑائے گئے
- تمن سے چار منٹ بھلی پتھر پا کر کچھ ہے سے نہ لیں

پروتیٹنیشن:

نان کے ساتھ کرم گرم ٹھیک کریں۔

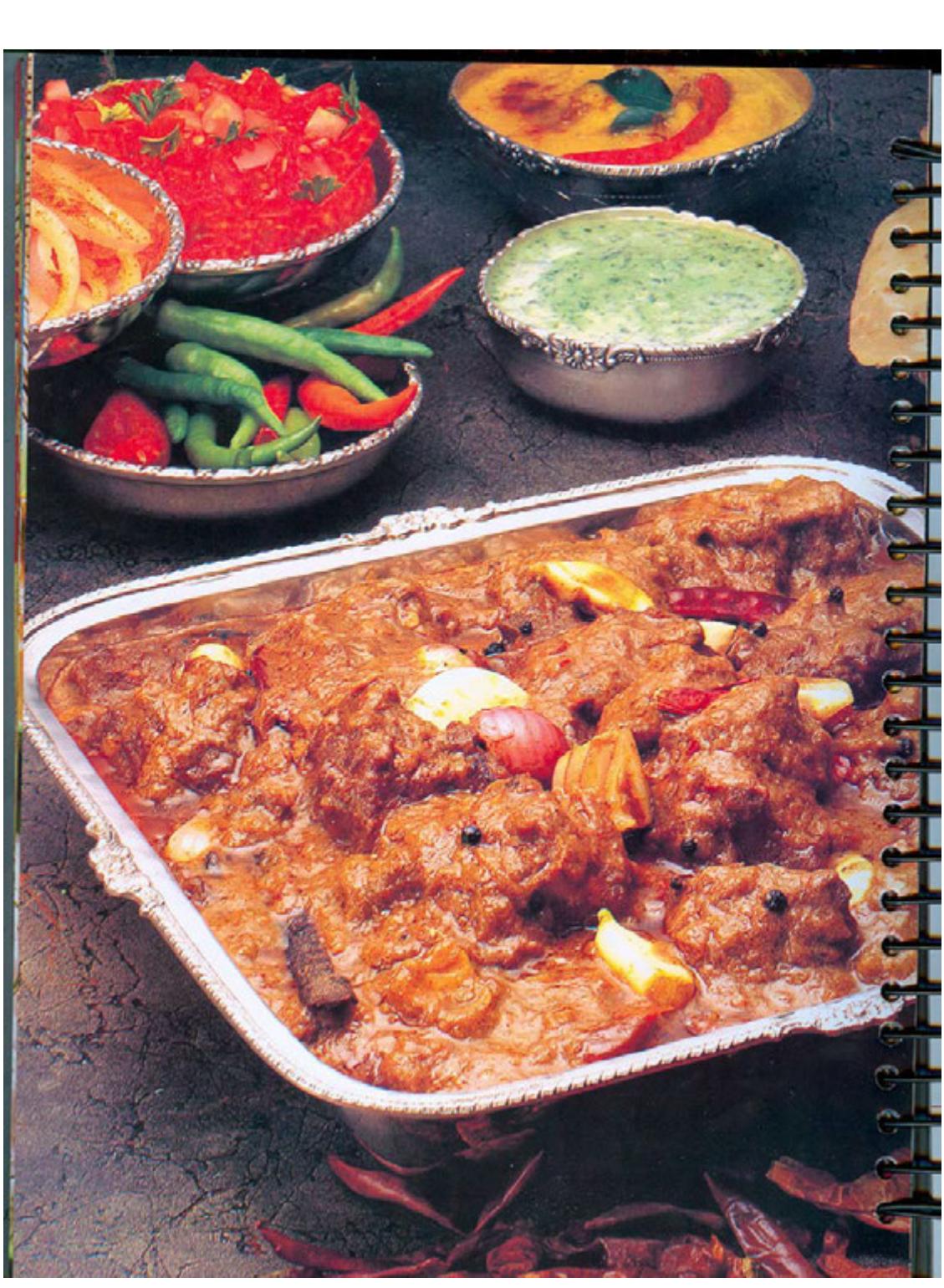
ٹپ:

اس توکو مزید اکتوار بھانے کے لئے گوشت میں سارے
مٹھائے کا ایک سے دو ٹھنڈے رکھ کے بعد پا رہیں۔

اجزاء:

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| بکرے کا گوشت | ایک سکھ |
| لکھ | سبز لکھ |
| لبن کے جوئے (کچے ایسے) | آنھ سے اس عدد |
| اورک (اورک کی ہوئی) | ایک سے دو کھانے کے چیزیں |
| بیاز (بیاز کی ہوئی) | ڈیجھ کھو |
| بڑت و دھنیا | ایک کھانے کا چیز |
| سینیز یہ | ایک کھانے کا چیز |
| ثابت وال مریخیں | اٹ سے بارہ عدد |
| تیزپات | ایک سے ہو جو |
| دارچینی | ایک سے دو ایسی کھو |
| ثابت کالی مریخیں | چھ سے آٹھ عدد |
| بڑی والاچی | تمن سے چار عدد |
| وہی | ایک پولی |
| والا کو انک آنک | تمن پر تھانی پیال |

والا کو انکے آنکوں کو پٹھے چانے کے لئے یہ کھلائیں
والا کو انکے آنکوں کو پٹھے چانے کے لئے یہ کھلائیں۔



اجزاء،

- | | |
|--------------------------|------------------|
| ایک گلو | تقریب |
| حصب اونک | لکھ |
| اور کلہن پہاہوا | اور کلہن |
| پیاز (باریک کی ہوئی) | دوخانے کے چیز |
| الل مرحق ہی ہوئی | ایک عدد در میانی |
| بلدی ہی ہوئی | ایک کھانے کا چیز |
| ایک چائے کا چیز | ایک کھانے کا چیز |
| سینیز یہ | ایک کھانے کا چیز |
| ناریل پہاہوا | چار کھانے کے چیز |
| المی کا گزار حارس | دو یہاں |
| برادھنی (ب، یک کاہو) | ایک گھنی |
| پاریت (باریک کی ہوئی) | ایک گھنی |
| ہری مریض (باریک کی ہوئی) | چھ سے آٹھ عدد |
| ڈالدا کو گل ہیں | ایک بیانی |

ترکیب،

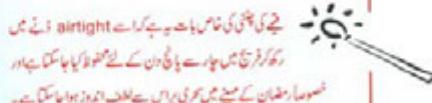
- دیکھی میں ڈالدا کو گل ہیں کو درمیانی آٹھ پر تھے سے چار مدت بیک ہاکا گرم کر کے پیاز کو سبز اور بیک کر لیں۔ اور کلہن ڈال کر ایک سے دو مدت کے لئے ہاکا سفری کریں
- قیمہ، نہن، ڈال مریچ اور بلدی شال کروں۔ اچھی طرح مار کر بھلی آٹھ پر اتھی اور پاکیں کہ جیئے کا اپنا پانی ٹک ہو جائے
- سفید زیب، ناریل، ہرا دھنیا، پودیہ اور ہری مریض اچھی طرح ملا کیں۔ پھر افی کا رس ڈال کر بھلی آٹھ پر اتھی اور پاکیں کیس کشی کیلئے دو مدت سے نظر آئے گے

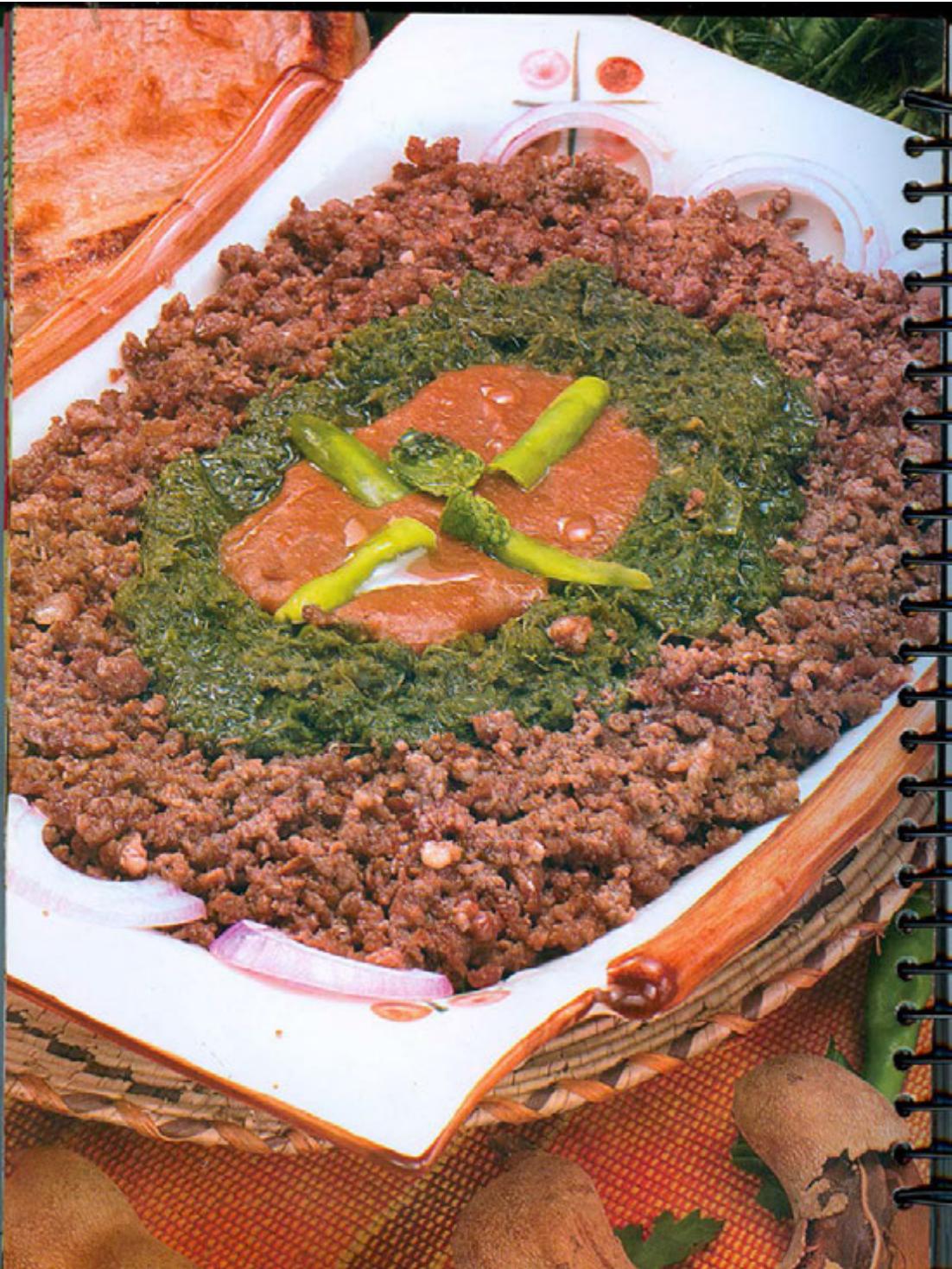
پریزنسنیشن،

جیسی کی چٹنی کو پرانے کے ساتھ میں ڈال کے طور پر بھی خوش کیا جاسکتا ہے اور چاہیں تو ساند ڈال کے طور پر ڈال چاول کے ساتھ خوش کریں۔

ٹپ،

جیسی کی چٹنی کو ہانے کے لئے پھن کا قیر بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔





اجزاء،

گوشت (بے گلوں میں کا)	ایک گلو
اور کچن پاہوں	دو ٹھانے کے تھی
ٹھانے کے تھی	ٹھبڈاک
ڈو ندروں	پلار (اریکیں ہوں)
ڈال مرغی ہوئی ہوئی	ڈال کوٹھے کا تھی
ہادی ہوئی ہوئی	ایک پائے کا تھی
دی	ایک پیالی
ٹاہر اگر مصالحہ	ایک کھانے کا تھی
بڑی الائچی	ایک سے دو ندروں
سیاہ زیرہ	ایک پائے کا تھی
آتا	آدمی پیالی
ڈالڈا VTF ناچتی	تین پیالی پیالی

سچاف کرنے،

اوڑک (اریکیں ہوئی) حسب پند

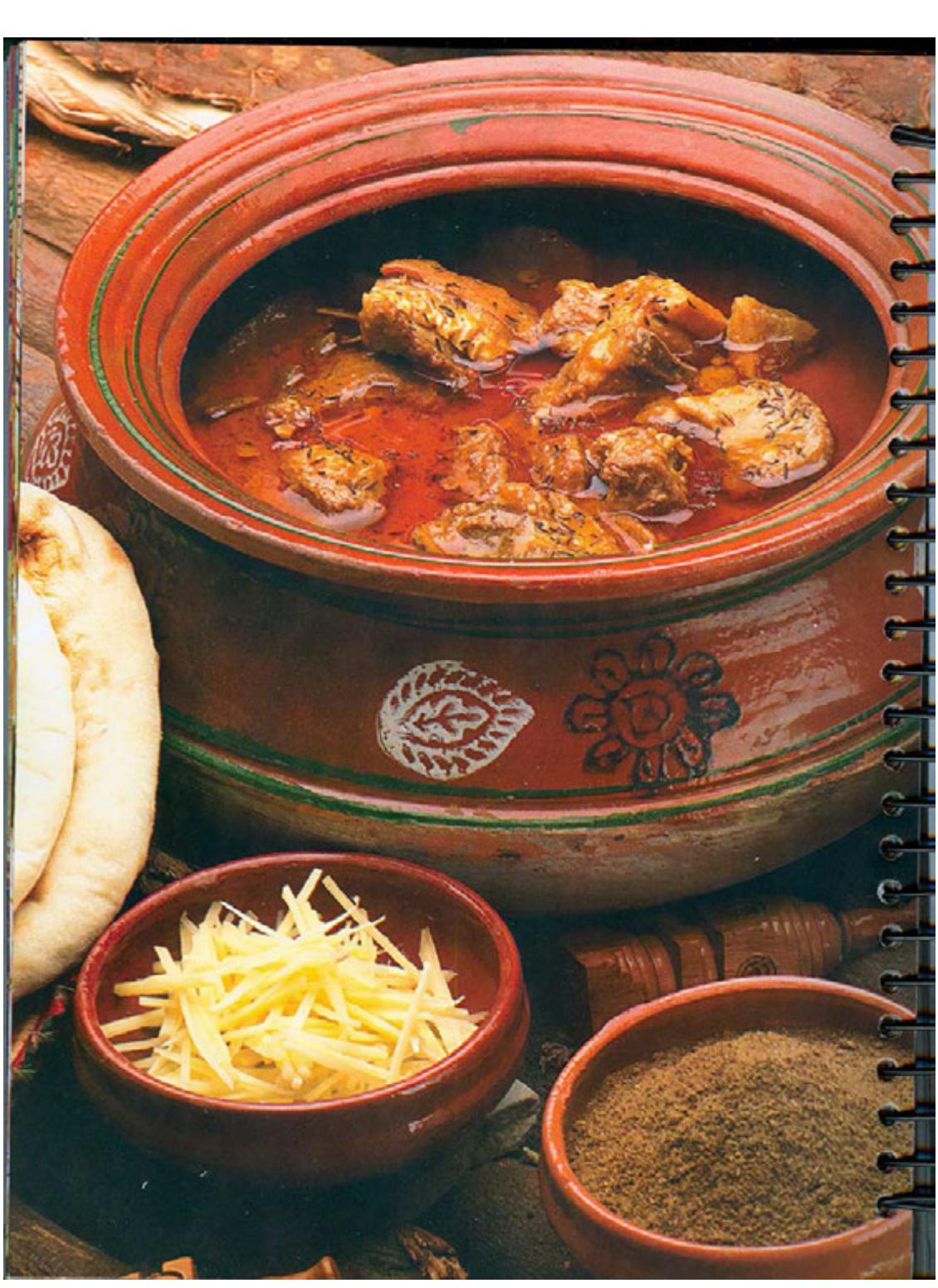
پریزنسٹیشن،

پار کیک ہوئی اور کچن پھر کرہان کے ساتھ گرم گرم
خوش کریں۔

ٹپ،

غاص جوائی پر ہاتے کے لئے اس میں پائے بھی شامل
کئے جائیں۔

گوشت طبیق سے جوئی کے لئے کچن کو اپل کر جو چھوٹیں آ جائیں
تکلیف رہیں کاٹیں اور پرست کو ایکی سی مقدار میں ڈالیں۔ ہادی کے
پہنچے لایا کرے کی مدد سے (پریزنسٹیشن) بھی ہرمن سا کریں۔



چٹ پٹے گردے

ڈالدا کا سترنگ میں نہیں

اجزاء:	
کمری کے اڑ دے	پاروں خدو
ٹک	حسب ڈال
اوک لہن پاہووا	ایک کھانے کا چی
لال مرق (گلی ہولی)	ایک چانے کا چی
کالی مرق (گلی ہولی)	آدمیاں کے کاچی
ہرادھیا (پریک لانا، جانا)	ایک ٹھی
ہری مرق (بڑی کلی ہولی)	دے خدو
لکھوں کا رس	دکھانے کے چی
ڈاللا کا گل آٹل	آٹی پیانی

ترتیب:

- چٹی میں چمٹے آنھ پیاں پانی اہل ہیں۔ گروں کے
- ڈھنے کے اٹھے ہوئے پانی میں ڈال دیں اور ایک اہل آئے دیں۔ پھر چٹی میں ڈال کر پانی کاٹ دیں
- ایک ٹھی و پیچی میں ڈالا کو گل آٹل کو ریمانی آٹی پر تمن سے چار منٹ گرم کر کے اوک لہن، گردے اور ٹک ڈال دیں
- ڈھک کر اتنی درج پاکیں کہ گروں کا اپنا پانی اچھی طرح ٹک ہو جائے، پھر ان میں ڈال مرق، کالی مرق، ہرادھیا اور ہری مرچیں ڈال کر اتنی درج پھونیں کر جائیں۔
- ٹھندے سے نکل آئے گل

پریزنسٹیشن :

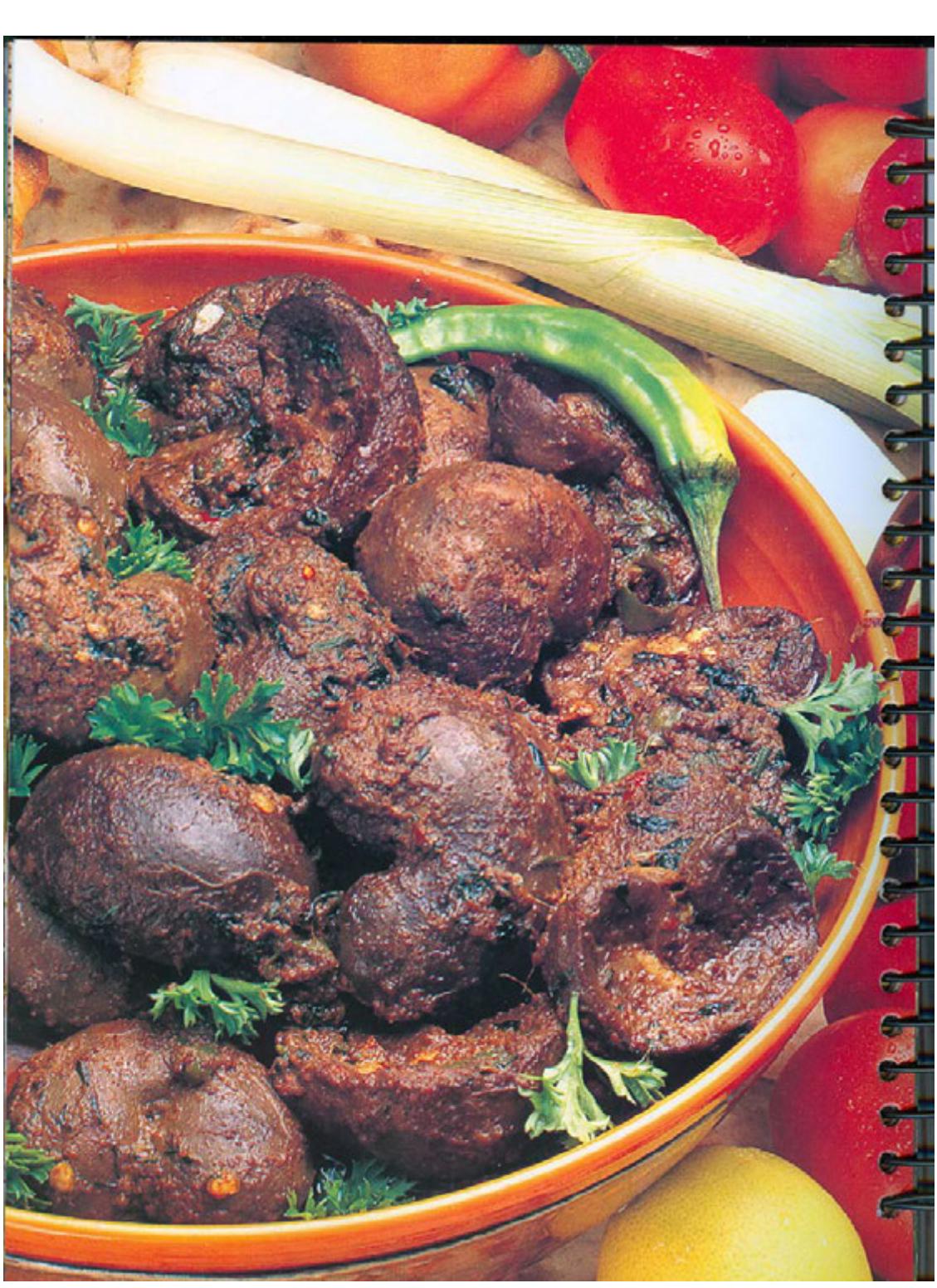
ڈال کا ٹھک کر جوں کا رس چڑک کر جوں کے ساتھ پڑیں کریں۔

ٹپ:

گروں کی بسامدود رکنے کے لئے ان کو نیا لوت بلبر چھکے ہوئے ہسن کے تمن چار ہوئے ڈال دیں۔

ڈالوں کو ٹھنے سے پہلے پیکر لیں۔ لیکن ٹھنے پہلی میں ایک سے کارا دھنی میں پڑ جائے تو گلی بے سار ہوئی کی تباہی ہے۔ اسے ٹھنائی کریں۔





بیفت کھاؤ سے

دالہ اک دسٹرکٹ انگلی

اجزاء:

اچھیں
ڈالہ اکو گل آگل

ایک پکٹ (200 گرام)
چار سے پنج کھانے کے لئے

ہاریل کی تری:

ہاریل کا دودھ

دو سے تین بیالی
چار کھانے کے لئے
تین
حسب ڈالک
لہجہ
آدھا چارے کا چیج
لہجہ ہی ہوئی
لیوں کا دار
ہری مرچیں (باریکی کی ہوئی) دو سے تین عدد

مکھنا ہوا گوشت:

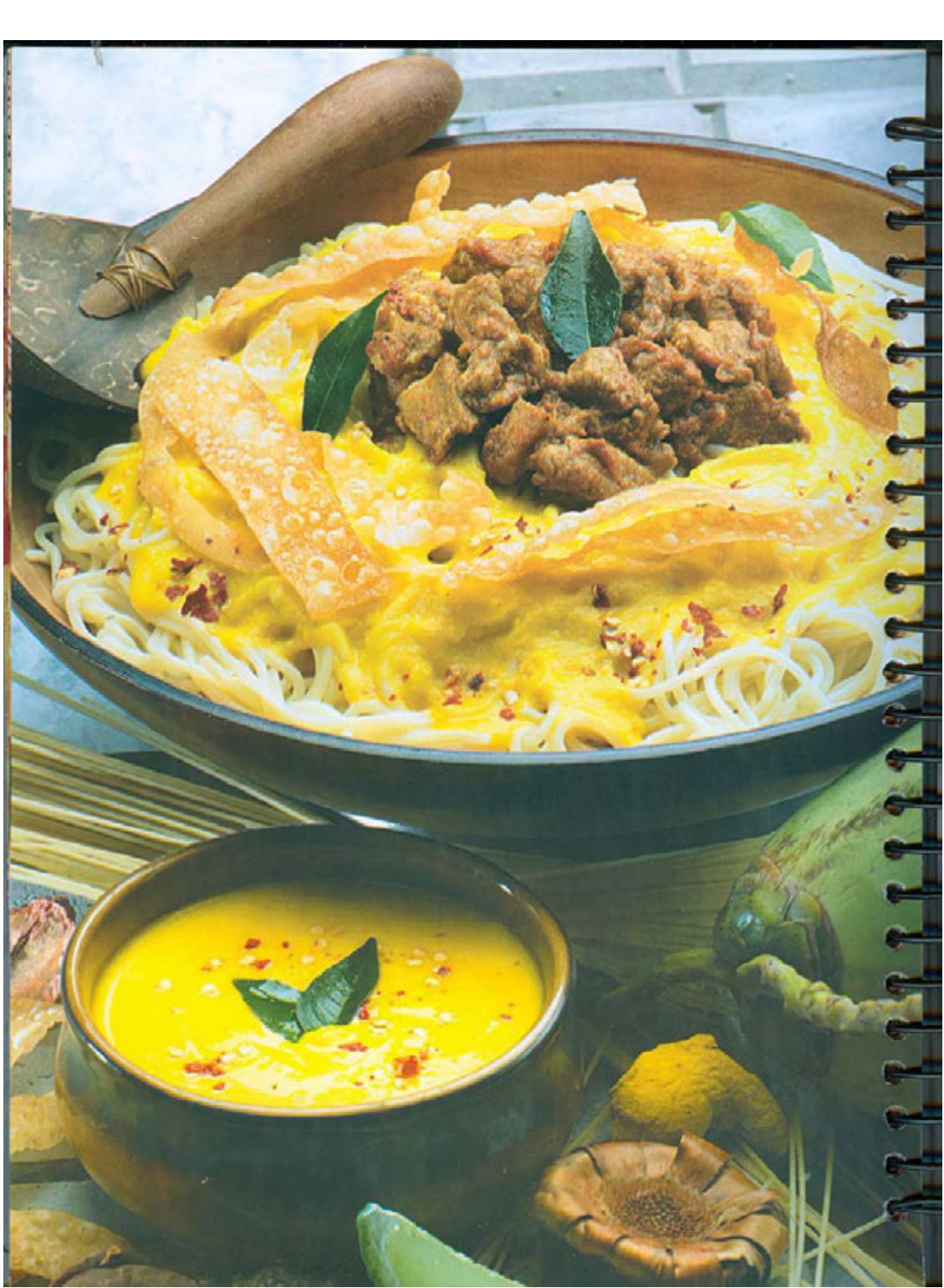
گوشت (انجیر پری کی ہوتی ہے) آدھا گلوکو
ٹک
حسب ڈالک
ایک سنس پہاڑوا
پیاز (باریکی کی ہوئی)
ایک عدد
ایک چارے کا چیج
سینہ ڈروہ
لیوار (باریک کے لئے) دو سے تین عدد
ڈالہ اکو گل آگل

سچانے کے لئے:

سو سے کی پیاس باریک کات کر ڈالہ اکو گل آگل میں ادھر فرائی کریں۔



کیک کو زندہ ہونا نہ ہانے کے لئے ہوں میں رکھے
سے پہلے چھترے یا ہوں کا دار نہیں کریں۔



تُركِيب:

- ملیخہ زیر، بختے ہوئے پہنچنے، دُشناں اور ناہت و دھنیا ملا کر پر ایک جتنی لیس۔ اس میں اٹک، اورک اس، بگی اور تیکی ہوئی پیاز، کپا ہیچتا، اسال مریق، گرم صمالہ اور وہی مٹالیں۔
- پسندوں میں صمالوں کا سچر ایجھی طرز لائکوں اور چار سے چو گھنٹوں کے لئے رکھوں۔
- پسندے پر کوئی کوڑا بکاریں۔ پسندوں کو ڈکھی میں ڈال دس اور چھ میں ایک فونک جی ہیچا یا لانا کا جعلہ کر کر اس پر کوکل رکھو دیں۔ کوئے پر دو سے تین کھانے کے لئے ڈال لدا VTF ہاتھی ڈال دیں اور توڑا اٹک دیں جا کر دھوں دشکتے پائے۔
- پسندوں سے تین منٹ بعد کوئے کو ٹال کر پسندوں کو درجنہ ایجھی پاچی سے سات منٹ تک پکائیں۔ ہر آجھی ملکی کرچی درپر پاکیں کہ پسندوں کا اپنا بانی نہ کر جوائے۔
- سچر ایجھی ڈال لدا VTF ہاتھی ڈال کر اٹک دیں اور دھونیں کر جا ستیں یا مدد سے نظر آئے گے۔

پریپریٹیشن:

ڈش میں ٹالکل کر جر ادھیا پودیں، ہر ہی مریق چھڑک کر کشے ہوئے ہیوں اور پرالوں کے ساتھ جوڑیں کریں۔

ٹپ:

کچے پہنچ کے بجائے لکا جوا ہیچتا بھی استعمال کیا جا سکتا ہے۔

ہری ہبہ کا پیچھے ہوئے اس اسکل نالے سے دربڑ
مرکھیں بھلیں جائیں کی جہاں بھلیں جوں جی ہوں گا۔

اجزاء:

- | | |
|---------------------|------------------|
| ایک گلو | پسندے |
| دُوكھانے کے لئے | ورک لس پاہوا |
| ٹک | حسب ڈاکٹ |
| بگی پیاز (بگی ہوئی) | دو عدد درجنی |
| آجھی پیالی | گلی ہوئی پیاز |
| ایک کھانے کا لئے | لال مریق ہی ہوئی |
| سچر زیر | ایک کھانے کا لئے |
| گرم صمالہ پاہوا | ایک کھانے کا لئے |
| وہی | ایک بیالی |
| کپا ہیچہ (پاہوا) | دو کھانے کے لئے |
| ڈش | چار کھانے کے لئے |
| ٹاہت دھنیا | دُوكھانے کے لئے |
| کوکل | ایک کھانے کا لئے |
| ڈال لدا VTF ہاتھی | چھوٹا ٹکرا |
| | آجھی پیالی |

سجائے کرنے:

- | | |
|----------------------------|----------|
| ہر اوڑھیا (بارکے کا ہوا) | حسب پسند |
| پاڑیں (بارکے کا ہوا) | حسب پسند |
| ہر ہی مریق (بارکے کی ہوئی) | حسب پسند |
| لیموں (کے ہوا) | حسب پسند |





دانلود کادسٹر خزانہ ملکیتیں

تُرکیب:

- ۰ دیگری میں بھی کے ساتھی اور کبین، سفید زیر وہ کالی مریخ اور پیاز والا کردار میانی آئندی پر اپنی دوسری نہایت کر دیجیں کاٹا پولیٹ فلک جو جائے
 - ۰ بھی کو اچھی طرح خلاختا کر کے اس میں آلو، جڑاوٹھیا، ہری مریخیں اور تھک واں کر ملائیں۔ پھر کلکش بنا کر وہ سے پدرہ وہت کے لئے فرشتے کر دیں
 - ۰ کلکش کو اٹھتے میں بوکر ڈالنے والی روپی کے پارے میں روپل کریں اور دوبارہ دس سے سے پدرہ وہت کے لئے فرشتے کر دیں
 - ۰ کراہی فرنچیک ہیں میں اولاد کو نگاہ ٹھک کردار میانی آئندی پر تم بنے پانچ منٹ گرم کر دیں اور کلکش کو گولان رہا وہن ہونے تک فرنچی کر دیں
 - ۰ فرانسیکی کا نکٹیا نہیجہ رہاں ہیں

جزء

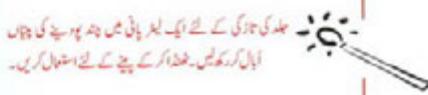
- | | |
|------------------|---------------------------|
| ایک کلو | تمہرے |
| سپ ڈاکٹ | نکل |
| ایک کھانے کا بھی | اور اس پر یاد ہوا |
| ایک کھانے کا بھی | سٹینیزیرے |
| ایک کھانے کا بھی | کالی مریخ (موئی کلی ہوئی) |
| ایک کھانے کا بھی | آلوں (بالاں بر جھٹکائیں) |
| آدمی کلو | بیچار (بار بیک کی ہوئی) |
| ایک عدد بڑی | ہر رادھیا (بڑی کی ہوئی) |
| آدمی بھی | ہر یہ مریخ (بڑی کی ہوئی) |
| چار سے چھ دو | اٹھے (بیچتے ہوئے) |
| دو سو رو | دو سو رو |
| ایک بیانی | ڈبل روٹی کو پورا |
| تلنے کے لئے | ڈالا کا گل آنک |

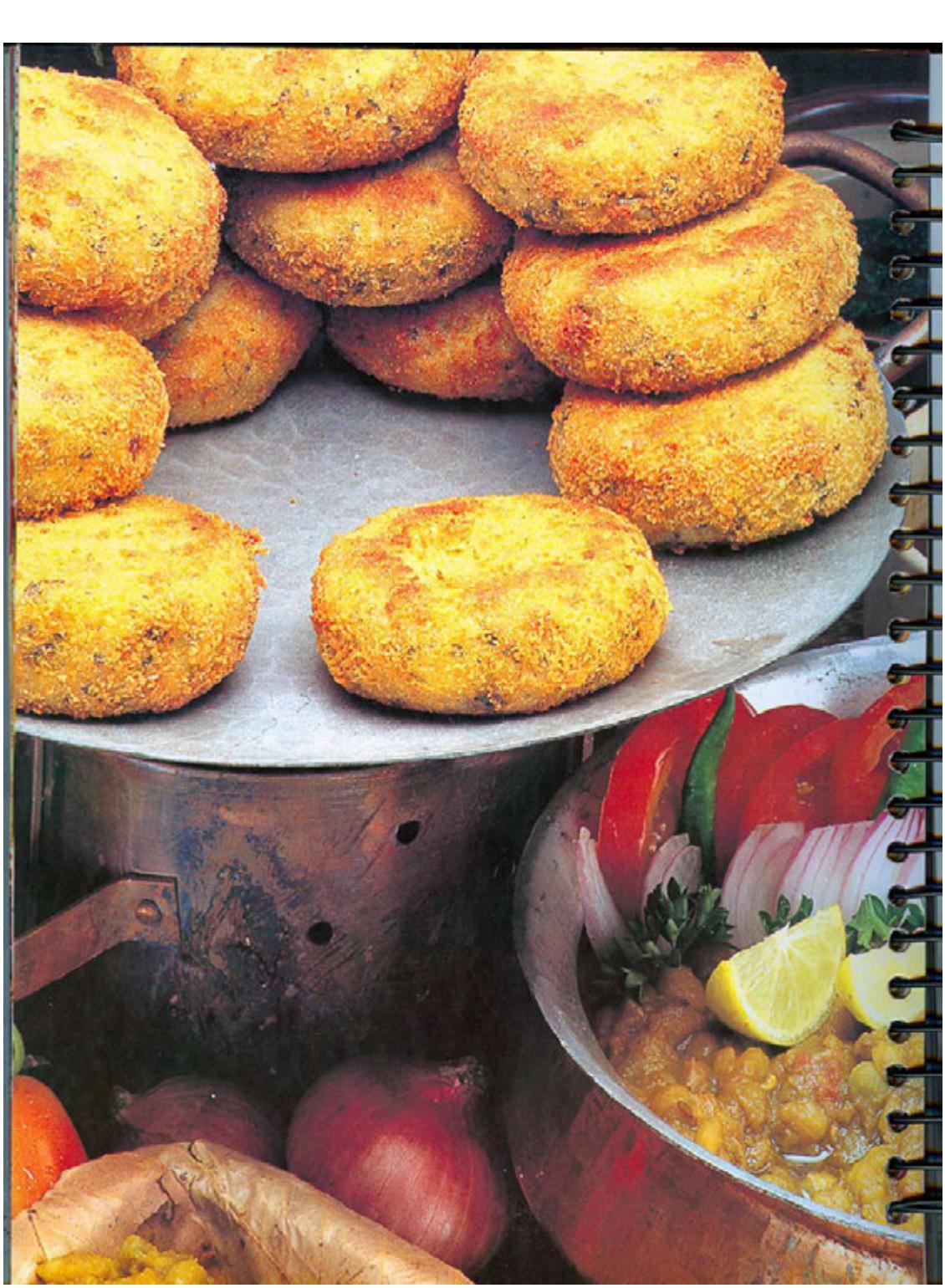
پریزنسیشن:

سادو کے ساتھ گرم پیش کریں۔

شہر

بھر جو اپنے کے ساتھ ملا کر بھی آپا
لے آؤ کو یقینے پا سکتا ہے۔





ترتیب:

- لزانیا کی فیون کو اچھی طرح نہک مٹ پانی میں اپال کر چلائی میں دال کروج سے خلاصہ پانی بیداری
- تمن کاٹنے کے لئے تمام ۱۲ جاری ہیئے میں ملا کر اتنی دری پلاس کی تجھ کا اپنا پانی فٹک ہو جائے اور جمل ملکہ سے ظفرانے لگے
- دہات ساس ہانتے کے لئے پنجی میں بھن اور سیدھا مٹ کر کھڑی کے تجھ سے بیکل آجھ پر تمن سے چار منٹ نہک بھوئیں۔ جب نوشہرو آلتے لگے تو تمروز اتوڑا دودھ شامیں کر کے سنتھ تجھ چاہتے رہیں۔ گاڑھاونے پر اتار جسیں تھے، سطید مرچ، پیشی، پاکیزہ نہک اور پیچھا لیں۔ دہات ساس چاربے
- نہک دشی کو پیاس دالہ کو نہک آنکھ کر لزانیا کی پیاس لائیں، پھر ان پیاس سے پھر تو تمروز اساقب پھر جا کر دال دیں۔ تمروزی دماغت ساس دال کر لال مرچ، پیلی ساس، اجوائی اور قائم ڈاؤن پھر جس دیں۔ پھر اپنی دو سے تمن کاٹنے کے تجھ دالہ کو نہک آنکھ دال دیں۔ اپنی مٹ کو دمیر چہرہ پر ادا
- ادون کو 200 گرام مٹ تجھ کرم کر لیں۔ پھر لزانیا کی دشی رکھ کر دیں سے بھوئیں مٹ نہک بیک کر لیں با جب نہک کے اپنے سے گولدن براؤن ہو جائے

پریزینٹیشن:

ادون سے کھال کر جو کوکر کاٹ کر کرم کرم چیل کر لیں۔

ٹپ:

لزانیا کاٹنے سے پہلی چھری کو بیٹھ کرم پانی میں نہ لیں۔

اجزاء:

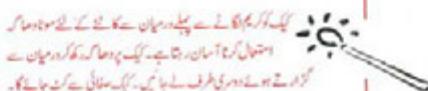
- | | |
|---------------------|--------------------|
| لزانیا کی پیاس | ایک یکٹ (200 گرام) |
| لال مرچ (پانی ہوئی) | ایک کھانے کے تجھ |
| بھل ساس | چار کھانے کے تجھ |
| ابوئیں پانی ہوئی | ایک چاۓ کا تجھ |
| قائم ڈاؤن | ایک چاۓ کا تجھ |
| والہ کوکر آنکھ | آندھی پیالی |

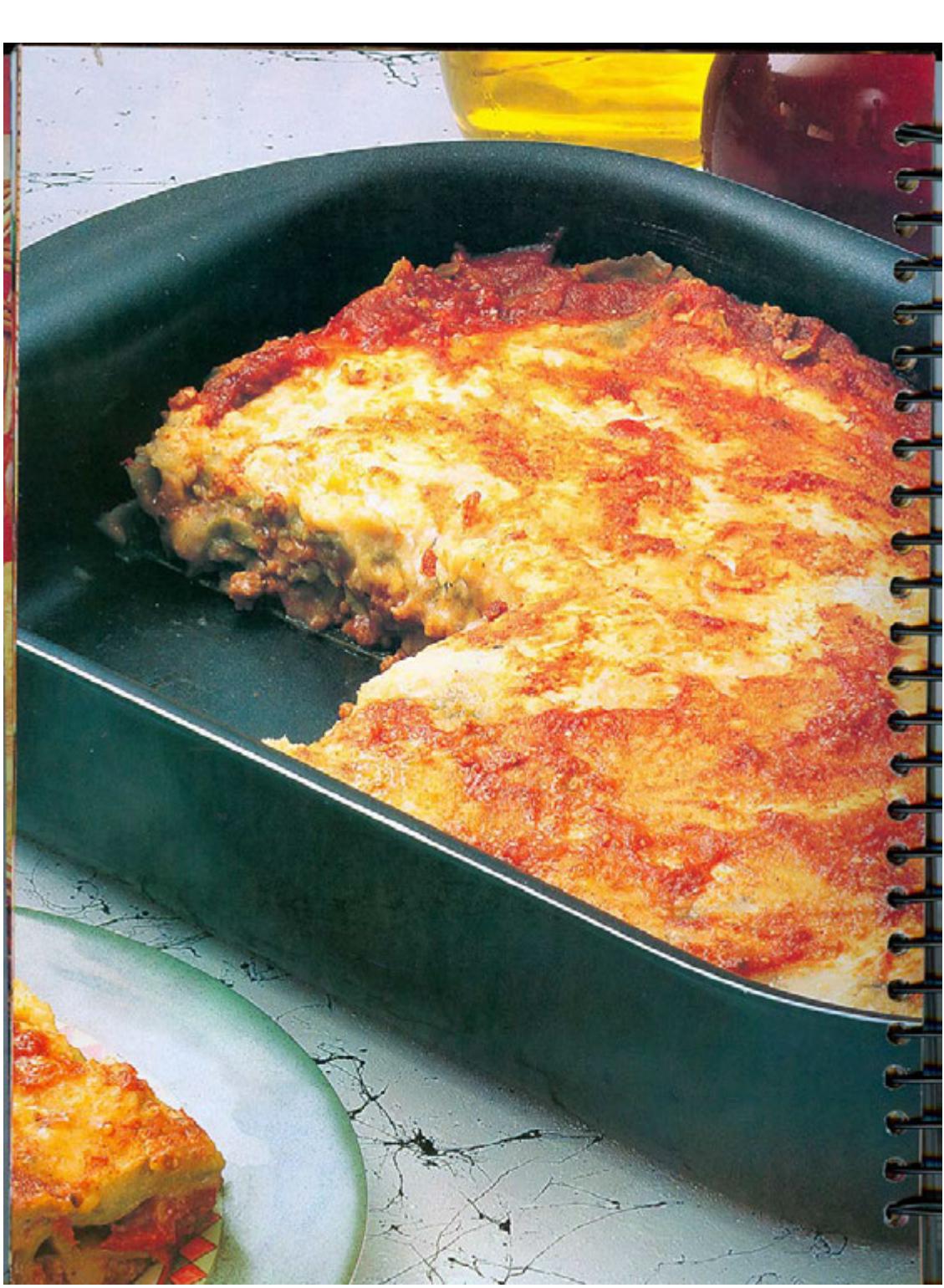
تھی کے اجزاء:

- | | |
|---------------------------|------------------|
| تیر | ایک کلو |
| ٹک | حسب ڈاٹک |
| اورکس پس پاہووا | دو کھانے کے تجھ |
| پیاز (باریکی ہوئی) | دو عدد درمانی |
| کالمی مرچ (موقی گلی ہوئی) | ایک کھانے کا تجھ |
| سیدھی مرچ پانی ہوئی | ایک چاۓ کا تجھ |
| لماز کا چیست | دو پیالی |
| مرکر | دو کھانے کے تجھ |
| والہ کوکر آنکھ | آندھی پیالی |

دہات ساس کے اجزاء:

- | | |
|--------------------|------------------|
| نکھن یا مارجین | تمن کاٹنے کے تجھ |
| سیدھا | تمن کاٹنے کے تجھ |
| وو | تمن پیالی |
| چیز رچ (خ) | 200 گرام |
| لش | حسب ڈاٹک |
| چیلی | ایک چاۓ کا تجھ |
| پاکیزہ نہک | ایک چاۓ کا تجھ |
| سٹید مرچ پانی ہوئی | ایک چاۓ کا تجھ |





ترتیب:

- تیجی میں اور کلہن، پیاز، آدھا کھانے کا تھیج کا لی
- مرچ اور جنکٹ مارکار تھیج طرح گوند جیسی
- لبوترے کتاب ناکروں سے پورہ منٹ کے لئے فرنچ میں رکھ دیں
- گز ایسی فرنچیک چین میں ڈالا کوکٹ آنک کو درمیانی آجھ پر تمن سے چار منٹ گرم کریں اور کہاں بول کو گولدن فری کر لیں
- دیگنی میں چار سے پچھ کھانے کے تھیج ڈالا کوکٹ آنک کو درمیانی آجھ پر تمن سے چار منٹ بلکا گرم کریں۔ اس میں نماز، ڈال اور آدھا کھانے کا تھیج کا لی مرچ ڈال کر تمن سے چار منٹ تھیج چاہیں
- پھر اس میں کتاب پھیلا کر ڈال دیں اور پانچ سے سات منٹ کے لئے ہلکی آجھ پر پکا کر چوچ سب سے اتار لیں

پریزنسنیشن :

ہری مریٹس اور ہرا دھنیا پھر لک کر روغنی ہان کے ساتھ گرم گرم چیٹ کریں۔

ٹپ:

نمازوں کو ہلکا سا اپال کر چیل کر پھینڈ کر لیں تو ایک اپا جیسے نہ جائے گا۔

ہزر گل کی تعداد ہر ڈال کے لئے کھانے سے پہلے اُنہیں طبع ہو جائیں۔

**اجزاء:**

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| تیرہ | ایک کلو |
| اور کلہن پا ہوں | وکھانے کے تھیج |
| ٹک | حسب ڈالکٹ |
| کافی مرچ (مولی ایسی ہوئی) | ایک کھانے کا تھیج |
| بیاز (آجھ کی طرح کی ہوئی) | دو عدد درمیانی |
| نماز (ابی کروں لیں) | ایک کلو |
| ڈالا کوکٹ آنک | ایک بیانی |

سجائے کرنے:

- | | |
|---------------------------|-----------|
| ہری مریٹس (پاریک کی ہوئی) | حسب پاندہ |
| ہرا دھنیا (پاریک کا ہوا) | حسب پاندہ |



اجزاء:

گھرے کی ران خرچیتے وقت درمیان میں سے پڑی توڑ کر گھرے کئے کلوائیں	ڈینجھ کو	کھرے کی ران
اال مریخیں، وہنیا، زیور اور ناریل توئے پر بھون کر پیس لیں	دوكھانے کے تھیں	ٹسپ ڈانک
وئی میں یا زداں کر جیں ایں اور اس میں تھک، اور کہ لہن، اگر مصالحہ اور جیس کر کے ہوئے مصالحتے مانک ران اک اچھی طرح نکال دیں۔ چار سے چھ گھنٹوں کے لئے ران خرچیں میں رکھ دیں	دوكھانے کے تھیں	اور کہ لہن پساہوا
بڑے سائز کی دیکھی میں درمیانی آنچ پر ڈالا کوٹک آکی کوتمن سے چار منٹ تھک بالا گرم کر دیں۔ اس میں مصالحہ اگی ہوئی ران ڈال دیں، درمیانی آنچ پر پہلے پانچ سے سات منٹ تھک پکائیں اور پھر آنچ پہلی کر کے پھوک سے مت تھک پکائیں	چار کھانے کے تھیں	آئک کھانے کا تھیں
دو چھوٹیں کی حد سے ران کو پٹھنیں اور دوسرا طرف سے بھی آؤ جسے کھنے تھک پکی آنچ پر پکائیں	دوكھانے کے تھیں	ڈالہل پساہوا
ایک پیالی		دی
آدمی پیالی		ڈالہل کوٹک آنکل

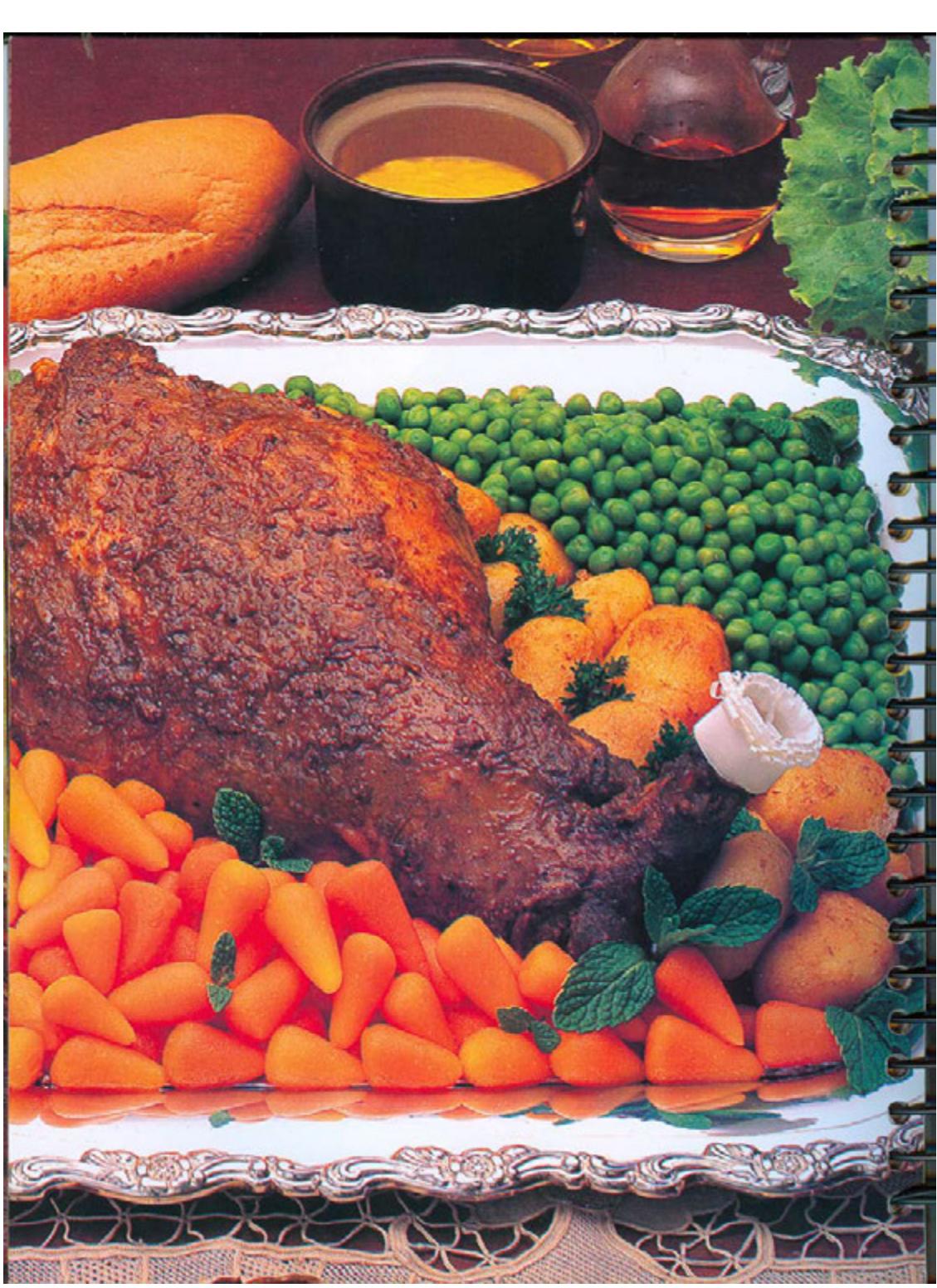
پریزیڈنٹیشن :

فرنچ بریلی اور انگلی ہوئی سبز یوں کے ساتھ گرم گرم ٹیکیں کر دیں۔

ٹپ :

ران کو ہر جگہ گانے کے لئے اس میں دو پیالی پانی بھی شامل کیا جاسکتا ہے۔

اون میں اشغال ہوتے والے رون کو بھی ہر دن سال کرتے کئے پہنچان میں مدد ہے جو اکیل ہوئی۔ اس کی وجہ سے اس کا چھٹے کا چھٹا ٹککڑا ہوتا کہا کردا ہے۔ اس کی وجہ سے اس کا چھٹے کا چھٹا ٹککڑا ہوتا کہا کردا ہے۔ اس کی وجہ سے اس کا چھٹے کا چھٹا ٹککڑا ہوتا کہا کردا ہے۔



اجزاء:

- | | |
|------------------------|-----------------|
| تمہرے | ایک گھو |
| اور کس نے پیا اور | ایک کھانے کا جی |
| تک | حسب ادا |
| الا سرقہ پسی ہوئی | ایک کھانے کا جی |
| گرم مصالح پا ہوا | ذبح کھانے کا جی |
| کپاہ پیا ہوا | وکھانے کے سنجی |
| ہر دنیا (اریک کا ہوا) | آدمی کھی |
| پا دینے (اریک کا ہوا) | آدمی کھی |
| ہر سرگلیں (ہریکی ہوئی) | پھ سے آنحضرت |
| ڈال روٹی کے مانگیں | چار عدد |
| دو بحد | امڑتے |
| فریش کریم | آدمی پیا |
| ڈال کو چکیں | ٹنے کے لئے |

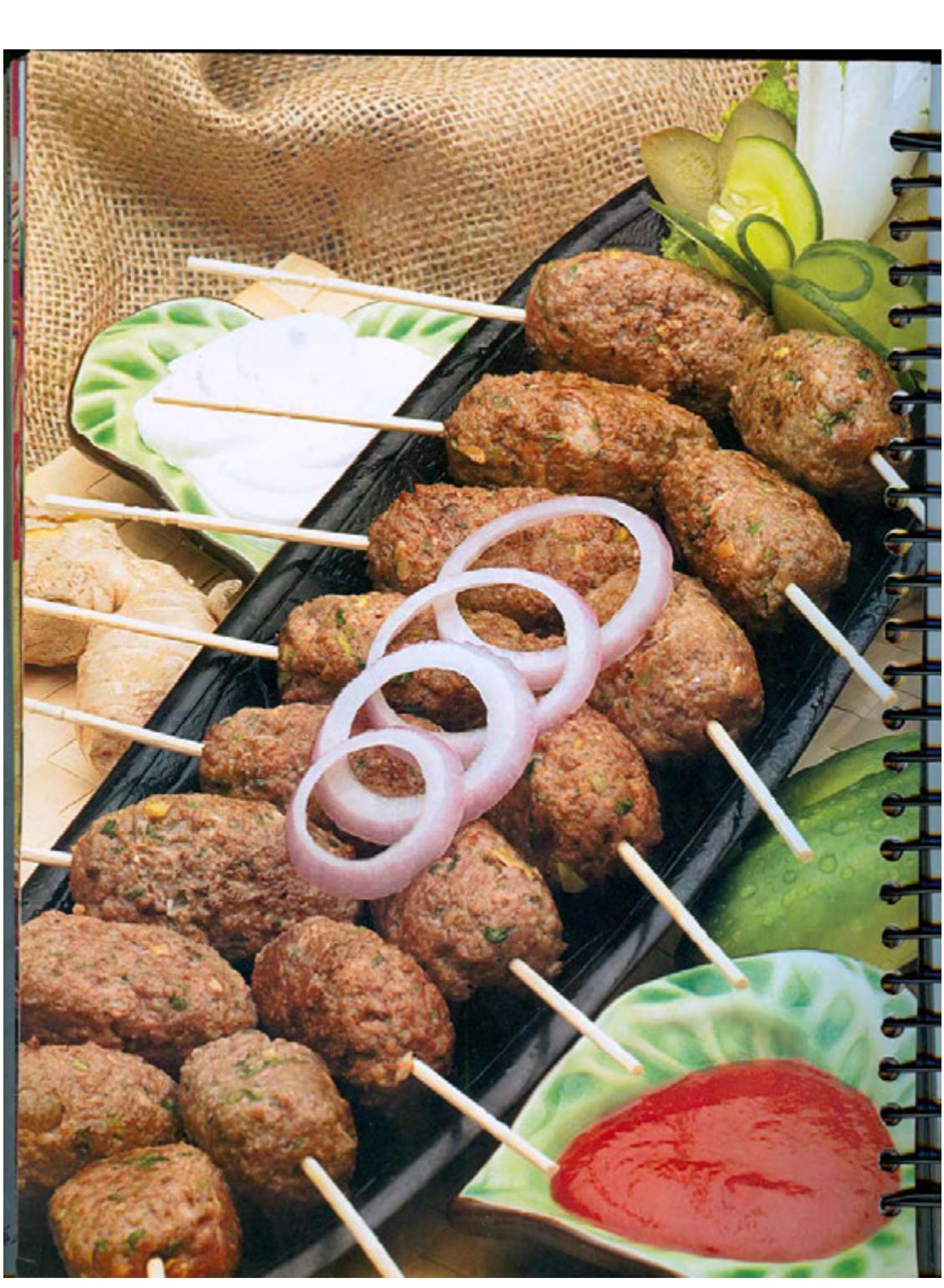
سجائے کئے:

حسب ضرورت
پیاز (پھے ارکی ہوئی)

ٹپ:

کبایوں کو اٹھتے میں ڈبوئے بغیر ادون میں گرل کیا
چاہکتا ہے اور کبکوں پر بھی سینکا جا سکتا ہے۔ سینکتے
ہوئے تمہرے تھوڑے وقٹے سے ڈال کو چک آنک
کاتے جائیں تاکہ کچنے کے بعد کبایوں پر چک
آجائے۔

فراہل کریم میں اس کیجی کی کوئی نہیں مدرس ہے اسیکی وجہ سے اس کی کوئی نہیں مدرس ہے۔
تھلک ۲۰۱۱ء آنکھاں پر کافی قوتی اول اس کیجی طرح ہے جو سب سے تھی۔
پارادیز فلمز، ۲۰۱۱ء میں کے ناٹلی کریمی، کریم اسٹریٹ ایلان
بھائی کی۔



ترکیب:

- کڑابی میں ڈالدا کو لٹک آکل کو درمیانی آنچ پر تین سے پانچ منٹ گرم کر کے تیز پاٹ اسیں اور پیارہ کو بکھا سازم ہوتے تک فرنٹی کریں۔
- تین ڈال کر ایک منٹ تک بکھا سافری کریں۔ پھر نمازوں کو روشنے تین منٹ تک جگھی چالیں۔
- نٹک، ڈال مریق، سلیمان زیر و اور بلدی شال کروں اور اچھی طرح ماسکیں۔ آئی ویر پاکیں کہ نمازوں میں کل پاکیں
- جھینگے وال کرماں کیس اور ڈھک کر درمیانی آنچ پر جھینگے کاپانی لٹکھے ہوئے تک بالا کریں۔
- پھر، جوی مریخیں، گرم مصالی، تصویری میتھی اور کالی مریق وال کر جبکی آنچ پر (۲۰ پ) پانچ سے سات منٹ تک پاکیں۔

پریزی نتیش:

ہر ادھنیا اور اورک چڑک کر ہاتھ کے ساتھ گرم گرم ہیل کریں۔

ٹپ:

ٹپ کے گلروں کو رو سے تین منٹ تک بکھا سافری کر لیں۔ پھر تین سے چار منٹ تک شنڈے ہاتھ میں رکھنے تاکہ کچھ ہوئے نہ لئے دے جائیں۔

اجزاء:

بچھنگے (ہر کسر کے ہوئے)	ایک گلو
کاٹج (۴)	200 گرام
دو کھانے کے تھجی	دو کھانے کے تھجی
لبس پہاڑوا	لبس پہاڑوا
ٹنک	ٹنک
ٹپ (بڑی کی ہوئی)	ٹپ (بڑی کی ہوئی)
دو عدو درمیانی	دو عدو درمیانی
نمازوں (چھٹے کے ہوئے)	نمازوں (چھٹے کے ہوئے)
پانچ سے چھٹے درمیانی	پانچ سے چھٹے درمیانی
بڑی ہری مریخیں	بڑی ہری مریخیں
تین سے چار بعد	تین سے چار بعد
تمیز پاٹ	تمیز پاٹ
دو نخداد	دو نخداد
ایک کھانے کے تھجی	ایک کھانے کے تھجی
ہادی پاٹی ہوئی	ہادی پاٹی ہوئی
آدھا چاٹے کا تھجی	آدھا چاٹے کا تھجی
سلیمان زیر	سلیمان زیر
گرم مصالی پہاڑوا	گرم مصالی پہاڑوا
قصوری میتھی	قصوری میتھی
کالی مریق (سوٹی آنچ ہوئی)	کالی مریق (سوٹی آنچ ہوئی)
ڈالدا کو لٹک آکل	ڈالدا کو لٹک آکل
آدمی پیالی	آدمی پیالی

سجائی کرنے:

ہر ادھنیا (بڑی کا ہوئی)	آدمی شنی
اورک (بڑی کی ہوئی)	دو کھانے کے تھجی

بچھنگے اور کھیوس سے چھٹے
ٹپ سے پالیں ہیں اور ڈالیں اور کھلکھلیں۔



کوکونٹ فنش کری

دالدا کا دستہ عربان

اجزاء:

چھپل (اللہ کا نہ کے تھن)

اورک اسن پاہوا

ایک کھانے کا چین

سب (اکٹ)

بیاز (باریکی ہوئی)

لماز (کے اے)

وو عدد در میانے

الل مرچ ہی ہوئی

ایک کھانے کا چین

ہڈی ہی ہوئی

وھیلیا پاہوا

سیزید زیرہ

میتھی واد

ناریل کا دودھ (بپکس)

ڈیڑھ بیالی

ثابت رائی

آدھا چائے کا چین

ڈالڈا کا اکٹ آگل

چار کھانے کے چین

ترکیب:

- دیکھی میں ظالدا کو اکٹ آگل کو بھلی آجی پر تین سے چار منٹ تک بچا گرم کر کے رائی اور میتھی وادہ اداہیں۔ جب کلراڑا نے لگھیں تو یا زوال کرتی دیور فرائی کریں کہ بھلی ای ترم ہو جائے۔
- اورک بہن، لٹک، لال مرچ، ہلدی، وھیلیا، زیرہ اور نماز شام کر کے اسی دیور بھونیں کر جعل میڈہ سے نظر آئے گے۔
- دیکھی میں بھلی دالیں اور کپڑے کی مدستے دیکھی کو بکھا سا بیلیں جا کر بھلی دو تھیں تھنوار ہے اور صالہ بھلی پر اچھی طرح سے لگ جائے۔
- ناریل کا دودھ دال کرو جو سے تین منٹ آجی تھر کر کے آہان آئے دیں۔ پھر ذخکر کر پائی سے سات منٹ تک بھلی آجی پر بچا لیں۔

پریزندیش:

ڈال میں لال کر ہری مریض اور ہرا وھیلی پیڑی کر اپنے ہوئے چالوں کے ساتھ گرم گرم ہیں کریں۔

ٹپ:

ناریل کا دودھ ہاتنے کے لئے ایک بیالی پر ہوئے تازہ یا فنک ناریل میں آجی بیال خندا پانی دال کر ایک سے دو منٹ کے لئے بیلندر میں بیلنڈ کر لیں۔

سجائے گئے:

ہری مریض (اوریکی ہوئی) سب پاندہ

ہرا وھیلیا (اوریک کاناہ) سب پاندہ

بھلی بھلی کرتے ہوئے سے بچنے کے لئے چاکڑ سے میں پہلے بیان پر اس طرفی ہاری یا زار کی سب پاندہ لے لیں۔





اجزاء:

بھنگے	ایک گلو
چاول (بھور بھروس)	ایک گلو
لٹک	حسب دلکش
اورک پس پهاو	ایک کامنے کا ہجی
پیاز (بریک کی ہوتی)	دو عدد درمنانی
تمان نمود درمنانے	ٹماں (بریک کے ہوئے)
الل مریق چیزی ہوتی	ایک کامنے کا ہجی
وھنیا پاہوا	ایک کامنے کا ہجی
بلدی ہیچی ہوتی	ایک چائے کا ہجی
چندوانے	چندوانے
ٹارت، رائی	آوھا چائے کا ہجی
ڈالا کوٹک اسکل	آوگی بیانی

سجائے گئے لئے:

ہری پیاز (بریک کی ہوتی) حسب پابند

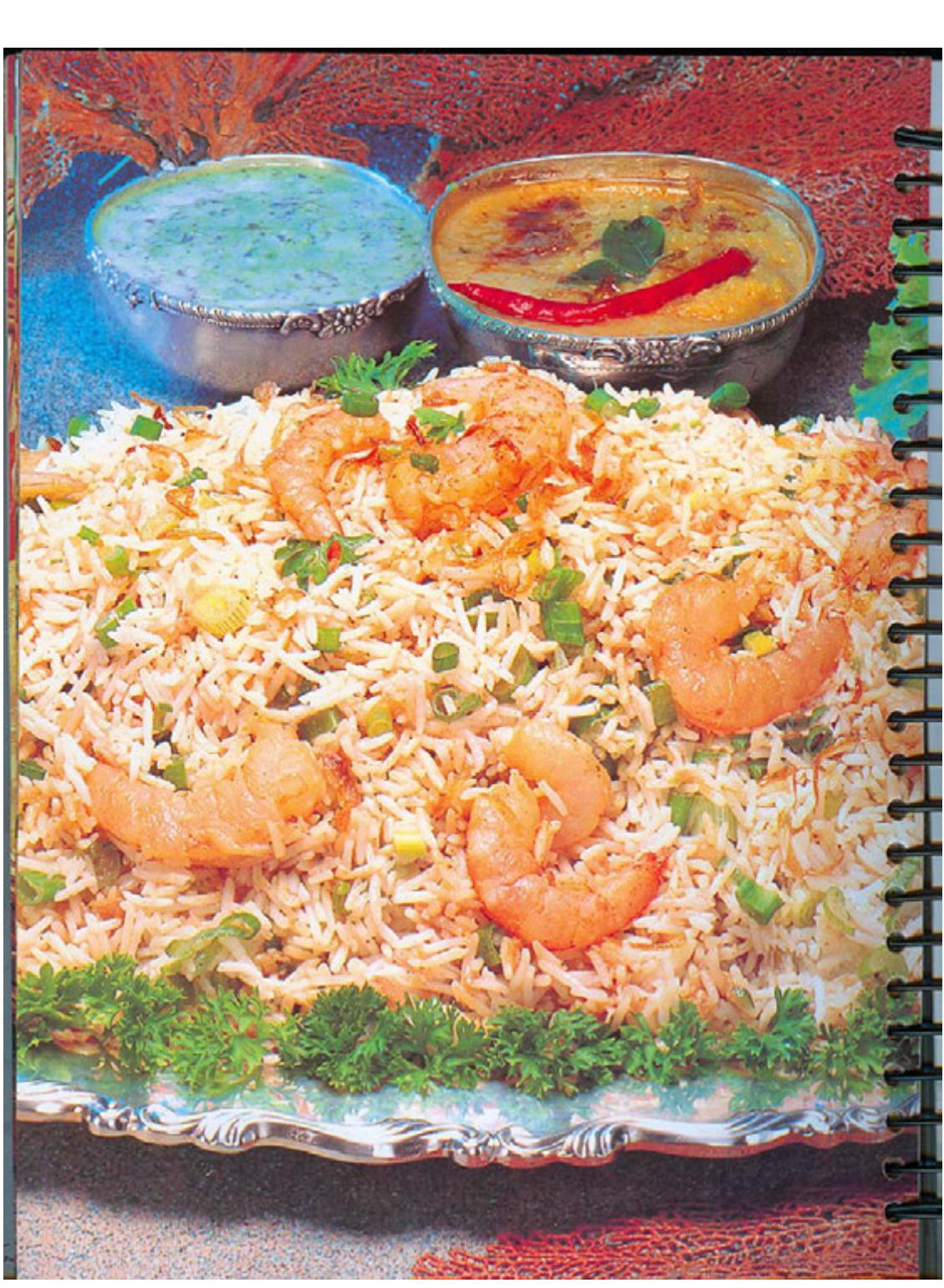
پریزیشن:

ڈال میں ٹھال کر جری بیان پھر اس کر کر گرم کر کر بھل کر بھروس۔

ٹپ:

بھیکنوں کو پکھو دیر تریخ میں رکھوں تو پھیکنے میں آسانی آتی ہے۔

بھوں ہے بلدی کے کٹان گلے جائیں تو اور مٹادر میں کولا کر بھوں
کارس کا اس ناگزیر اس سے ہے جو خاصیت کر لیں۔



ترتیب:

- پانی میں بٹک اور ایک کھانے کا بھی سرکار کی مچھلی اس میں رہ لیں۔ مچھلی پر دو سے تین کھانے کے بھی بیوں کا رس اُبھی طرح لگائیں اور پھر ذہک کر ایک گھنے کے فرشتے میں رکھ دیں۔ اس دونوں ہمراض مصالحہ کی مچھلی کے لئے اپنے باریل، ہری سرچوں اور ہرے دمٹے شماریوں کو باہن، تاریل، ہری سرچوں اور ساتھی کے ساتھ پلینڈر میں پیش لیں۔ پھر اس میں بٹک اور گرم مصالحہ کا رکھ دیں۔
- دیکھی میں ایک کھانے کا بھی دالدا کو بٹک۔ اُنکی درمیانی آنچ پر دو سنت کرم کریں اور پس اباد مصالحہ کا دال کر لیجیں۔ درمیانی کی جملی میڈیو سے نظر آنے لگے۔ پھر جو بھی سے اس کر بھی بیوں کا رس ملائیں۔ ہمراض مصالحہ کی مچھلی کی گزی ہی میں دالدا کو بٹک۔ اُنکی کو درمیانی آنچ پر میں سے چار سنت کرم کریں۔ مچھلی کو بھاگنے پر وہ نکل دیکھ دی اور کر کے بھاگ لیں۔ فرنگوں میں بانی باتی میں ایک سے دو کھانے کے بھی دالدا کو بٹک۔ اُنکی رکھی مچھلی کو اس میں رکھیں۔ پھر اس پر پکانا ہوا مصالحہ پھیلایا کر دال دیں۔ کر کی پہنچ دال کر چار سے پانچ سنت کے لئے بیک آنچ پر (دوسرے) پکا کیں۔ آخر میں بیوں کا رس چھڑک دیں۔

پریز نیشن:

اٹھیاں سے مچھلی کی ٹھیک کی داش میں فاٹل کر کرم کرم ٹھیک کریں۔

ٹپ:

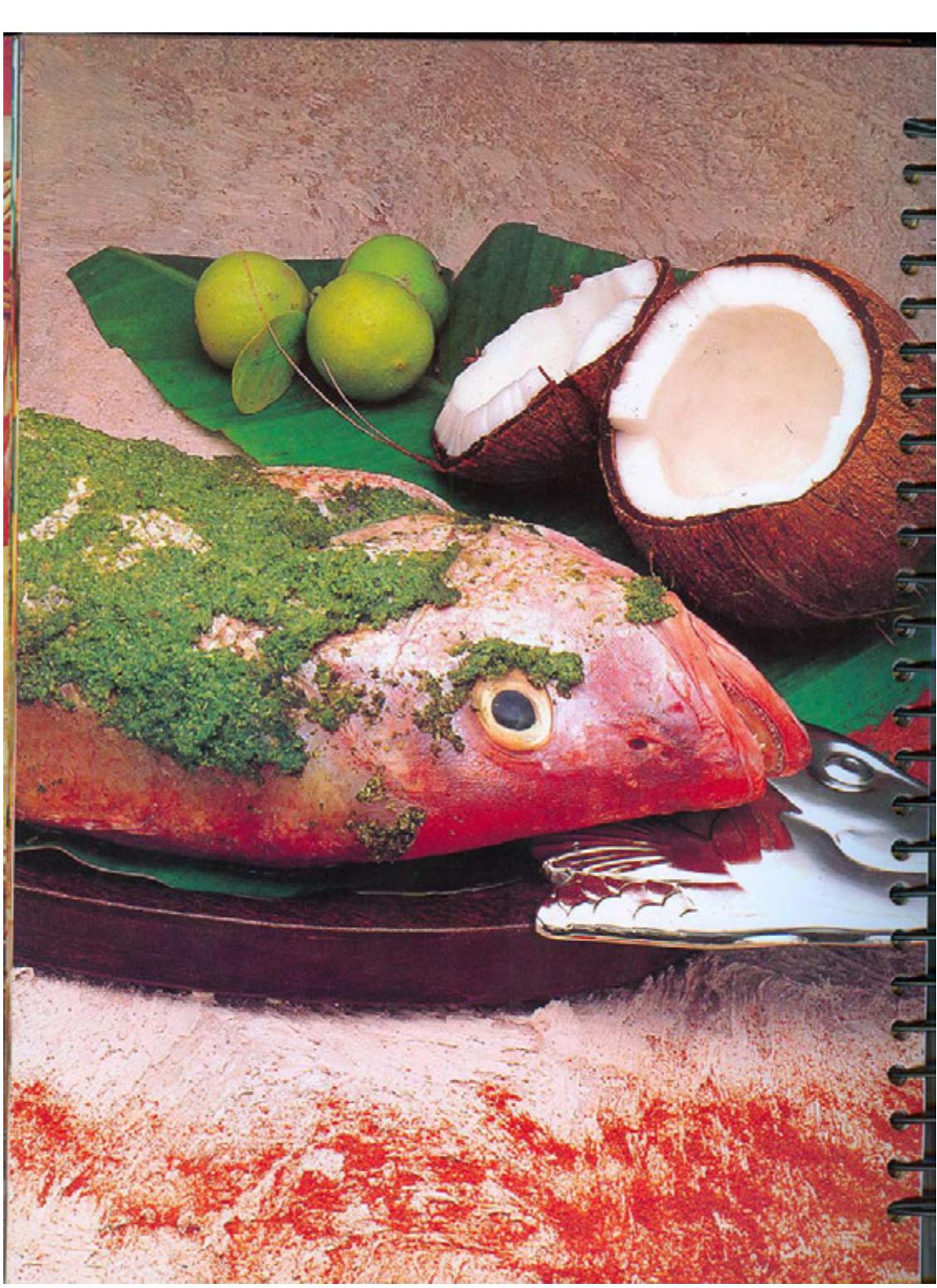
تاڑہ ناریل کے بجائے نٹک ناریل دس سے پدرہ سنت پانی میں بھکر کر بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔

ٹپ کی کم کر کیں ٹپک ہائے ہائی پرف
ٹپ سے آسیں سے ٹل اسے گی۔

اجزاء:

ذیز بکلو	ٹارت پھلی
حسب دالندہ	تہک
چار سے چو جوے	لسن
دو نخود در میانے	تمار
ایک چائے کا بھی	گرم مصالحہ پاہوا
تین کھانے کے بھی	سرک
تاڑہ ناریل (تیس نیں)	تاڑہ ناریل (تیس نیں)
پانچ سے چھ عدد	گزی پہ
آٹھ سے دس عدد	ہری مریٹس
دو ٹھیک	ہرادھیا
چار سے چو کھانے کے بھی	بیوں کا رس
ٹلنے کے لئے	دالدا کو بٹک اُنک





سوکھ جھینگوں کا سالن

بلاں کا دست بخراں

اجزاء:

- سوکھ جھینگے
- تک
- اورک (ہس پیاہوا)
- چیان (پریکی کی ہوئی)
- الارٹن (ہسی ہوئی)
- بلدی ہسی ہوئی
- ڈال کا رنگ

تذکیرہ:

- سوکھ جھینگے و خوش کھنے کے لئے بخداں
- پچھی میں ڈال کا رنگ آکل کو درجاتی آجی پر دے گیں
- منٹ کے لئے بیکا گرم کر کے جھینگوں کو تین سے پانچ منٹ فراہی کر کے ڈال لیں
- پھر اسی پچھی میں پیار کو سبز افرانی کر لیں۔ اور کس لسنس، تک، الارٹن، اور بلدی ڈال دیں اور جھوڑا سا پانی ڈال کر اتنی دیر پھونسیں کر تیں علیحدہ سے نظر آلنے لگے

- پھر جھینگے ڈال کر ملائیں اور بھی آجی پر آنہ سے دس منٹ حاکر کلائیں

پروتیز نشیش:

- ڈال میں ڈال کر ہری مرچ دیں اور ہر اونچا چھڑک کر گرم گرم فیٹ کر لینے۔

ٹپ:

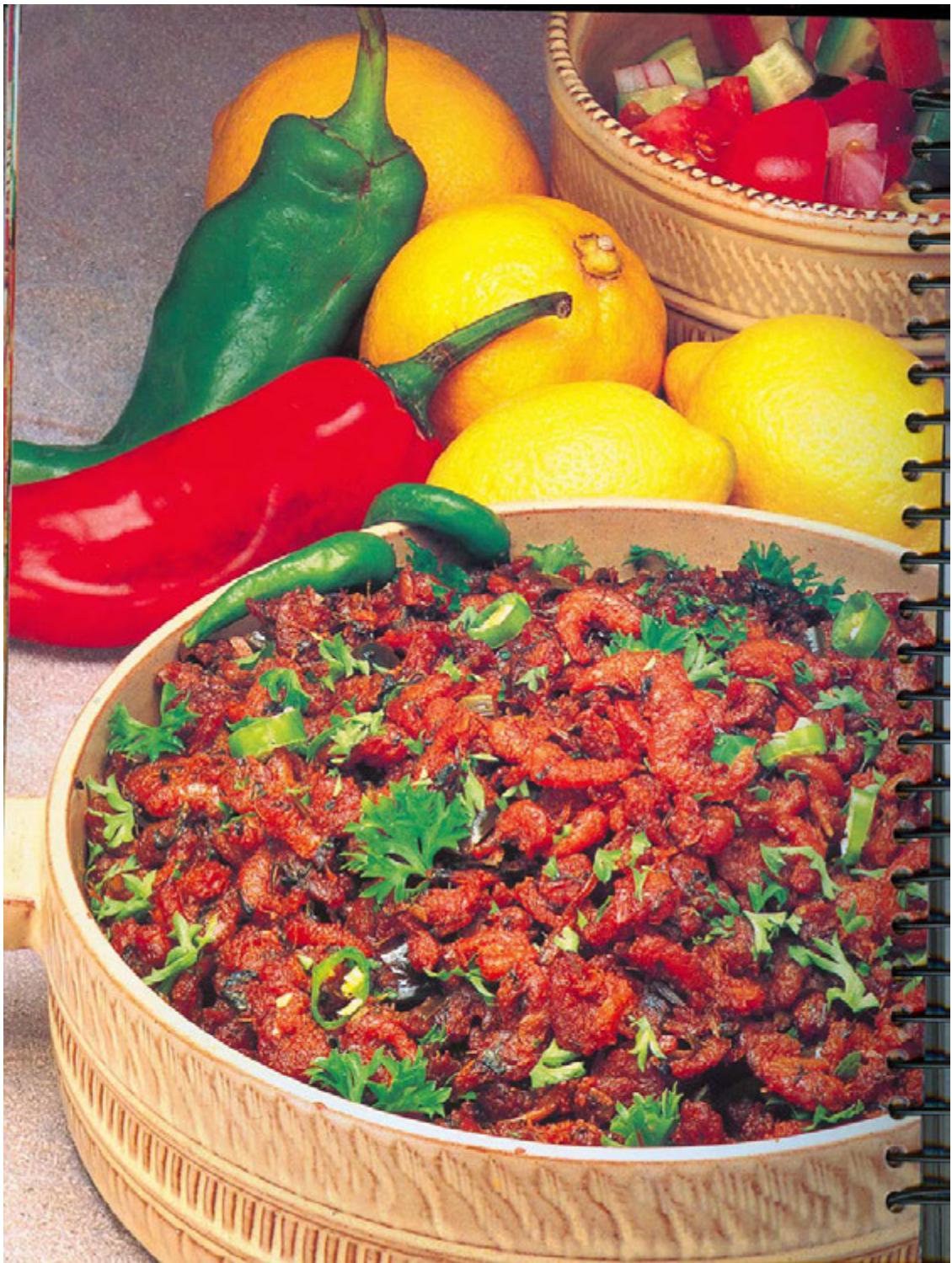
- دھونے سے پہلے جھینگوں کو خشک کر لے یا تو لیے سے آہم طرح صاف کر لیں تاکہ نہیں بھی باقاعدے۔

سجائے کے لئے:

- ہری مرچ دیں (باریک کی ہوئی)
- چار سے پانچ عدد
- ہر دھنیا (باریک کاتا ہوئی)
- آڑھی کاشی

بھل کا ٹپ بھرے اور جھینگوں کو کارہ کر کر نہ سمجھیں اور اسی ہے۔
اس کے پہلے ہے کے ترتیب ہم ہم ہم کارہ کر کر کھلیں۔





بھل کی حکیم:

- تمام اخیرہ مادر بھل کے قتوں میں اچھی طرح لانا دیں اور چھپی کوئی سے پھر صحت کے لئے فتحی ہی رکھوں۔

آہم کی حکیم:

- اللہ اکو گل آنکے ملا و قدم چیزوں کو مادر بھل کی داد سے گزار سا آہمہر چار کیسی۔ بھل کے فتحی میں اچھی طرح اسی تصریح کریں۔ صحت کے لئے فتحی میں، بھدوں کا ایسی میں درجی میں درجیاتی آنکی پتمن سے چار صحت اللہ اکو گل آنک گرم کر کے بھل کی کوئی دن فتحی کر کے چال لیں۔

ساس کی حکیم:

- بھل کی بانے کے لئے آنکی میں آسماں کو بڑی بھل کی چڑیوں کو پھر آنکی بیانی پانی کے ساتھ اچھی بیانی کر پانی تکریباً دیوالی وہ جائے۔ بھل کو بھل کے سے بخوبی کچھ کے لئے اس میں اقبال آنکے بعد ایک پھر بھل بھلی بھلی چاہتے ہوں۔ وہ پارہ بات کا لیل مر جھن اور ایک جنم پاٹ کا کاپکے بھی شامیں دردیں۔
- بھلی میں کارن فار کے ملا و ساس کے تمام اجراء کو اللہ اکو گل آنک کے ساتھ طاکیں۔ پانچ سے سات منٹ تک درجیاتی آنکی پتچیں۔
- آنکی بھل کے تھے شال کر کے دو سے تین منٹ کر جرچے پاکیں۔ کارن لار کو بخواست سے پانی میں کھول کر مستحلب بھل کھاتے ہوئے شال کر دیں۔
- «سے تین حصہ بھل کا کراش میں ہاں لیں۔

پریزیٹنٹیشن:

- وُش میں ہاں کارن کر جرچے پارہ بھل کر اپنے ہوئے چالوں کے ساتھ کرم کر جوش کریں۔

ٹھپ:

- بھل کے قتوں کے بجائے بھل کی چھوٹی بڑیاں بھی استعمال کی جا سکتی ہیں۔

فہرست سے پہلے کوئی بھل کا کام نہیں کیا جائے۔
کاٹے اس کاٹیں ساتھی ساتھی کاٹے۔

بھل کی اجراء:

ایک کلو
بھل کے تھک

ٹک
ٹک

بیسن پہاڑوا
بیسن پہاڑوا

سقید مریض بھی ہوئی
سقید مریض بھی ہوئی

سوساں
سوساں

آہمہر ہانے کی اجراء:

میدہ
میدہ

کارن فار
کارن فار

آؤں بیانی
آؤں بیانی

وہندو
وہندو

ٹک
ٹک

سقید مریض بھی ہوئی
سقید مریض بھی ہوئی

شند پالی
شند پالی

ڈالڈا کو گل آنک
ڈالڈا کو گل آنک

ساس کی اجراء:

لار کا پوت
لار کا پوت

لار کی پکپ
لار کی پکپ

بھلی کی بھنی
بھلی کی بھنی

سرک
سرک

سوساں
سوساں

ٹک
ٹک

سقید مریض بھی ہوئی
سقید مریض بھی ہوئی

کارن فار
کارن فار

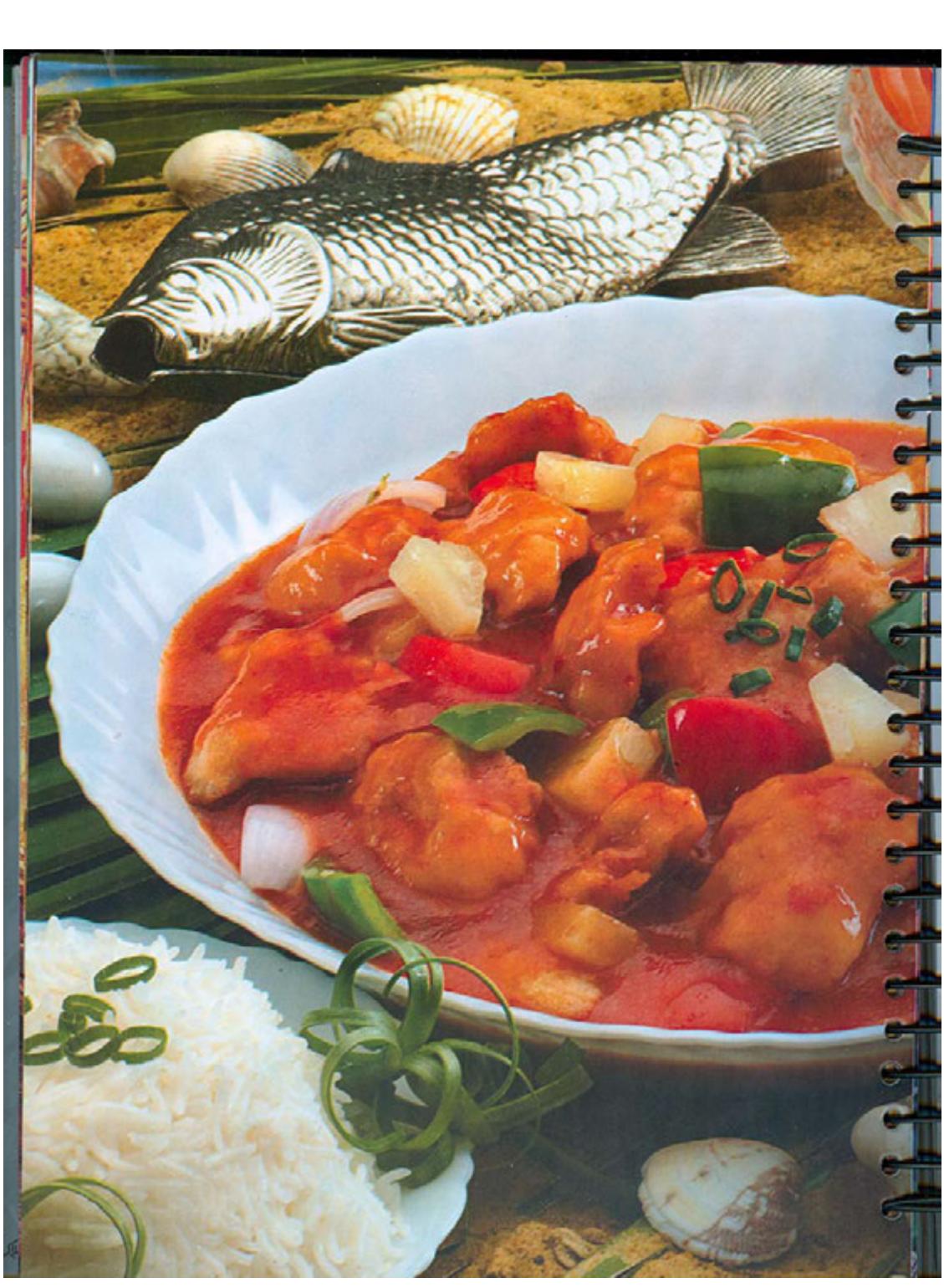
ڈالڈا کو گل آنک
ڈالڈا کو گل آنک

سچانے کے لئے:

ایک عدو
ایک عدو

ہر بیانی (اور بیک کی ہوئی)

ڈالڈا کا دستہ عربان
ڈالڈا کا دستہ عربان



چھل کی تریک:

- چھل کے قتوں پر لٹک، سنیدھری، بنس، مسزہ جیسے اور کرکے کروائے گئے کے لئے فرنج میں رکھوں۔
- چھل کو پسلے میڈے (seasoned flour) میں الجی طرح روپ کریں تاکہ چھل پر میڈے کی ایک تربیج جائے۔ پھر اٹھے میں ڈپ کر دل روپی کاپڑا لکھیں۔ اس سے پھرہ منٹ کے لئے دوبارہ فرنج میں رکھوں۔
- فرانک چین میں دریافتی آفی پر دالہ کو ٹک کیں۔ اس کو چین سے پانچ منٹ گرم کریں اور چھل کو گولان فراہی کر لیں۔

ناٹر ساس کی تریک:

- قائم ایک کو ایک کر کے الجی طرح ملاٹے چلے جائیں تاکہ ایک چھت سماں جائے۔ ناٹر ساس تیار ہے۔

پریپرٹیشن :

چھل کو ناٹر ساس اور فرنج فراہی کے ماتحت گرم گرم ہیں کریں۔

ٹپ:

- عومانٹے واتی چیزوں پر اور سے لگائے کے لئے seasoned flour استعمال کیا جائے۔ اس کو بناٹے کے لئے ایک بیالی میڈے کو پھان کر اس میں حسب و اکٹھت اور آواح جائے کا ٹھی کاپی ہرچی نالیں۔

- مرے اور فرنج فراہی بناٹے کے لئے کچھ ہوئے آؤں کو اٹھے پولی میں تین منٹ بالیں۔ اس پر سے خوشابی کیا دیں۔ ہر seasoned flour پھر کر دالہ کو ٹک کیں اسکی میں ڈپ فراہی کر لیں۔

نوجوان سے مخواہ، بیٹے کے لئے لائل اور بندی کو یک سیکھاری میں کاربوروں کے لامیں پیلے ہوں۔

چھل کے اجزاء:

چھل کے تکالیف بندی کے	ایک کلو (سات کرے ہوئی)
ٹک	حسب و اکٹھ
لہن پساہوا	ایک کھانے کا ٹھی
سلیڈ مرچ بندی ہوئی	ایک کھانے کا ٹھی
مسنوا چھت	ایک چانے کا ٹھی
مرک	پارکانے کے ٹھی
ٹھرے (پیٹھے ہے)	60 عدد
ڈھل روپی کی پیٹھ را	حسب درودت
میدہ (اب پیٹھیں)	دو یوائی
ڈالہ کو ٹک کیں	ٹھے کے لئے

ناٹر ساس کے اجزاء:

ہائی نیٹ	ایک بیالی
ٹک	حسب و اکٹھ
پارٹلے (باریک کیا ہے)	چار کھانے کے ٹھی
پیاز (بلیٹ کی طرح کی ہوئی)	ایک عدد دریمانی
لیمال (باریک کے ہوئے)	60 عدد دریمانے
کھیرا (باریک کیا ہے)	ایک عدد دریمان
گاجر (باریک کی ہوئی)	ایک عدد چاہوئی
سیاہ تھن (باریک کے ہوئے)	چار سے پچھوڑ
ہر سیہ تھن (باریک کے ہوئے)	چار سے پچھوڑ
پیٹھی	ایک کھانے کا ٹھی
مرک	چار سے پچھانے کے ٹھی



اجزاء:

جھینگے (بے سارے)

ایک کلو

سب (اکٹو)

لہن پاہوا

ایک چائے چنج

سینہ مرق (مولیٰ تی ہولی)

ایک چائے چنج

ٹنے کے لے

ڈالڈا کا گل آنک

آمیزے کے لئے:

میدہ

کارن فلار

تمن چوتھائی یوالی

امرا

ایک عد

سوڑا والر (جنگن)

ایک بیالی

کارن فلار

تمن چوتھائی یوالی

امرا

سب شورت

درکیب:

- جمگلوں کو جھیل کر اچھی طرح ساف کر لیں۔ پر جنیش کے لئے چاہیں تو زم کا حصہ لگا رہنے دیں۔
- جمگلوں کو تین بیڑے کٹ لیں تو سکر لئے سے محفوظ رہیں گے۔ پھر ان میں ہلکے ہلکے اپن اور سفید مرق مار کر آؤ، میکے کے لئے فرنچ میں رکھوں۔ آمیزہ ہاتنے کے لئے میدہ اور کارن فلار ڈال کر چھان لیں۔ امڑا اور سوڑا اور زداں کر کا راحسا پھیٹ ہاتیں اور دس سے پہلے وہٹ کے لئے فرنچ میں رکھوں۔
- کراہی یا فرانچ چینی میں ڈالڈا کا گل آنک کو دریافتی آجھ پتمن سے پائی ہوتی گرم کریں۔ ایک ایک جھنچے کو چھرے میں ڈالوں کریں اور گرم ڈالڈا کو گل آنک میں آتی دیر فرائی کریں کہ گولان ہر اون ہو جائے اور اندر سے اچھی طرح پک جائے۔
- جمگلوں کو ٹوٹے تھوا کے کر کے فرائی کریں ہا کہ اچھی طرح پھول بھیں۔

پریپل نیشن:

نٹو یہ بخا کی کا لند پر ہاں لیں اور فرائی کی ہوئی
سزیعں کے ساتھ پھیل کریں۔

ٹپ:

ای آمیزے میں چھلک اور جنک بزریاں بھی فرائی کی
چاکتی ہیں۔

خت محس ایکی کوچکی سے پہلے کرنا (اچھی جگہ) اسے سائیں
کر کم ہاں میں اس کوچکی سے جوچکی سے خود ارتباہے۔





اجزاء:

- | | |
|-----------------------------|------------------------|
| چکلی (انجی، تے کے بھتے) | ایک کلو |
| ٹک | حسب اونچ |
| قانی کری پیٹ (پب، بکس) | چار کھانے کا تھج |
| ہری بیوان (ب، بیکس کی ہوئی) | تین سے چار عدد |
| آجی ٹھنی | ہر اونچ (باریک کا ہوا) |
| لال مرچ (گلی ہوئی) | ایک کھانے کا تھج |
| چاول کا آٹا یا کاران فار | آجی بیوانی |
| انے (بیچھے، لے) | دو عدد |
| ڈالا کوکنگ آگل | ملنے کے لئے |

سجائے گے لئے:

- پارٹلے (باریک کا ہوا) حسب پابند

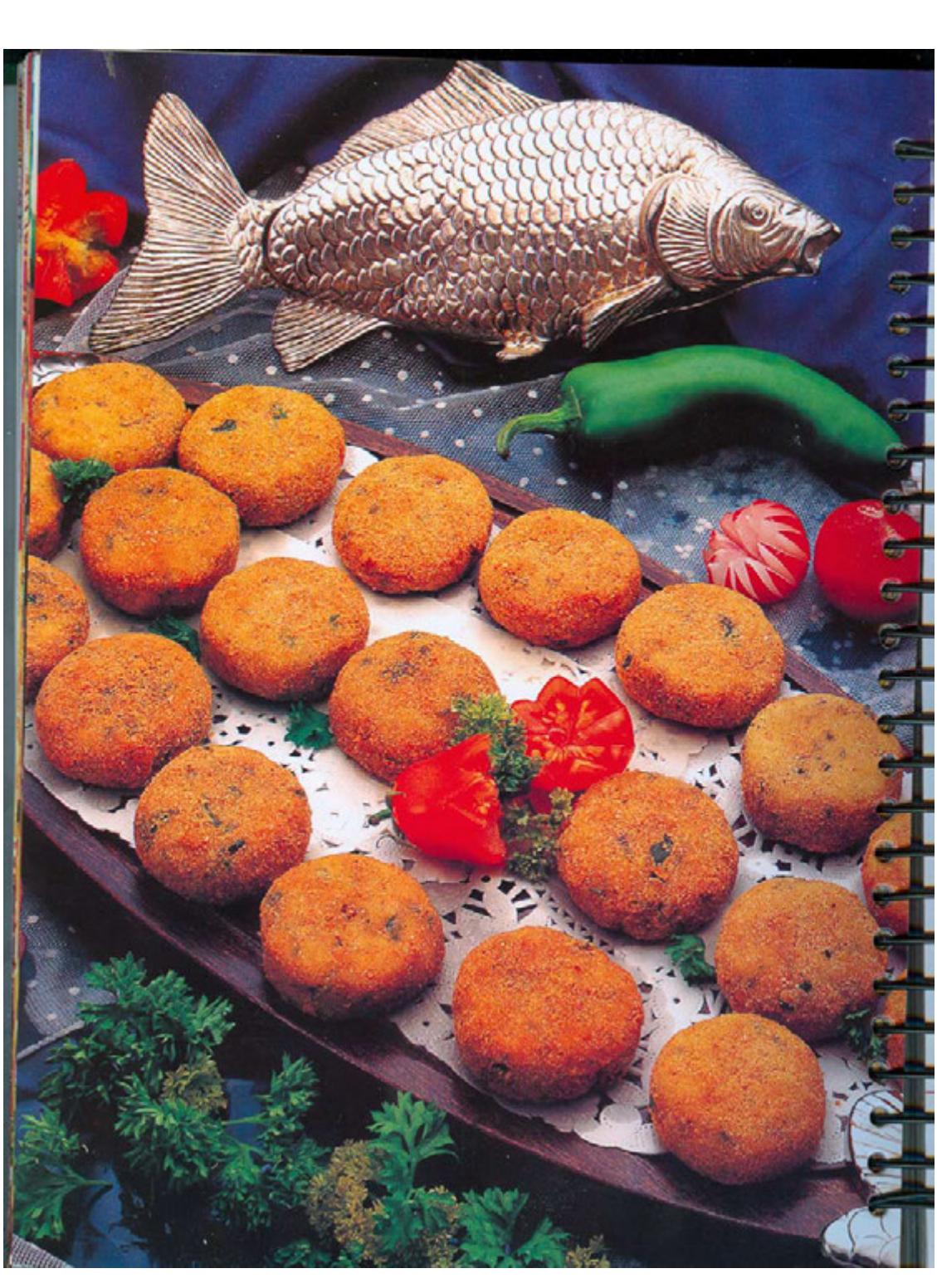
پریزیڈنٹیشن :

پیٹ میں جا کر پا سلے چھڑ کر گرم گرم ٹھیک کریں۔

ٹپ:

قانی کری پیٹ کری پانے کے لئے میں سے چار
کھانے کے تھج نماز پیٹ، ایک چائے کا تھج مسرو
پیٹ، آدھا چائے کا تھج ہوئی ہوا اعلیٰ مرچ اور آدھا
چائے کا تھج پاہا ہوا دھنیا اچھی طرح سکس کر لیں۔ قانی
کری پیٹ تیار ہے۔

پاسداری، دل کے علاجی کا گرامین میں اس سے ڈاونٹ
لے کر کریں۔ اسے بعد ان کو خلٹا کریں اور قیس کریں اسی
اندر پر گرس (الن، دلی، کوہن، را) airtight نہیں کر کرے
گمراہ کر لیں۔



بگھارے بینگن

ڈاکٹر اکاسٹریٹر ان سریز میں

میکن کی رکیب:

- موکل پھل بانٹا، تل، روٹیا اور زمیں سے کوہر جانی آئی۔
- تھی سے جاردہ کے لئے تھے پر بھون لیں۔ یا تو اچھے سیست چھڑی یا کسی کاٹے میں لا کر پانی سے صاف مٹ کے لئے پہنچے پر پھلا کا کا لہو نہ لے بھون لیں۔
- چھڑا اکار پر اسیں لٹکے بولے صاف، تل، وال مری، ہاری اور بندی ہا کر جیں لیں۔
- تیکن جو کرٹل کر لیں اور زندگی سے پکا کر مصالوں میں کے لئے پیچھے کریں اس کا لیں۔
- کئے ہوئے چٹے پر ایک آجھی بندک پیڑک دیں اور اس کے بعد صافی اگر وہیں اپنی طرح دلوں باقیوں سے داہدا کر بندک کے کھوئیں۔

گربوی کی رکیب:

- آجھی میں اللہ کو گل اُنکل کو در جانی آئی۔ سے تھی مٹ گرم کر کے تھام ہاتھ مصلائے وال دیں۔ جب کو کرائے تھیں تو کبھی بھی پورا نہ دیں۔ جب پورا بھی ہو جائے تو ہی مصلائے وال کر تھوا سماں کا جیجادے کر رہوں۔
- ہب تھل مصلائے وال کو اسے لگانے وال کو جانی آجھی میں۔
- وہی کو کو، وال کر پانی سے ساتھ مٹ کے لئے آجھی آجھی پر (ہب) پاکیں۔

پریز نیشیں:

- (اُسیں کھالی کر کر بھی نہ اور ہر چیز سے جاری آئے ہوئے چاہوں کے ساتھ میں دش کے طور پر وال چاہوں کے ساتھ سائیڈ دش کے طور پر بھی قیش کر سکتے ہیں۔)

ٹپ:

- آجھی پانی زائد اللہ کو گل اُنکل کو جانی آجھی اسی اور اپ ایک بندک airtight نہیں میں بند کر کے فریش رکھ سکتے۔

کیوں نہیں اسکے کھانے کا جانیں کہ جانے چاہوں کے سی کوہر اگر کر کے ہوئے کاکے کاٹے پاکیں مٹ کے لئے بھاؤ۔

میکن کے اجزاء:

- | | |
|-----------------------|------------------|
| میکن (اہوئے کمل والے) | ایک کم |
| لکھ | سب ساںک |
| بڑا | اکیسہ: بڑی |
| چارکانے کے بھیج | چارکانے کے بھیج |
| چارکانے کے بھیج | چارکانے کے بھیج |
| دھانانے کے بھیج | دھانانے کے بھیج |
| تل | دھانکانے کے بھیج |
| ٹالہ | دھانکانے کے بھیج |
| ٹیپیڈہ طبا | ایک کلے بھیج |
| ٹیپیڈہ طبا | ایک کلے بھیج |
| لال بریخ آجھی ہوئی | ایک چاٹے بھیج |
| بلدی ہیں ہوئی | آدمانے کے بھیج |

گربوی کے اجزاء:

- | | |
|----------------------|------------------|
| کبھی بیوار (ای بیوی) | دو سو در جانی |
| اور اک سان پاہوا | ایک کلے کا بھیج |
| تمک | سب ساںک |
| ٹالہ اسال مرغ | چھ سے تھوڑو |
| ٹیپیڈہ طبا | آدمانے کے بھیج |
| رالی | آدمانے کے بھیج |
| ٹیپیں وال | آدمانے کے بھیج |
| کوئی | آدمانے کے بھیج |
| کری بی | پاندھی |
| ٹاہت بڑی مریجیں | وہ سے گئے |
| وھیں پاہوا | ایک کلے کا بھیج |
| لال بریخ آجھی ہوئی | ایک کلے کا بھیج |
| بلدی ہیں ہوئی | ایک چاٹے کا بھیج |
| ایلی و اگری | ایک بیال |
| ڈالا کوٹھ اسک | ایک بیال |

سچانے کے لئے:

- | | |
|------------|---------------|
| کری بی | چھپٹ |
| ہری مریجیں | چمن سے چار دو |



قیمه بھرے کریں

ذالدا کا دسرا درجہ

اجزاء،

- کرتے ۔ ایک کھل کر جانی میں وہ صور میں کوئی نہیں اور جن
ٹھال لئیں۔ لیکن اور ایک کھانے کا بھی جلدی کار کرایک
کھانے کے لئے رکھ دیں۔
- وہی میں وہ کھانے کے بھی جو اللہ کو اکٹھ آئیں کو درمیانی
آئی پر ۔ جس سے تم مفت کے لئے بلا ساگر کر کرے یا ز
کوئی خواری کر لیں۔ اور کہ اسمن ڈال کر ایک مفت
کھانے کرنی کریں۔
- پھر تجھ، لاال مرغ، دھنیا، بندی اور زیر و وال دیں۔
اگرچہ طرح ملا کر بھی آئی پر جیسے کہ اپنا پانی نہ لٹک ہوئے
بھک پا لائیں۔ پھر تم سے چار مفت تک بخون کر
چونچے سے اخراجیں۔
- کر یلوں کو اگرچہ طرح ملا کر پیزے سے نہ لٹک کر لیں۔
ایک حصے میں بخنا ہو تو اپنے سر کو درجے سے بند کر
دیں اور دھا کر پیٹ دیں ہا کہ نہ لٹکنے پڑے۔
- فر لٹک جان میں درمیانی آئی پر جو اللہ کو اکٹھ آئی کو
تم سے چار مفت گرم کریں اور تمام کر یلوں کو گولیں
فرانی کر کے ٹھال لیں۔ وہی میں بچا ہو تو جس پھیلائیں
اوہ نہ پر کریں لئے رکھ دیں۔
- ٹھل اور جانی کا رس شال کر دیں اور ڈھک کر پانی سے
سات مفت کے لئے بھلی آئی پر (دھل) پاکیں

ترتیب،

- کر یلوں کو کھل کر جانی میں وہ صور میں کوئی نہیں اور جن
ٹھال لئیں۔ لیکن اور ایک کھانے کا بھی جلدی کار کرایک
کھانے کے لئے رکھ دیں۔
- وہی میں وہ کھانے کے بھی جو اللہ کو اکٹھ آئیں کو درمیانی
آئی پر جس سے تم مفت کے لئے بلا ساگر کر کرے یا ز
کوئی خواری کر لیں۔ اور کہ اسمن ڈال کر ایک مفت
کھانے کرنی کریں۔
- پھر تجھ، لاال مرغ، دھنیا، بندی اور زیر و وال دیں۔
اگرچہ طرح ملا کر بھی آئی پر جیسے کہ اپنا پانی نہ لٹک ہوئے
بھک پا لائیں۔ پھر تم سے چار مفت تک بخون کر
چونچے سے اخراجیں۔
- کر یلوں کو اگرچہ طرح ملا کر پیزے سے نہ لٹک کر لیں۔
ایک حصے میں بخنا ہو تو اپنے سر کو درجے سے بند کر
دیں اور دھا کر پیٹ دیں ہا کہ نہ لٹکنے پڑے۔
- فر لٹک جان میں درمیانی آئی پر جو اللہ کو اکٹھ آئی کو
تم سے چار مفت گرم کریں اور تمام کر یلوں کو گولیں
فرانی کر کے ٹھال لیں۔ وہی میں بچا ہو تو جس پھیلائیں
اوہ نہ پر کریں لئے رکھ دیں۔
- ٹھل اور جانی کا رس شال کر دیں اور ڈھک کر پانی سے
سات مفت کے لئے بھلی آئی پر (دھل) پاکیں

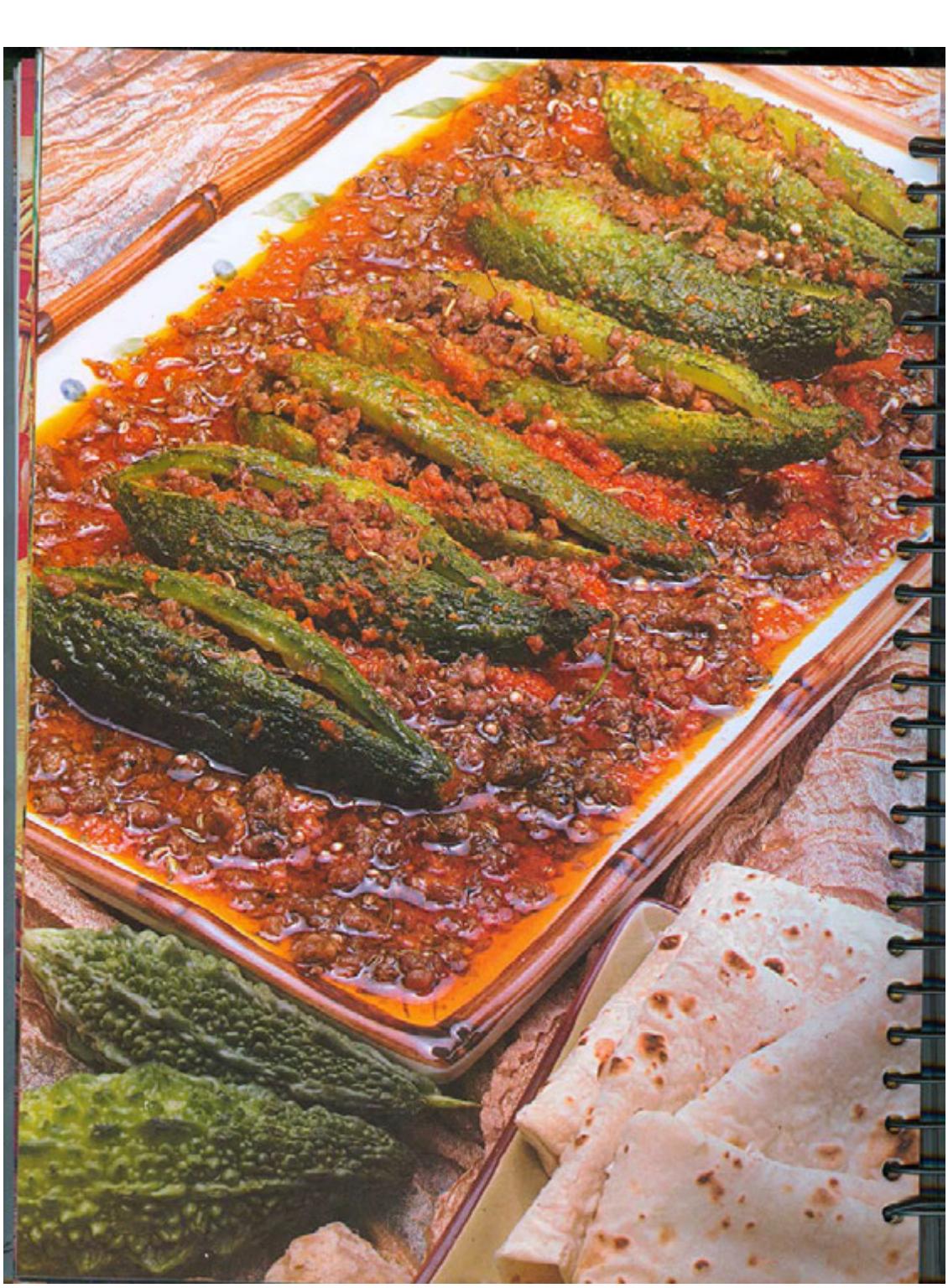
پروپریتیشن،

ڈال میں ٹھال کر جانی کے ساتھ گرم چیزیں کریں

ٹپ،

انی کی بھائے وہ سے تم پہنچیں کری (کا آم) بھی
استعمال کی جائیں ہیں۔

ٹپ اگر زیاد موڑے تھک، کھانے کا سوت ہو جائی تو نہ چکنے
ماں کی وجہ پر ہوں میں گرم کریں جو پانچ کے لالا میں سے
مفت گرد کر جانی میں رکھی تو فرم جاؤں کا کہ



کڑی کی ترکیب:

- تین کو مچان کر دیں میں مانگیں اور الال مرد، دھنیا،
پولی، اور کین اور چار پیالی باتی شامل کر دیں۔
بیٹی میں؛ ال کرس سے پہر دھنڈتے ہیں آنچی پکا لائیں
پھر اس میں پیار، ہری مرچکیں اور کنکنی کیڑے اور ال رائکے
کشکش بھلی آنچی پکا لائیں۔ اس دوہان پکوئے اور
ڑک کر جاریں
جب ہری مرچکیں جا کیں تو پھر جسے ال کر گلا لائیں
اور اونچ سے ڈک کر کوئیں
آفرمیں آتارتے ہوئے تک شامل کر لیں

مکروہوں کی ترکیب:

- تمام اشیاء اچھی طرح ملائکیں اور پانی کی وجہ سے گاڑھا
سماں پرست ہاں ہیں۔ آدمیے کوئی کے لئے ذمکر کر گرم
چکر پر کوکدھیں
کراہی میں دلالہ کوچکیں کوئی برمیانی آجھی پر تمن
سے باقی مٹک کر کے پکوئے گولدن فرائی کر کے
پال میں اور کراہی میں شامل کوں

دکھنے کی ترکیب:

- کڑاہی میں ڈالنا کو گھر آکی کو درجیاتی ۲۱ پر تین سے پانچ محت گرم کر کے سارے مصالے ڈال کر فراہی کر لئی اور کڑاہی میں اپنے سے ترک لگادیں

بریزنسیشن :

- لڑکی ہر ادھیا چیز ک دیں اور اپنے ہوئے چاہوں
کے ساتھ گرم گرم بخیش کریں۔

٣٦

- لڑی بانے کے لئے کھنادی بکھر جن ہوتا ہے۔
ملک کی صورت میں ایک پیالی دی میں دو کھانے کے لیے
ہوں کارڈ شالی کرتیں۔

کڑی کے اجزاء

- وہی
میں
کہ
اور کس پاہو
اے امریقی ہوئی
حامدی ہوئی ہوئی
بافت و دھنی ہوئی (۱۰)
پیاز (بارکل ہوئی)
ہر یونگ
کزی ہوئی

مکونڈ کے اجزاء :

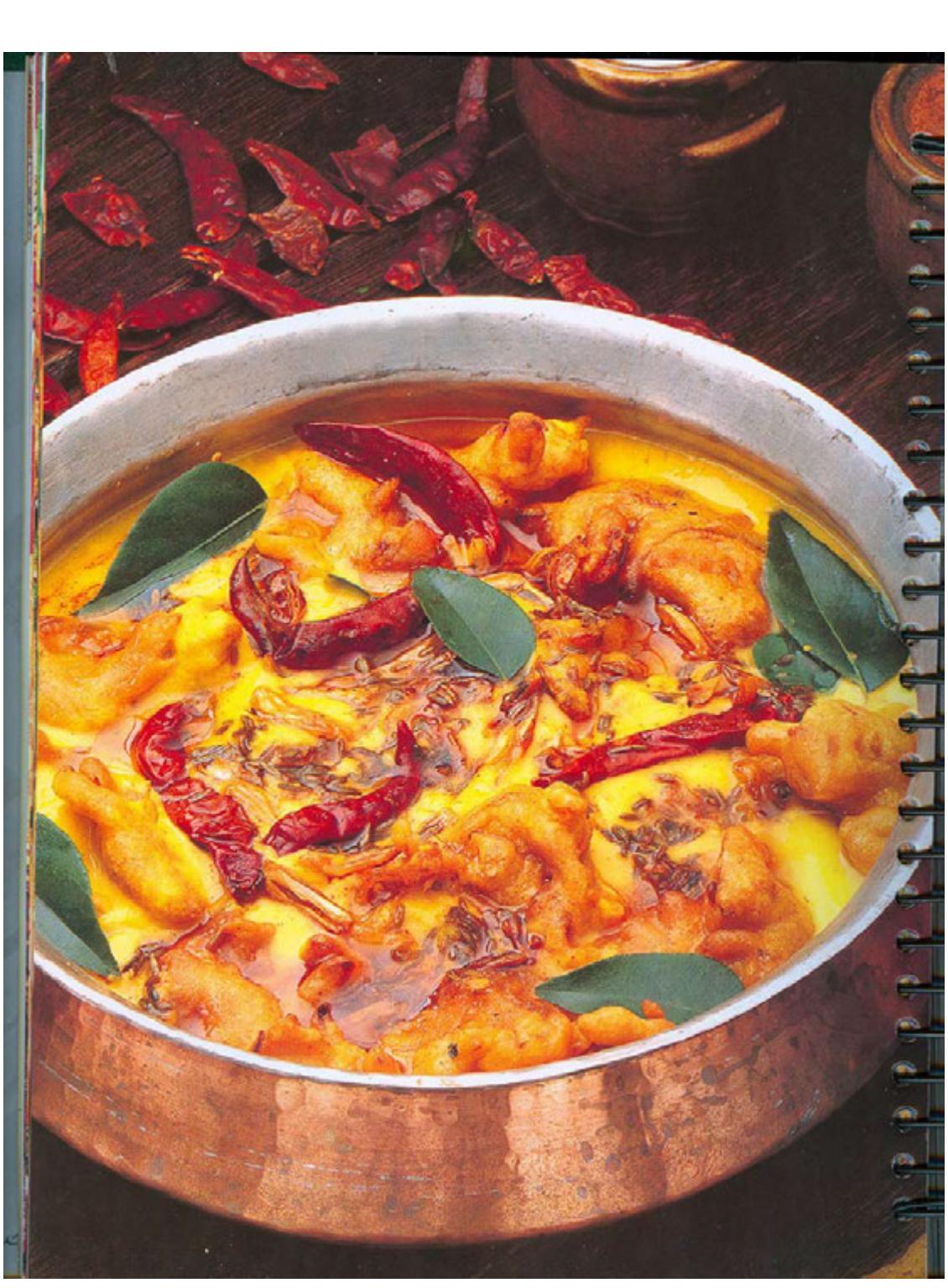
- تک
تک
تھیں مودا

تکمیل

- ایک چاہے کا گئی
 ایک بڑی قلائقی چاہے کا گئی
 چار سے چھ تعداد
 پہنچ سے آگئی عذر
 پانچ پہنچ
 آٹی یاں
 خفیہ زیر یہ
 میثاقی و ان
 لہن کے جوئے
 نامہ اسلام رجھن
 کڑی نہ
 دالا کو گھک اک

لٹ کچھ سے مٹانے کے لئے ۱۰ بیالی گز میں ایک لٹا
ڈال کر لے۔





اجزاء:

- | | |
|--|-------------------|
| سویکی دال | دوپیانی |
| لوکی (بیلی کر جو کوکرے کرنیں) آدھا کلو | دوپیانی |
| ٹک | اونچ |
| اورک لسن ایسا ہوا | ایک کھانے کا چیز |
| ڈیڑا (چار کیکی جو ہوئی) | دو حصہ درجہ اعلیٰ |
| لماں (چار بکرے کے ہوتے) | دو حصہ درجہ اعلیٰ |
| اول مرچ، اور کسن اور دوپیانی پانی شامل کر لیں | ایک چائے کا چیز |
| دیکھی میں والڈا کوکھ آنکھ کو درجہ اعلیٰ پر وہ سے تین | ایک چائے کا چیز |
| مفت کے لئے ہنگامہ سارے مفت کے کڑی پہنچے وال دیں۔ | ہدی ٹھیک ہوئی |
| ایک چفت بعد پیارے وال کر سیر افرانی کر لیں | ایک بیانی |
| اوکی وال کر پانچ سے سات مفت بکھ بھوئیں اور | پنہپٹ |
| اس میں وال شامل کر کے ہنگامہ پہنچے کے لئے | چار سے پچھوڑ |
| رکھ دیں | آدھا چائے کا چیز |
| اوکی آنکھ جاتے تو ہری مرچیں اور اول دیں۔ دس | تین چھوٹی بیانی |
| مفت کے بعد تارے وال کر کی ہوئی، رائجنی چڑک دیں | والڈا کوکھ آنکھ |
| ہنگامہ پہنچ پر دس سے پھر وہ مفت بکھ پکا کر جو بے سے | |
| اتار لیں | |

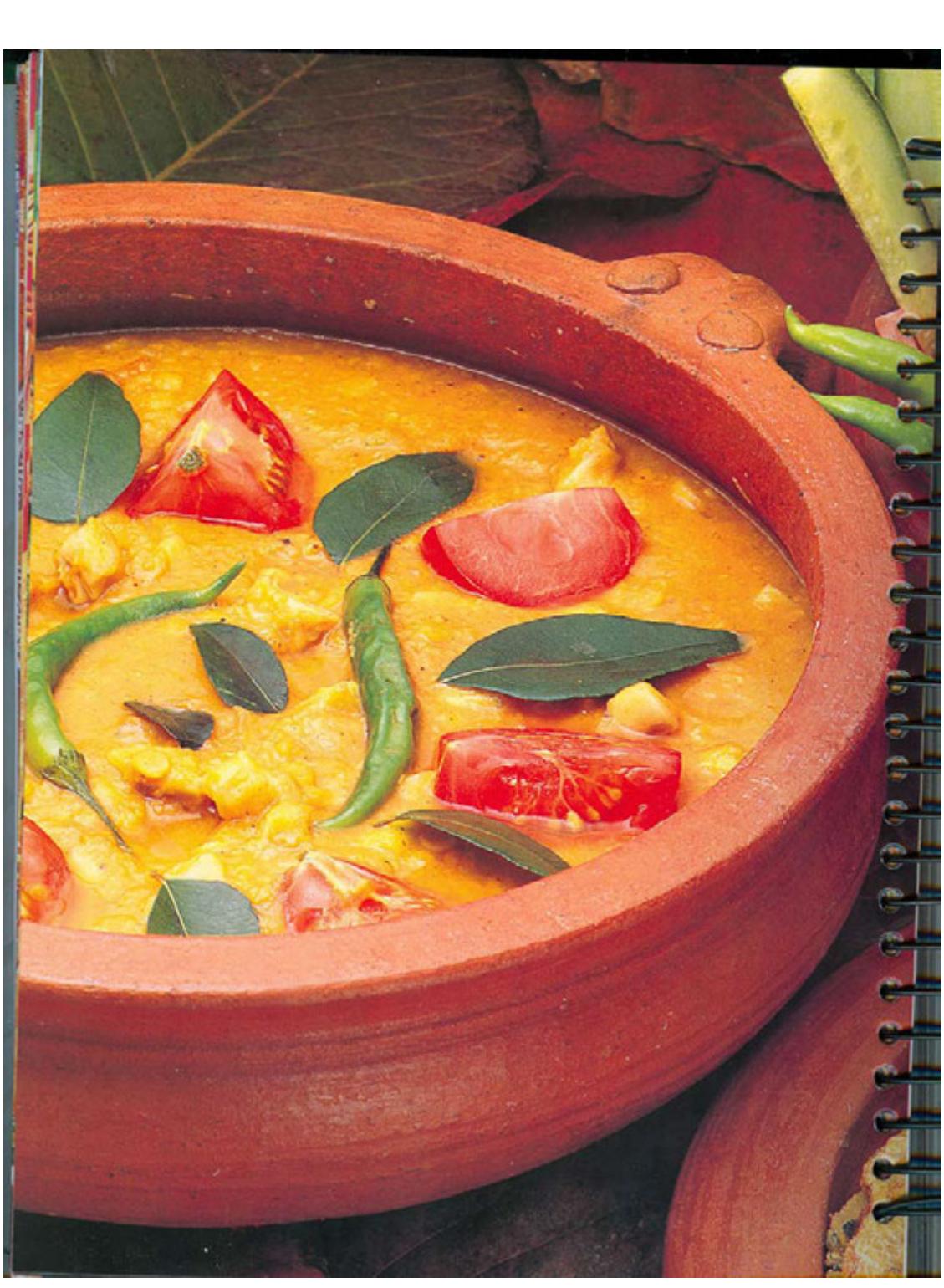
پریزنسیشن :

انپے والے چالوں کے ساتھ چھوٹ کریں۔

ٹپ:

وال کو دس سے پھر وہ مفت گرم پانی میں بھکو کر کرکے
سے وال جلدی کل پانی ہے۔

پہنچوں بھانے لے جائیں اور پس نکلمہ دار
انجی خدا نہیں اور کام کے لئے جائے اور جوں کو کام
کھانے میں پہنچ کر دے جو کامیں۔



کھڑے مصالحتی ماش کی دال

دال اکادمی
لینے لگنے لئے

اجزاء:

ماش کی دال

ٹک

دوپالی (دو پالی کی ہوئی)

اکٹ (اکٹ کی ہوئی)

اکٹ عدو درمیانی

اورک (ہنس پیاس ہوا)

اکٹ چائے کا تھج

اکٹ سریع ہوئی ہوئی

اکٹ چائے کا تھج

آڈھا چائے کا تھج

اکٹ بیانی

سینیز ہوئے

ہنس (ہر ٹک کی ہوئی)

چھ سے آٹھ جوڑے

ٹارٹ اسال مریخیں

چار سے پنج کھانے کے تھی

والاٹا کاٹک اسک

ترتیب:

- دال (وچکرو) پیاسی شرم گرم پانی میں ہیں سے بچوں منہ کے لئے بچوں ریس۔ پھر دو دو شال کر کے دیکھی میں دال کرنا بالیں
- پیاس، اورک، ہنس، دال، سرخ اور بلڈی شال کر کے اتنے دیپاں کیس کر دال کل جائے
- فرنچک ہیں میں ڈالا کوٹک آسک کو درمیانی آٹھ پر تین سے چار مفت گرم کر کے خلیدزیرہ، ہنس اور دال مریخیں ڈال کر فرنچی کریں اور یہ بچا دال کے اوپر دال دیں
- پھر تھک ناکر دال کوٹک کر چار سے پانچ منٹ کے لئے بھلی آٹھ پر (مچ) پکیں اور پنچ بیس سے اٹھا لیں

پریپری نتیشیں :

پوری نہ اورک، ہری مریخیں اور کی ہوئی پیاس چھک کر چھاتی کے سامنے گرم چھوٹ کریں۔

ٹپ:

خوبی ڈالک دار ہاتے کے لئے دال بخشن یا مار جہیں کے ساتھ چھوٹ کریں۔

سجائے گے لئے:

پارند

حسب پارند

اورک (ہر ٹک کی ہوئی)

حسب پارند

ہری مریخیں (ہر ٹک کی ہوئی)

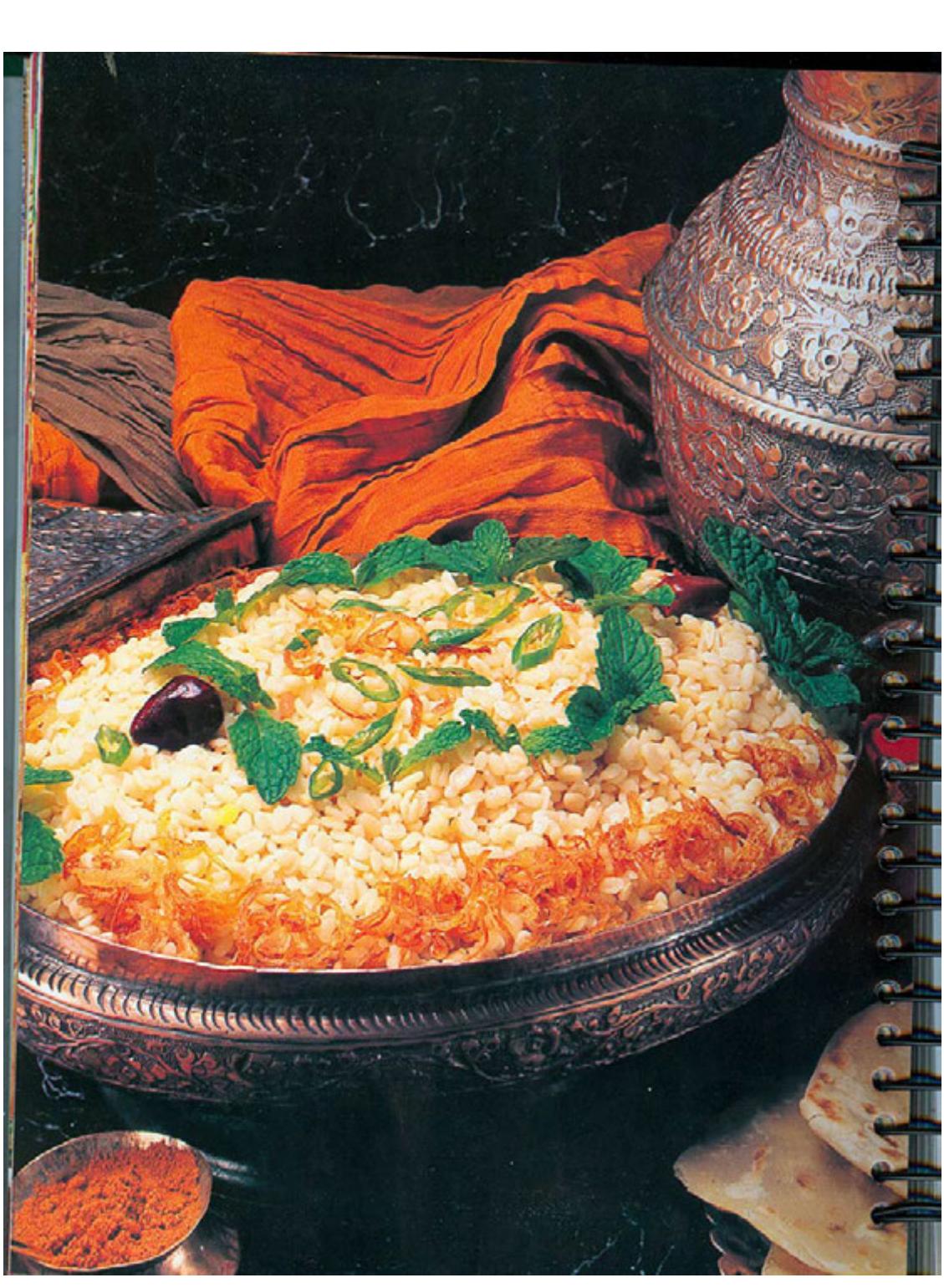
حسب پارند

کی ہوئی پیاس

حسب پارند

دال کو کھوڑ کر ٹک کے لئے پاٹک کے لئے دال
میں بھی ٹرک بکر کے لئے پاٹک کے لئے دال میں بھی۔





بھری بُوئی بھنڈیاں

ڈالدا کا دستہ بھری بُوئی بھنڈیاں

اجزاء:

- بھنڈیاں
- نک
- سواف
- ثابت و دھیا
- سفید زیرہ
- ثابت لال مرجن
- آدمی بیانی
- آدمی بیانی

ترتیب:

- بھنڈیاں کو جو کر لبائی میں جو اکالیں
- سواف، دھیا، زیرہ اور لال مرجن میں تو سے پہ بھن
- کر دیں ہیں۔ بھر نک اور لبی کا رس شامل کر دیں
- یہ مصالح بھنڈیاں میں بھر دیں۔ اس سے پدرہ، دست
- کے لئے بھنڈیاں فرج میں رکھ دیں
- کراہی میں ڈالدا کو نک آکل کو درجنی آنچ پر تین
- سے پار مٹت گرم کریں۔ پہلے بھنڈیاں کو دو سے تین
- مٹت جیز آنچ پر فروٹی کریں اور بھر آنچ بھلکی کر کے
- ڈھک کر کپاٹی سے سات مٹت نک پکائیں اور جو بھے
- سے اندر لیں

پرویز منیشن :

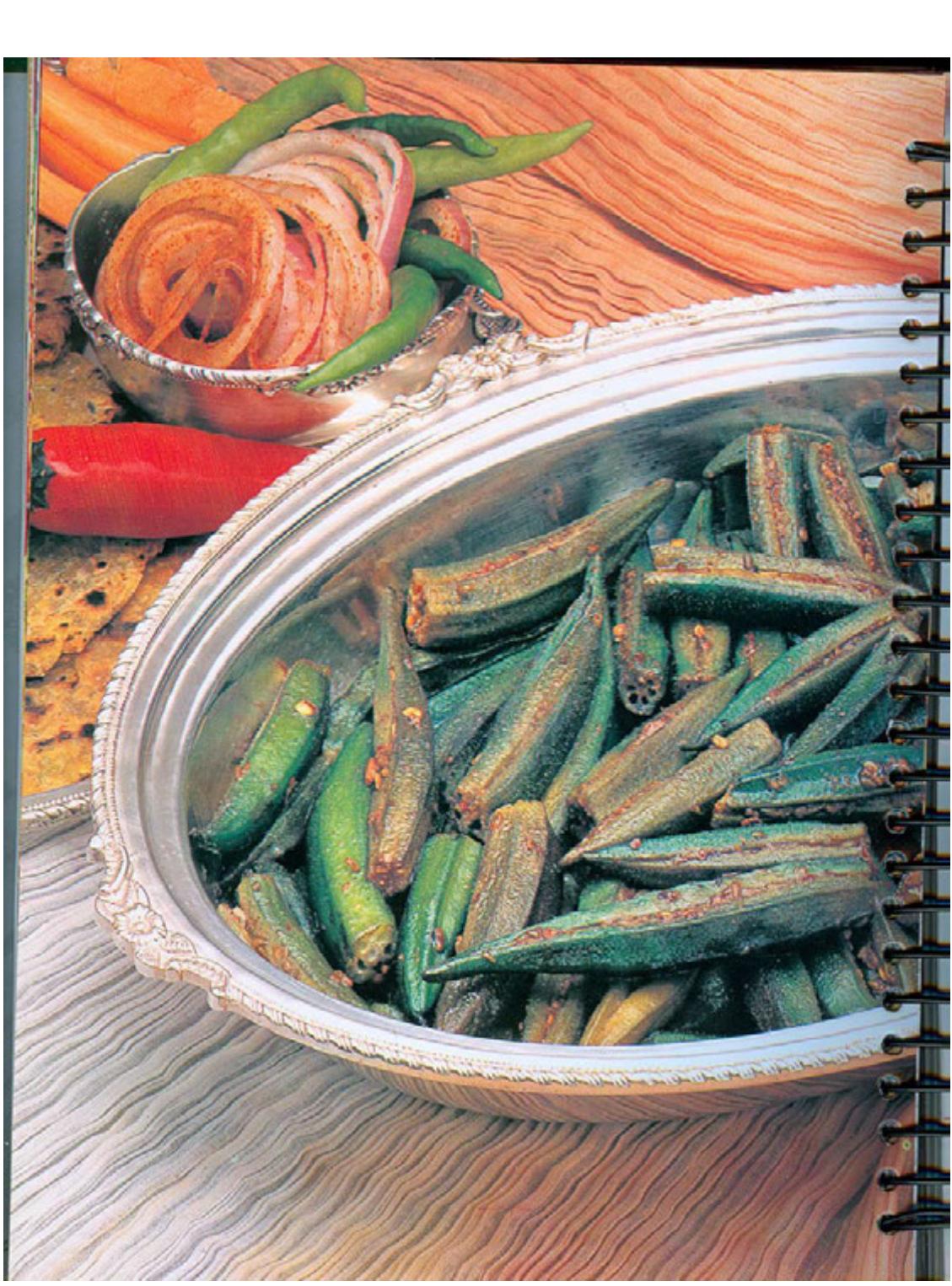
پیپری یا اپنے کے ساتھ ہیٹی کریں۔

ٹپ:

بھنڈیاں کو پس سے پھانے کے لئے کاٹے سے پہلے
جو کر نکل کر لیں۔

ڈالدا کاں سے زیادہ سیں حاصل کرنے کے لئے اسیں
اس سے پھر دو جو کل کے لئے ملکی ویو اون میں کر دیں
تاکہ اس کے لئے اگر پہنچیں تو کوئی۔





اجزاء:

اڑی	اکیل کلو
نک	سپ و انک
ٹائٹ اال مرچین	تمن سے چار
اال مرچ (انجی ہلی)	ایک کامانے کا چی
کھوفی	آوھا چاکے کا چی
میتی وانہ	آوھا چاکے کا چی
سفید نرہ	ایک چاکے کا چی
ابوائیں	آوھا چاکے کا چی
انجور (ایک انک کھانی)	چار سے پانچ چارکیں
لیون کا رس	چار کھانے کے چی
ڈالدا کا لانگ آسک	چار سے پنکھانے کے چی

ترتیب:

- ڈالدا میں ڈالدا کا لانگ آسک کو درمیانی آنچ پر تم سے چار منٹ گرم کریں۔ اس میں سطیہ زیر، بختی کے داسنے اور ہاتھ اال مرچین توڑ کر ڈال دیں اور ایک منٹ تک جھیل جائیں۔
- پھر ادوی ڈال کر کھائیں کیونکہ ڈال مرچ، کھوفی اور اجوائی شاخیں کریں۔ تمن سے چار منٹ تک فراہی کریں۔
- ذکھ کر بھلی آنچ پر دس سے ہارہ منٹ تک پا کیں۔ پھر اس میں انچور اور لیون کا رس ڈال کر اتنی دیر پلا کیں کہ ادوی بھی طرح گلی جائے۔
- ہر چھپاٹی منٹ ذکھ کر بھلکی آنچ پر پناہیں اور پہ بے سے آتا رہیں۔

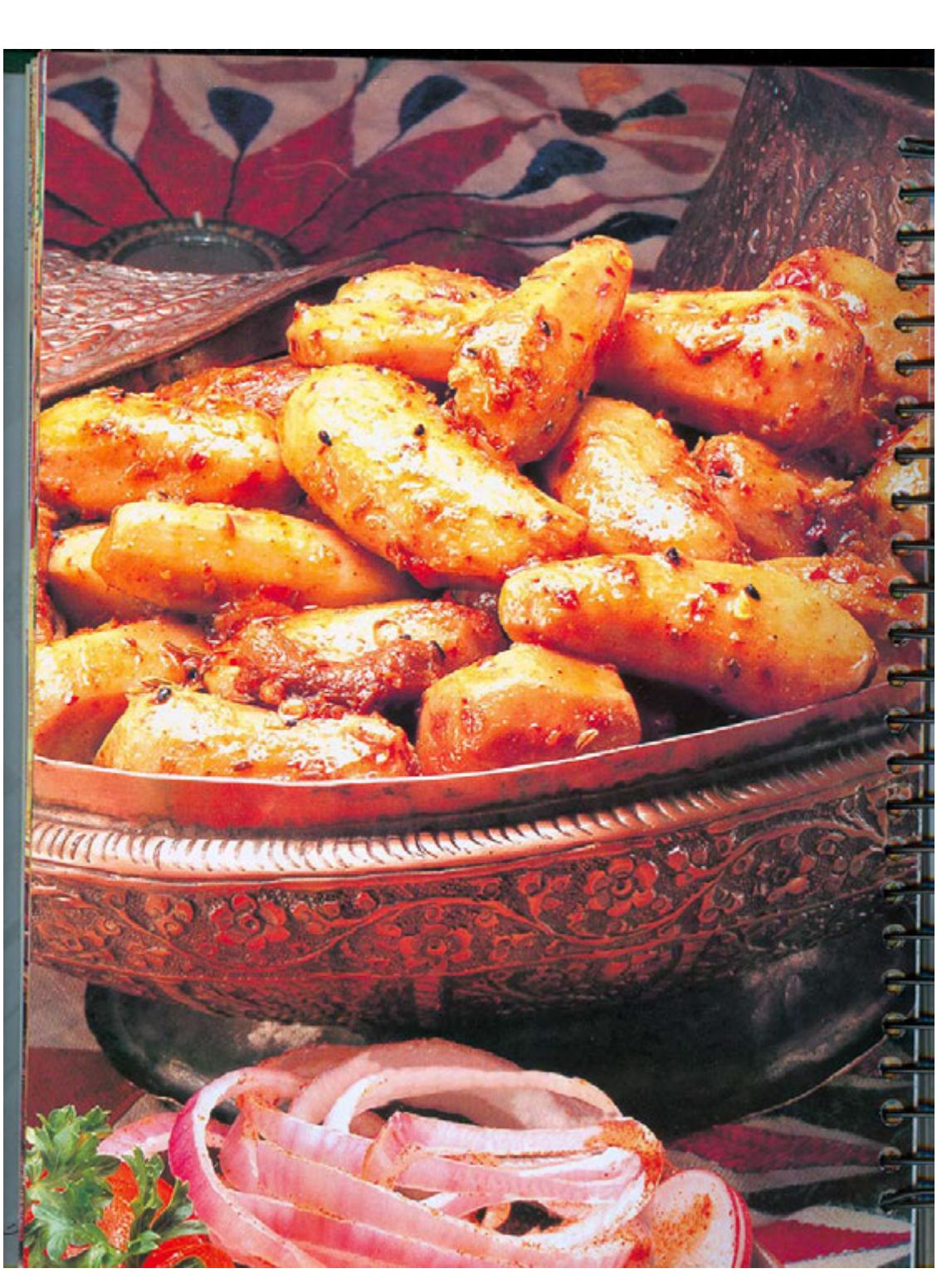
پریزنسیشن:

ہپاٹی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

ٹپ:

ادوی کو اس سے چھانے کے لئے چھانلے کے بعد پکوڑ نکل سے ہوئے پانی میں رکھو دیں۔

ڈالدا مرچان میں سے اپنی کافی کارڈ کے لئے ٹپ میں بخرا کیے جائے ایسا کارڈ اسکی طرف اگرچہ اسی طرح گردی رکھا کر لالیں ہے اس کا خوبی اسے اپنی سے کارڈ سے ہالی سے ملیں۔



پالک اور ماش کی دال

ڈال کا دستہ نظران

اجزاء:

- دلی ماش کی دال
- پالک (ڈال کر بریک کاٹ لیں) ایک گلو
- نمک
- آنھ سے دس جائے
- ڈال (باریک کی ہوئی)
- ٹاہت ڈال مریخ
- سلیمان زیریہ
- ہری مریخ
- ڈال کا نچک آنگ

ترتیب:

- دال کو ہونکر تو مچھے کے لئے بھکوڑیں
- نچکی میں پالک، ماش کی دال، ہری مریخ اور ڈالز
- ڈال کو مریخی آنھ پر آتی ہو رہا ہے لیکن کہ پالک کا اپنا پانی اچھی طرح غلک جا جائے
- گز ایسی میں ڈال کا نچک آنک کو مریخی آنھ پر تھن سے چار دست گرم کریں اور اس میں آن، زیر و اور ڈال مریخوں کو مریخ ہونے تک فرمائی کریں۔ یہ کھار پالک اور ڈال پر ڈال دیں
- پالک اور ڈال میں نہ کم بلکہ پانچ سے سات دست تھک کر بھلک آنچ پر پاکیں اور جو ہے سے اسراں لیں

پریز نتیشن:

- اور ک، ہری مریخ اور کرم ڈال کر چھاتی کے ساتھ کرم کرم میٹل کریں۔

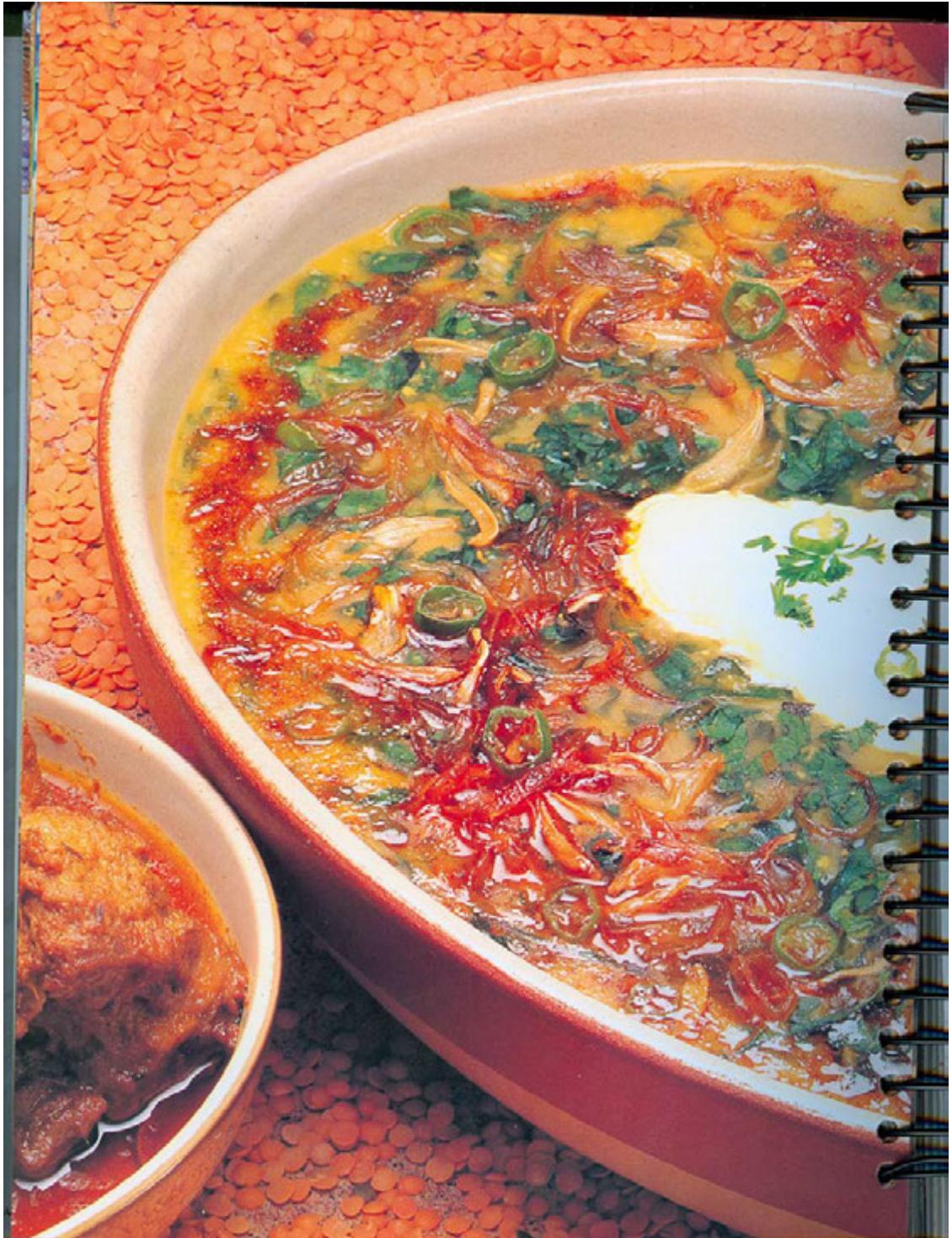
ٹپ:

- پالک کو بندہ سے ڈال مٹ کے لئے بھکر رکھن،
- پانچ سے تین مرتبہ اچھی طرح ہانی سے ڈھوئیں تاکہ کھل طر پر مٹی ساف ہو جائے۔ اس کے بعد باریک کاٹ لیں۔

سجائے کرئے:

- ایک کمائے کا نچ
- آنھ سے چار دست
- آنگی بیانی

ہری اور ک، نکتہ ہیں جو اس کا ہے۔
کٹائے کیجواں بھی ہوں، اس کا کریں۔



سرسوں کا ساگ

دالہ کا دستہ نظران

تعریف:

- ساگ کو اچھی طرح سے جو کہ باریک کاٹ لیں
- دیکھی میں ساگ کے ساتھ ہے۔ لہن، پیاز، دل، مرچیں اور ہری مرچیں ڈال کر اتنی دریچاپنی کیں کہ ساگ کا اندازہ پانی تخلیق ہو جائے
- پھر یہ سے اتار کر اچھی طرح خٹکا ہونے پر قیس لیں
- اسی دیکھی میں ڈالنا VTF ناچیتی کو درجہ بندی آئی پر تمدن سے چار منٹ تک گرم کریں۔ اس میں پا ہوا ساگ ڈال کر بخوبیں
- پانچ سے سات منٹ بھوٹے کے بعد کھی کا آنا ڈال کر اچھی طرح مالمیں۔ پھر ڈاک کر بیکھی آئی پر پانچ منٹ تک پا کیں اور پچ سے اتار لیں

پریزنسپیشن:

ڈش میں ڈال کر ادک پھر ڈیں اور کھن یا مار جریں
ڈال کر گرم فوٹ کریں۔

ٹپ:

کھنی کا آناد مٹکی صورت میں گرم کا آنا بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔

برسات کے موسم میں پانگلوں اور یہاں کے اولیے سے پیچے کے لئے یہاں پیاز مچیں کر جلب کے قریب رکھوں۔

اجزاء:

- | | |
|-------------------|----------------------|
| ایک گلو | سرسوں کا ساگ |
| لہن | لہن |
| لہن کے بڑے | لہن کے بڑے |
| چار عدد | چار عدد |
| ایک عدد درجہ بندی | ڈالنے (باریک کی جوں) |
| چار سے آٹھ عدد | ٹالہ اسی مرچیں |
| چار عدد | ٹالہ اسی مرچیں |
| آٹھی بیالی | کھنی کا آنا |
| ایک بیالی | ڈالنا VTF ناچیتی |

سجائیں کے لئے:

- | | |
|--------------------|---------------|
| کھن یا مار جریں | دیکھنے کے لئے |
| ادک (باریک کی جوں) | دیکھنے کے لئے |



سہیلیوں کا فترمہ

ڈالنا کا دستور میران

اجزاء:

تمن عدد درمیانے	آلو
دو عدد درمیانی	گاجر
آ دھانکو	پھول گوی
مزکے دانے	ایک بیانی
تمن سے پانچ عدد درمیانے	ٹابن
دو عدد درمیانی	شامل مریق
آ ڈی بیانی	تی ہوئی پیاز
ایک کھانے کا چیج	لبن پیاہوا
حسب و اکثر	لکھ
دو بیانی	دہنی
ایک کھانے کا چیج	وال مریق تھی ہوئی
ایک کھانے کا چیج	وڑھیا پیاہوا
تمن پچ قلتی بیانی	ڈالا کوکھل آں

سجائے کئے:

اور ک (ایک کی جملہ)	ایک کھانے کا چیج
سپید زبود (کون کرنا ہو)	ایک چائے کا چیج
گرم صالو پیاہوا	ایک چائے کا چیج

ترتیب:

- آلو اور ٹابن کے چار چار ٹکرے کر لین، گاجر کے درمیانے سائز کے ٹکرے بناتے لین اور پھول گوی کے پھول بلند کر لین
- کراہی میں ڈالا کوکھل آں کو درمیانی آجھی پر تمن سے پانچ حصہ گرم کریں۔ پھر شام مریق کے نادم تام بزریں کو الگ الگ فرازی کر کے ٹھال لیں
- دہنی میں لکھ، وال مریق، وڑھیا اور تی ہوئی پیاز مکار اچھی طرح پخت لیں
- دہنی میں ڈالا کوکھل آں کو درمیانے سے تمن حصہ کے لئے درمیانی آجھی پر بلکہ گرم کر کے لہسن کو ایک سے دو حصت فرازی کریں۔ صالو لی ہوئی دہنی وال کراتی دیر بھر جس کی تکلیف بلند ہے انہر اسے انہر اسے لے
- اس صالے میں تمام آجھی ہوئی بزریاں وال مریق شامل کر کے اچھی طرح دا کیں اور آجھی بیانی پانی وال دین پیاہوا اگر مصالو، سعید زبود اور اور ک وال ریکھلی آجھی پر پانی سے ساتھ تک پکا کیں اور پانی سے ناریں

پریزنسٹیشن :

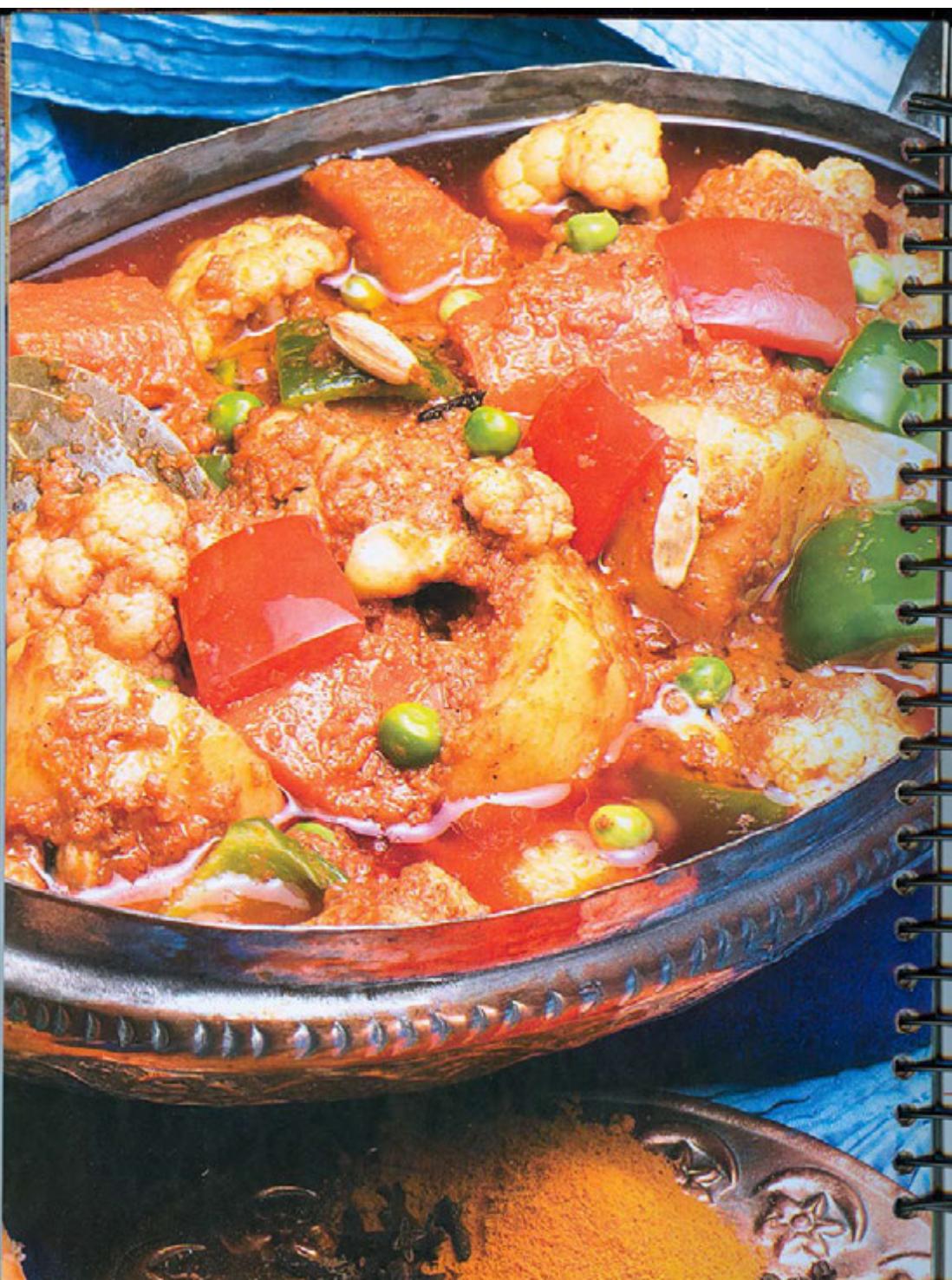
ہن ان انبیے ہوئے چاہوں کے ساتھ گرم گرم جوش کریں۔

ٹپ:

بزریوں کو فرچ میں رکھنے کے لئے بھوٹ کا نڈے کے لاتے یا ہن روپ میں میکرو و میکرو ریکھیں۔

گرم گرم ایک گرام ۵۰ ملی میٹر میکرو ریکھ کے لئے
ان میں تکلیف طبیہ سے کچھ اسی کو رکھوں۔





بھنڈی کی بھجیا

کا دستیر طرز
بھنڈی

اجزاء:

بھنڈیاں (بھنڈے کاٹتے ہیں) ایک گلو
لکھ پیاز (ایک لکھ ہوتی)
لہن کے چھٹے
تمیز (بھنڈے کے ہوتے)
پیشہ آٹھوڑہ
لہنی ہوتی ہوئی
آٹھوڑہ
آٹھوڑہ

مترکیب:

- دیکھی میں والد کو نگہ آگل کو، سے تم مفت کے لئے در بیانی آٹھوڑہ گرم کے پیاز کا کھانہ فرائی کریں
- پھر بیس، زیور اور ال مریخیں وال کر ایک سے دو مفت سمجھی چالائیں
- بھنڈیاں وال کر پانچ سے سات مفت سمجھ کر فرائی کریں۔ پھر تھک اور بلدی وال کر اچھی طرح خالیں آٹھوڑیں میاڑ وال کر جھک دیں اور ہمی آٹھوڑہ پر نماز گذرنک پکائیں

پریز نتیشن :

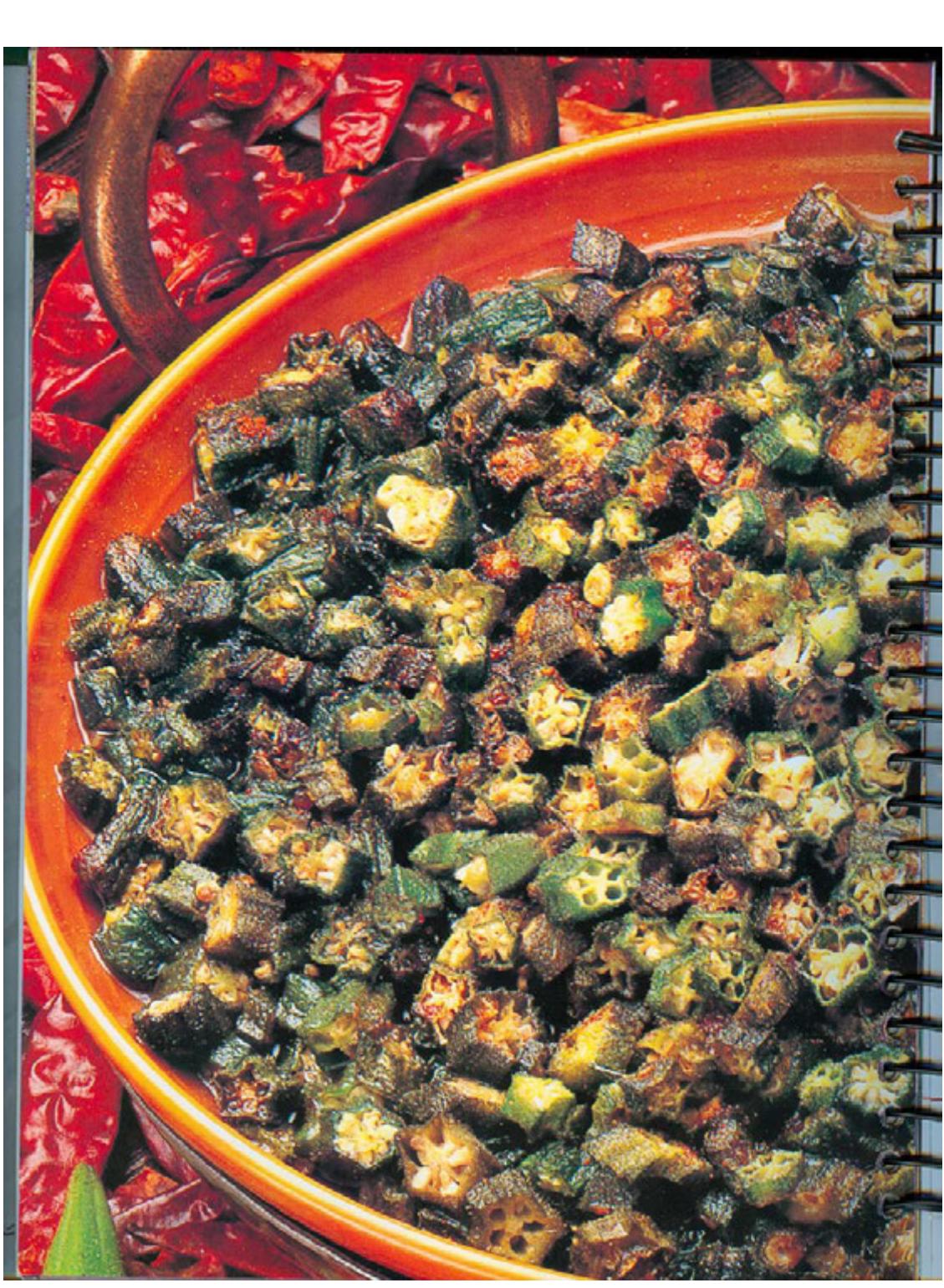
ڈال میں کال کر چھاتی کے ساتھ ٹول کریں۔

ٹپ:

بھنڈیاں کو شروع میں جیز آٹھوڑہ پر فرائی کر لیں تو یہس نہیں ہوتا۔

لکھی کی گئے مہ صاف کرنے کے لئے پھنسی ہو رہا ہے
چالیں، ہم بھبسا اسازیں بھاٹائے اور ہمیں جوں سے مہ صاف کریں، وہ ہر قسمیں مرکب نہ ہے پرانی مہ صاف کریں۔





آل وک کباب

دالدا کا دستی طرزِ پختہ

اجزاء:

ایک گو	آلو
سبز اندھے	نہل
ایک بیانی	ہری پتھی
آدمی بیانی	ڈیجی بیانی
ایک چاٹے کا ٹھیک	سینی مرغی (بھی جوئی)
ایک چاٹے کا ٹھیک	کالی مرغی (بھی جوئی)
ایک چاٹے کا ٹھیک	چینی
ایک چاٹے کا ٹھیک	پاتھیز اندھے
دو عدد (دھیر کے لئے)	ڈبل روتی کے سامنے
دو عدد	انہتے (پیٹے ہوئے)
دو بیانی	ڈبل روتی کا پھر را
ٹھیک کے لئے	ڈالا کوٹک آسک

ترکیب:

- ہری پتھی کے تمام اجزاء، مارکہار کیک ہیں جس۔
- آلو بال کر پکڑ دنائیں۔ پھر ان میں نہل، ہری پتھی مرغ، کالی مرغ، چینی، پاتھیز اندھے، ڈبل روتی کے سامنے اور ہری پتھی ڈال کر اچھی طرح دنائیں۔
- کباب بنا کر پکڑ دو جو اندھے کے لئے فرجی میں رکھ دیں۔
- کبابوں کو پیٹے اندھے میں اچھی طرح دبوئیں، پھر ان پر ڈبل روتی کا پھر را لے جائیں۔ دوبارہ اس سے پکڑ دو جو اندھے کے لئے فرجی میں رکھ دیں۔
- کڑا ہی فرنگیکھ میں ڈالا کوٹک آسک کو رسمیانی آٹھ پتھن سے پانچ مدت گرم کریں اور کبابوں کو گولدن فرائی کر لیں۔

پریزٹھیشن:

پلٹ میں ڈال کر اندھے کپ کے ساتھ گرم گرم ہوئیں کریں۔

ٹپ:

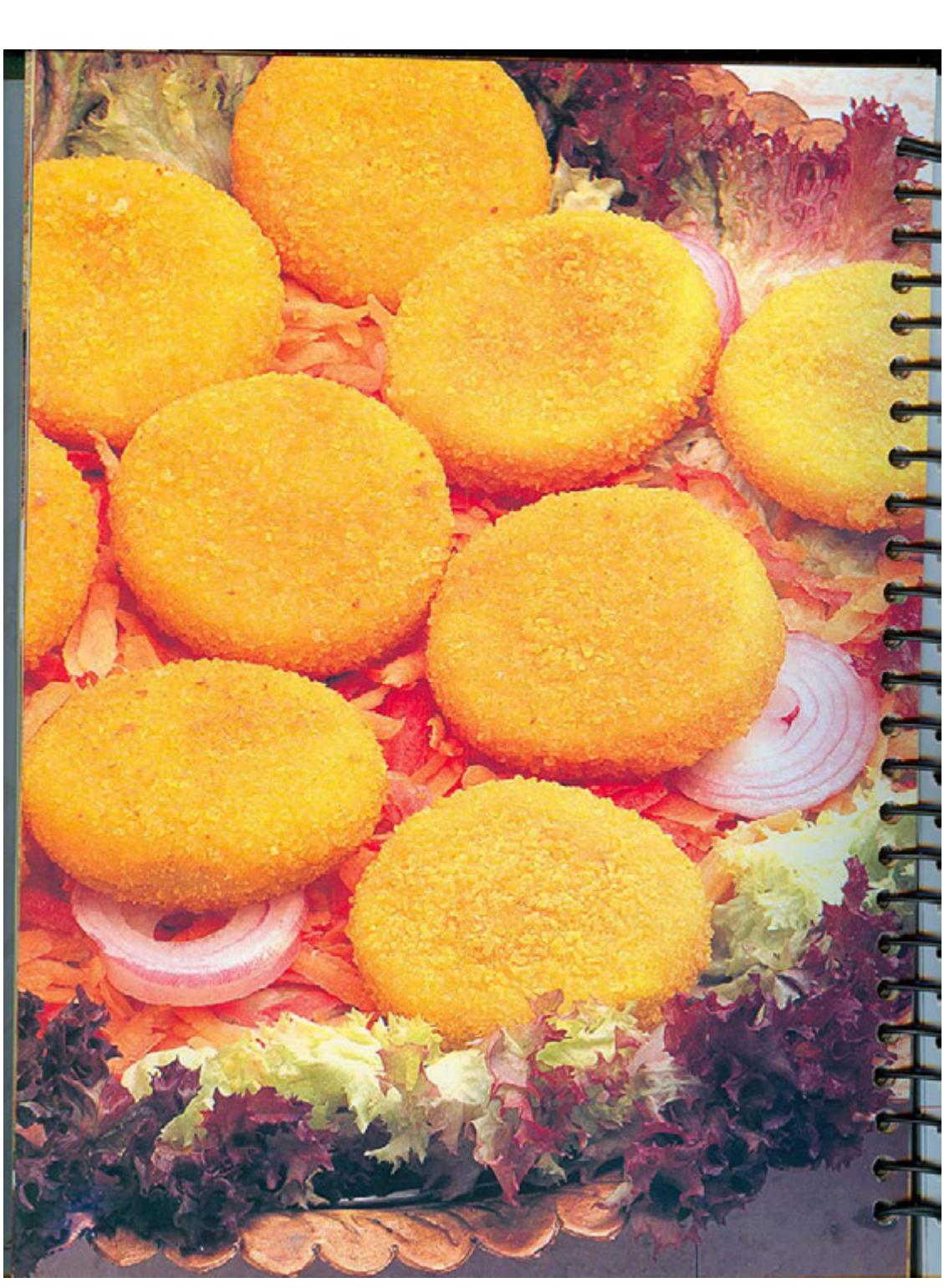
کبابوں میں آلو کے ساتھ ملتہ ہزریاں واپسیلے ہوئے اخڑے بھی شامل کے جائیں۔

ہری پتھی کے اجزاء:

ایک ٹھیک	ہرا دنیا
آچھی پتھی	پا دینہ
تمن سے پار بعد	ہری مرغیں
تمن سے پار کانے کے ٹھیک	لیموں کا رس

آل وک کباب اگرچہ ہے جسے تو اس میں سب شرودت
ڈبل روتی کے سامنے ڈالیں اور اسی کا پھر را دوئیں۔





اجزاء:

پنچی وال	ذبح جو بانی
بھٹکا کوہ (بھٹک کر بچ کر لئے) ایک بیانی	بھٹکن (بھٹک کر کے لئے) ایک بیانی
پاگ (اپنے کی بولی) ایک بیانی	پاگ (اپنے کی بولی) ایک بیانی
تک	حسب ذاتک
اورک لسون پہاڑوا	ایک کھانے کا بھج
بیاز (اپنے کی بولی) ایک عدد در میانی	تمار (اپنے کے لئے) دو عدد در میانے
بلدی، تلک، دال، سرخ، اورک لسون اور دو یا ایک بانی	دال مرچ بیچی ہوئی
شامل کر کے دال کو جانچ پر پکے کے لئے رکھ دیں	ایک چائے کا بھج
گڑا ہی کی دال کو جانچ کل کو درمیانی آنچ پر دو سے	ایک چائے کا بھج
تمن منڈ کے لئے بیلا کرم کریں۔ تینچی دات اور کڑی بندھ دیں۔ جب گڑا نئے لگیں تو پیار دال کر	بلدی
شیری فرنگی کر لیں	تینچی داد
ایک ایک کر کے بزریاں شامل کریں۔ آخر میں فار	پنداٹے
دال کا بھج طرح بھونیں تاکہ لیزگل جائیں	کری بندھ
گڑا ہی کی تمام اشیا دال وابی، بگنی میں انہلی دیں اور درمیانی آنچ پر پکے رکھ دیں۔ ابھی طرح مارک	چار سے چھوڑ
بزریاں گھنک پکائیں	تینی بونچنی بیانی
جب بزریاں گلی جائیں تو ہری مریجیں دال دیں اور	ڈال لاکنگ آنی
دال سے پندرہ مفت جانچ آنچ پر پکائیں	

ترتیب:

- دال کوہ سے تمن بولی بانی میں بھکر کر ایک سختی کے لئے رکھ دیں۔ پھر دیپنی میں بگنی آنچ پر اپانے رجھ اور اپانے ہوتے دھانے کے لئے والد کو جانچ آنکی دال دیں۔
- دال کو جانچ دیجیں کہ گھوٹ لیں یا پیشتر میں فیس میں۔
- بلدی، تلک، دال، سرخ، اورک لسون اور دو یا ایک بانی شامل کر کے دال کو جانچ پر پکے کے لئے رکھ دیں
- گڑا ہی کی دال کو جانچ کل کو درمیانی آنچ پر دو سے تمن منڈ کے لئے بیلا کرم کریں۔ تینچی دات اور کڑی بندھ دیں۔ جب گڑا نئے لگیں تو پیار دال کر شیری فرنگی کر لیں
- ایک ایک کر کے بزریاں شامل کریں۔ آخر میں فار دال کا بھج طرح بھونیں تاکہ لیزگل جائیں
- گڑا ہی کی تمام اشیا دال وابی، بگنی میں انہلی دیں اور درمیانی آنچ پر پکے رکھ دیں۔ ابھی طرح مارک بزریاں گھنک پکائیں
- جب بزریاں گلی جائیں تو ہری مریجیں دال دیں اور دال سے پندرہ مفت جانچ آنچ پر پکائیں

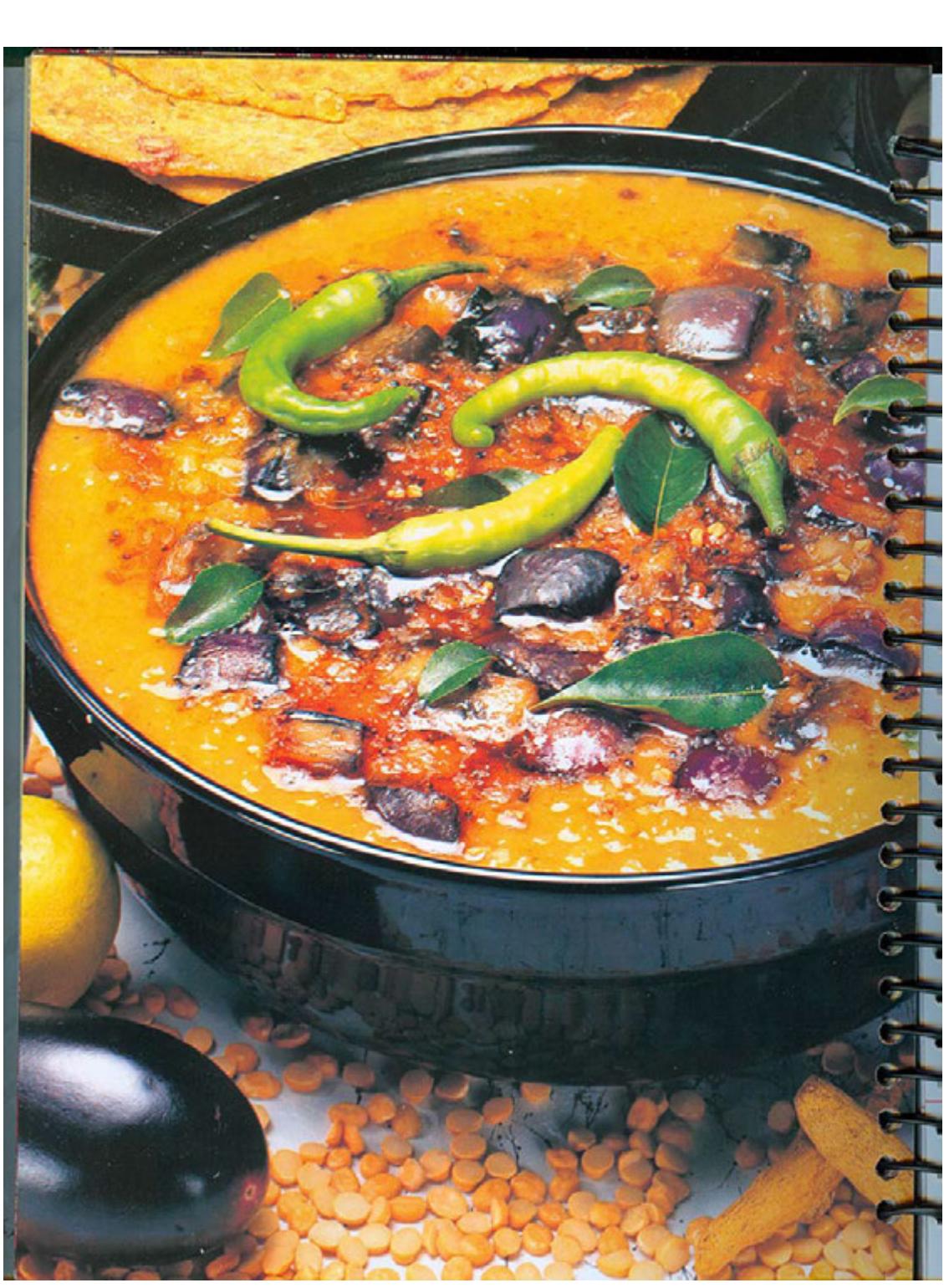
پریز نتیشن :

اپنے ہئے چاولوں کے ساتھ جو شکر کریں

ٹپ:

مریع ذاتک دار بانے کے لئے آدھا کلو گوشت اگ سے اپان کر گھا لیں اور سبزیوں کے ساتھ بھون کر شامل کر لیں۔

اپنے گل کا گلے کر کر دال پکے کھلاؤ کر کے لئے بکار اگیں بولنے لیتی کریں۔ اگنے پہنچ جوپ کا گلیں، دنکل خال کر کے کچھ چھپے لئے بکار کریں۔ بعد اسی کے دوں میں ہر دلکل کا گل کرنا ہی کافی ہے جو پھر اسے ساندھن کر کریں۔



ادوی کے کباب

ڈال اک اسٹریٹریٹ
پریمیا ہائی

اجزاء:

اردو	ایک کلو
تہب	حسب (ان)
لال مرچ (چینی ہوئی)	ایک چائے کا بھج
سفید زیر (بیون کرائیو)	ایک چائے کا بھج
لیگور پیاہوا	دھکانے کے بھج
اتی کا گورا	دھکانے کے بھج
ڈس	ایک یوالی
پی نیڈ (ایک کیتا ہو)	آجی گنی
ہری مرچ گیس (بریک کی ہوئی)	تمن سے پارندہ
اندا	ایک بندہ
ڈال اک رکھ آں	ٹٹے کے ٹٹے

تذکیرہ:

- ادوی کو اچھی طرح دھو کر چکلوں سیست اپال لیں۔ جب اچھی طرح مگر ہائے ترپانی سے کھال کر پہنچا کر ادا دیں۔
- پھر ایک ایک ادوی کو دو ٹوٹوں ہاتھوں کے درمیان رکھ کر دھا کیں اور ایک طرف رکھتے جائیں۔
- تھان میں لٹک، لال مرچ، سفید زیر، لیگور، اتی، پودیہ، ہری مرچ گیس اور اندا ادا کر اچھی طرح ملا کیں اور پہنچی کی کھو دے گاڑھا پہنچتا ہائیں۔
- کروٹی میں درمیانی آجی گنی کا رکھ کر اکٹھ کیں کوچار سے پاچی منٹ مکرم کریں۔ پھر ایک ایک ادوی کو تھان کے تھیٹ میں ڈال کر پہنچی آجی پر فراہی کریں۔
- کباب جب سنبھرے تو جائیں تو نٹو ہمپی یا ناکی کا نذر کھال لیں۔

پریزنسٹیشن:

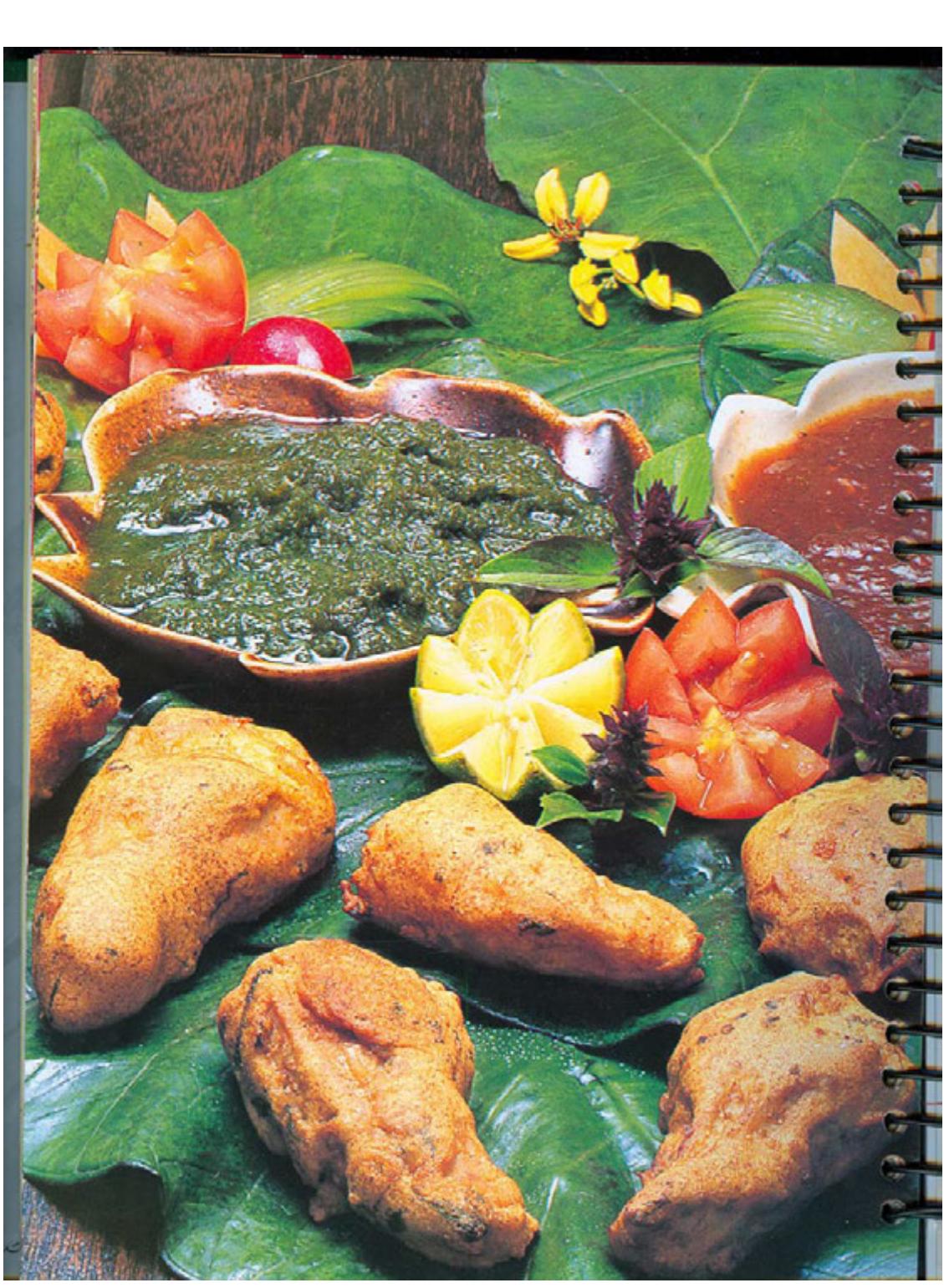
ہرے مصالحے کی چنی اور اتی کی چنی کے ساتھ ادوی کے ٹھنڈی میں رکھ کر روشن کریں۔

ٹپ:

اتی کو نرم گرم پانی میں سمجھوتے سے زیادہ گورا حاصل کیا جاسکتا ہے۔

ادوی پیٹھے سے پہلے باقص پر ادا کر کے آں کیا جائے تو احمد بھٹے سے گلودار ہے۔





بندگوبھی والے چاول

دالدا کا دستہ بطران
کریم احمدی

اجزاء:

- | | |
|----------------------------|------------------|
| پاہتی چاول (دوسرے بھروسے) | ایک گھوٹ |
| لٹک | حسب ڈالک |
| بندگوبھی (باریکی کی بھوتی) | ایک عدد درہمیانی |
| ہری مریٹس | چار سے چھ عدہ |
| اوڑک (باریکی کی بھوتی) | ایک کمائے کا تج |
| راہی | آوھاچائے کا تج |
| کلوٹی | آوھاچائے کا تج |
| کالمی مرچ (مٹی کی بھوتی) | ایک چائے کا تج |
| پاہنچ (باریک کا ہوا) | ایک گھٹی |
| ڈالکا گھکا گھکا | آدمی بیانی |

سجائے کئے:

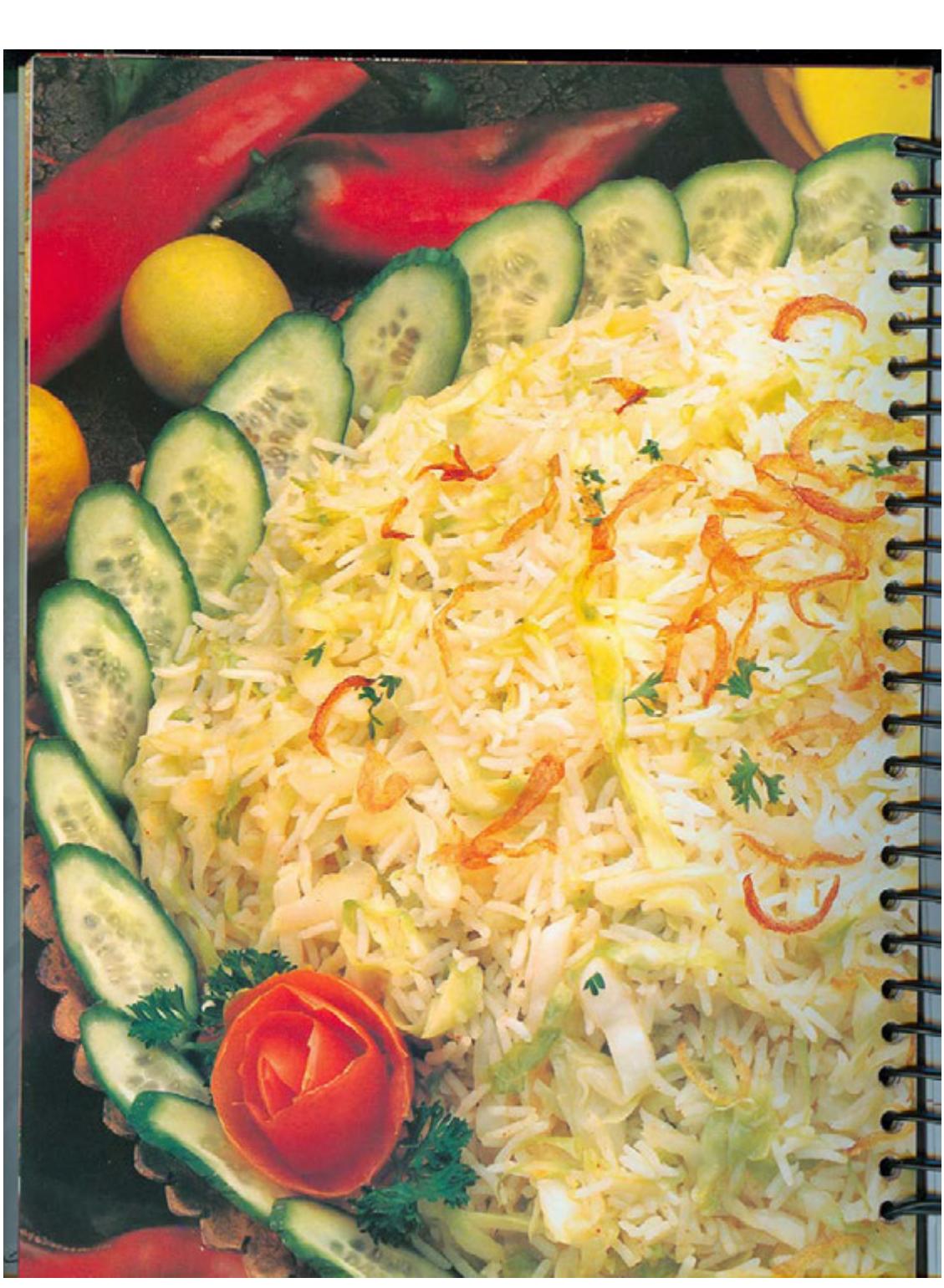
- | | |
|---------------|-----------|
| تلی ہوئی پیار | حسب پندرہ |
| کھیرے کے قنے | حسب پندرہ |

ٹپ:

مزید ڈالک دار ہانے کے لئے پانی کے بھائے اسی
منقدار میں مرغی کی نیٹی بھی استعمال کی جائی ہے۔

ٹپک رہا کھاٹ کرنے کے لیے یادوں سے لگوں کر
لٹک میں (کراس) ایک ٹھیک رنگ کریں اور جو ہلکی۔





انڈے مٹاٹر پیسٹ کے ساتھ

ترتیب:

- ہر سے فرائیں چین میں ڈال کو نکل آگلے کو درمیانی آنچی پر تمن سے چار منٹ تک بڑا گرم کر کے اس کو سیر افرانی کر لیں۔ ہر چیز مر جیں اور کری پیدا ہوں دیں اور ایک منٹ تک آنچی چائیں
- چمڑا میں ٹھانے اور نکل ڈال کر آنچی دی پاکیں کر لیاں اپنی طرح اگل جائیں اور چیٹ کی قفل میں آجائیں
- انڈوں کو احتیاط سے توڑ کر چیٹ میں ڈالنے تاکہ انڈوں کی زردی ٹابت رہے
- ہر چیز آنچی پر اپنی دی پاکیں کر انڈے حکم طور پر کپ جائیں۔ اس کے لئے کم از کم چھ سے آٹھ منٹ درکار ہوں گے

پریزنسٹشن:

ہر اونچی پھر کر گرم پیش کریں۔

ٹپ:

ٹماڑوں کا اچھا ساتھ بنانے کے لئے ان کو چین گھی کیا جاسکتا ہے۔

اجزاء:

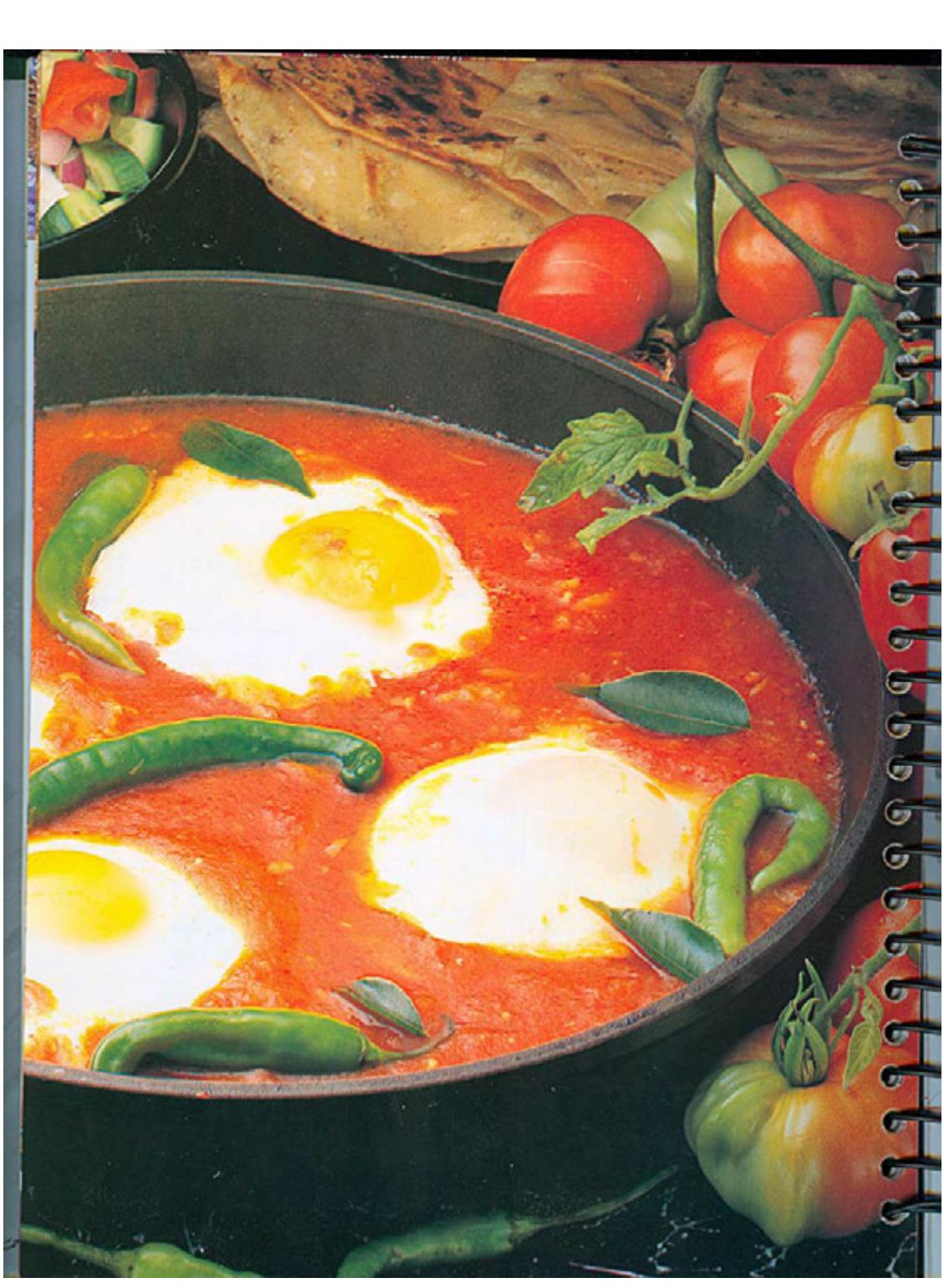
- | | |
|--|-----------------|
| ٹماڑا (باریک کھانے) | ایک گلہ |
| انڈے | حسب انتہا |
| انڈوں کے چھوٹے (باریک کھانے) پانچ سے چھوڑو | کوئی بڑی پہنچنا |
| چار منٹ | چار سے چھوڑو |
| انڈے | چار منٹ |
| ڈالدا کو نکل آگلے | آنچی بیان |

سجائے کے لئے:

ہر اونچی (باریک کھانے)

حسب پہنچ:

وخت کو اچھی طرح صاف کر لے کر پہنچ
میں کوئی ہر لئے ڈالنے کا عمل نہ کرو جس میں ڈال دیا
گا۔ اس سے ہر چیز مر جائیں۔



ترتیب:

- بڑے سائز کی دیگنی میں وہ سے بارہ یا ایک لفڑی پانی میں چاہوں کو بایاں۔ دیگنی سے زائد پانی چھان کر چاہوں کو وہ سے تمیں ٹھکنے کے لئے فرے یا نئے میں بھیجا کر راحک کر سکیں۔ اس سے چاہوں کی نیجی طرح فٹک جو چائے گی
- دیگنی میں ڈالا کو ٹک آکی کو وہ سے تم مند کے لئے درمیانی آنچ پر ہاگرم کر کے یہاں کو ایک سے دو مند کے لئے فراہی کریں۔ اس میں سڑا دیگنی کے دانے ڈال کر تمنے سے چار مند کے لئے فراہی کر لیں
- ڈاول کر اونچی طرح گرم ہونے تک ڈاول کریں۔ پھر ڈاول کو سفید مرچ اور ڈال مرچ ڈال کر اونچی طرح مالیں

پریزیشن:

ہر بیاز اور چھوٹے ٹھکنوں سے چاکر میکسکن پھن کے ساتھ بھیل کریں۔

ٹپ:

تاڑ دیگنی کے دانے ڈال کر ڈاول میں یا ہر سوپ کارن کاں اس تحال کریں۔ چھوٹے سائز کے بھن کے میں بازار میں با آسانی دستیاب ہیں۔

اجناء:

- | | |
|-----------------------------|------------------|
| ایک کلو | ڈاول |
| سب (انک) | لک |
| ہسن پاہوا | سب (انک) |
| طیور مرچ ہنسی (ہوتی) | ایک کمانے کا تھی |
| مز (انٹھے) | ڈیولی |
| گنی کے دانے (انٹھے) | ہوپیانی |
| تازہ ڈال مرچیں (ڈریکی ہوتی) | ڈاول |
| آوچی پیالی | ڈال کو ٹک آکی |

سجائے کرنے:

- | | |
|-------------------------|---------|
| ہر کی پیاز (ڈریکی ہوتی) | سب پرند |
| پھولے سائز کے بھن | سب پرند |

نوٹ:

ڈیال رہیے کہ میکسکن کھانوں میں مرچیں عموماً زادہ ہوتی ہیں، آپ چاہیں تو صوب ضرورت اس میں کی پیشی کر سکتے ہیں۔

ایک لیکھ کر لے کے ہمارے سے ڈال لے۔ پہلا نامہ
کرکٹ نامہ، پہنچ لے ایک ڈال لے۔





شلجم کے کتاب

ڈالدا کا دست طرز انگریزی

اجزاء:

- | | |
|----------------------------|----------------|
| فلم | ایک کلو |
| ٹک | حسب ذات |
| چٹ کی دال | ایک بولی |
| بُن کے جڑے | چھ عدد |
| اورک | ایک اچھی کاکڑا |
| ٹائٹ اس مریخ | آٹھ سے دس عدد |
| ٹارت و جنیا | ایک کھانے کاچھ |
| سپیدیز یوہ | ایک کھانے کاچھ |
| پاورنے (باریک کٹا ہوا) | ایک ٹھیک |
| ہر اونچا (باریک کٹا ہوا) | ایک ٹھیک |
| ہری مریخ (باریک کٹا ہوا) | دو سے تین عدد |
| پیاز (آٹھت کی طرح کی ہوئی) | ایک عدد پھرپوی |
| ڈال روٹی کے ملاں | دو عدد |
| انٹا (بیٹھنا ہوا) | ایک عدد |
| ڈالدا کوچک اسک | ٹنے کے لئے |

ترکیب:

- شلجم کو دھولیں اور جمل کرنا بال لیں۔ پھر خدا کر کے بھر دہ نہیں اور اچھی طرح لکھی کے چھی سے دادا کر پانی پوری لیں۔
- اچھی میں وال کو دوپیاں پانی، اورک، بہن، وال مریخ، تاثر و جنیا اور ذیرے کے ساتھ بھی آٹھ رہ آئیں۔ جب پانی فٹک ہو جائے تو چہ بے سے آثار لیں اور خدا کر کے چور میں چھیں لیں۔ اس میں شام اور لئکھ وال کا اچھی طرح لام لیں۔
- پھر اٹارا، ڈال روٹی، ہر اونچا، پو دینہ، ہری مریخ، اور جیسا طار کا اچھی طرح گوند جھیں۔
- حسب پسند ٹکل کے کتاب بال لیں۔ کوہاڈی میں والدا کوچک اسک کو درمیانی آٹھ پر تین سے پانچ منڈ گرم کر کے کہاں کو گولان فروتی کر لیں۔

پریزنسٹیشن :

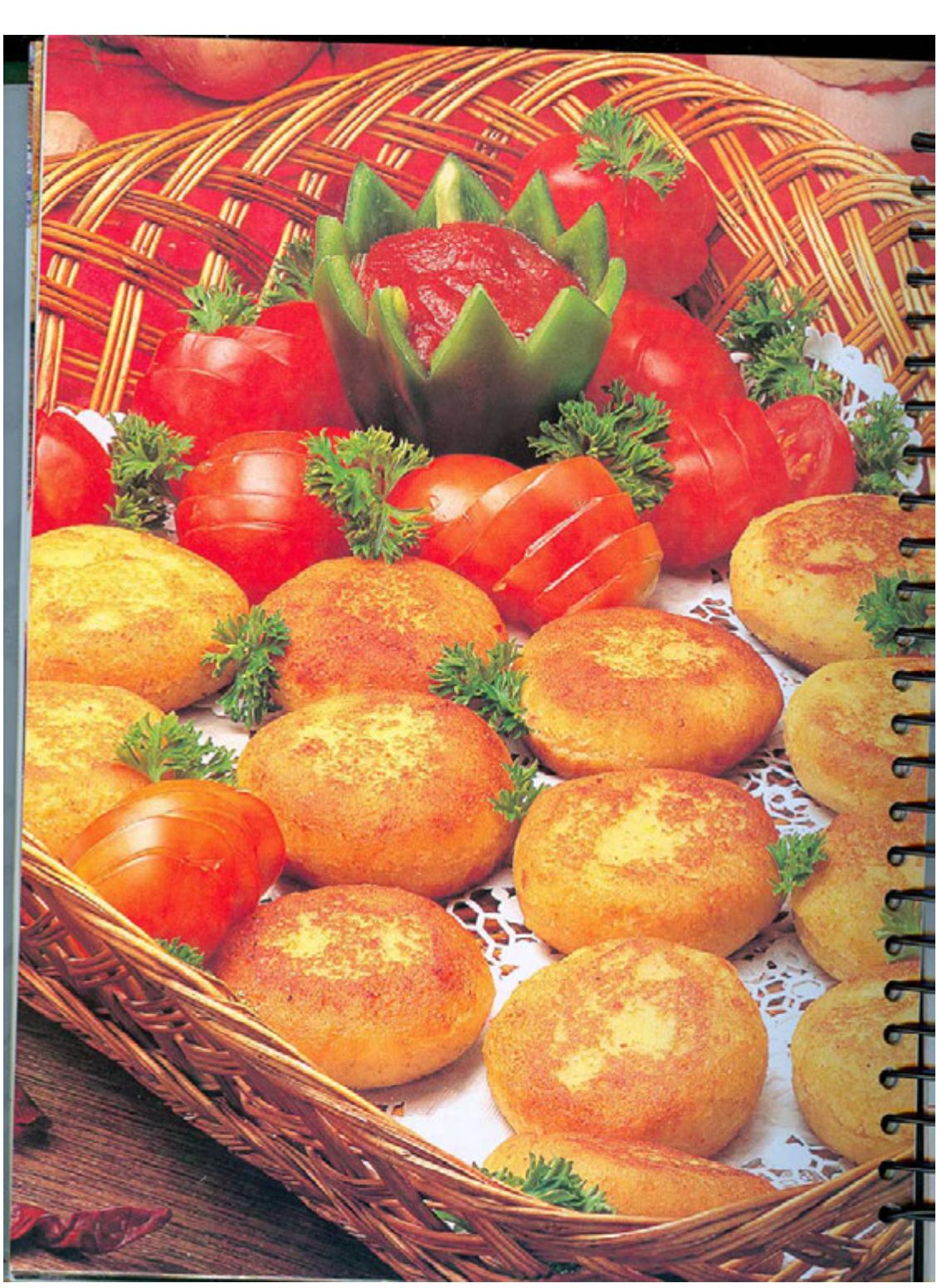
تماؤ کپک کے ساتھ گرم فیٹیں کریں۔

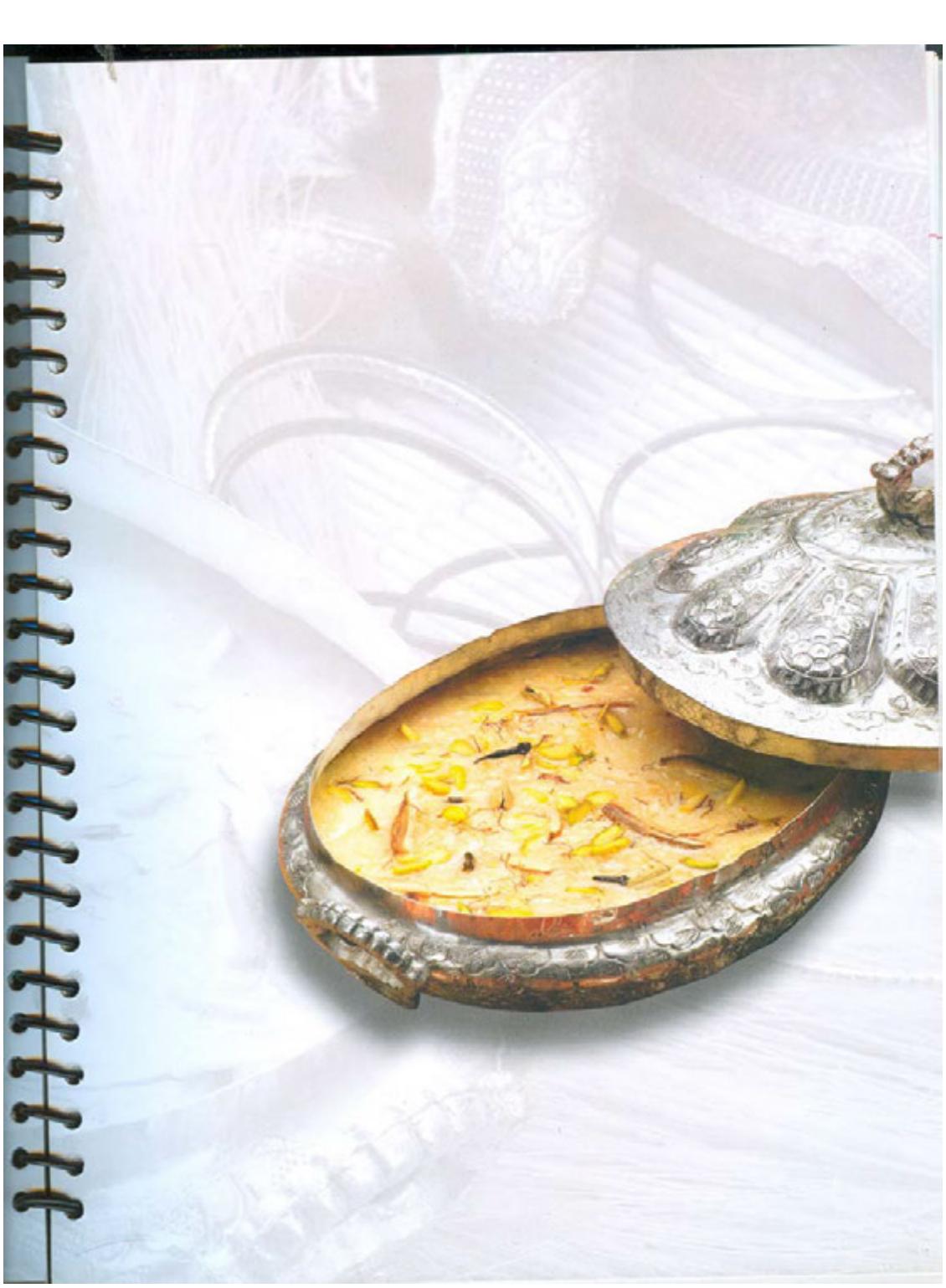
ٹپ:

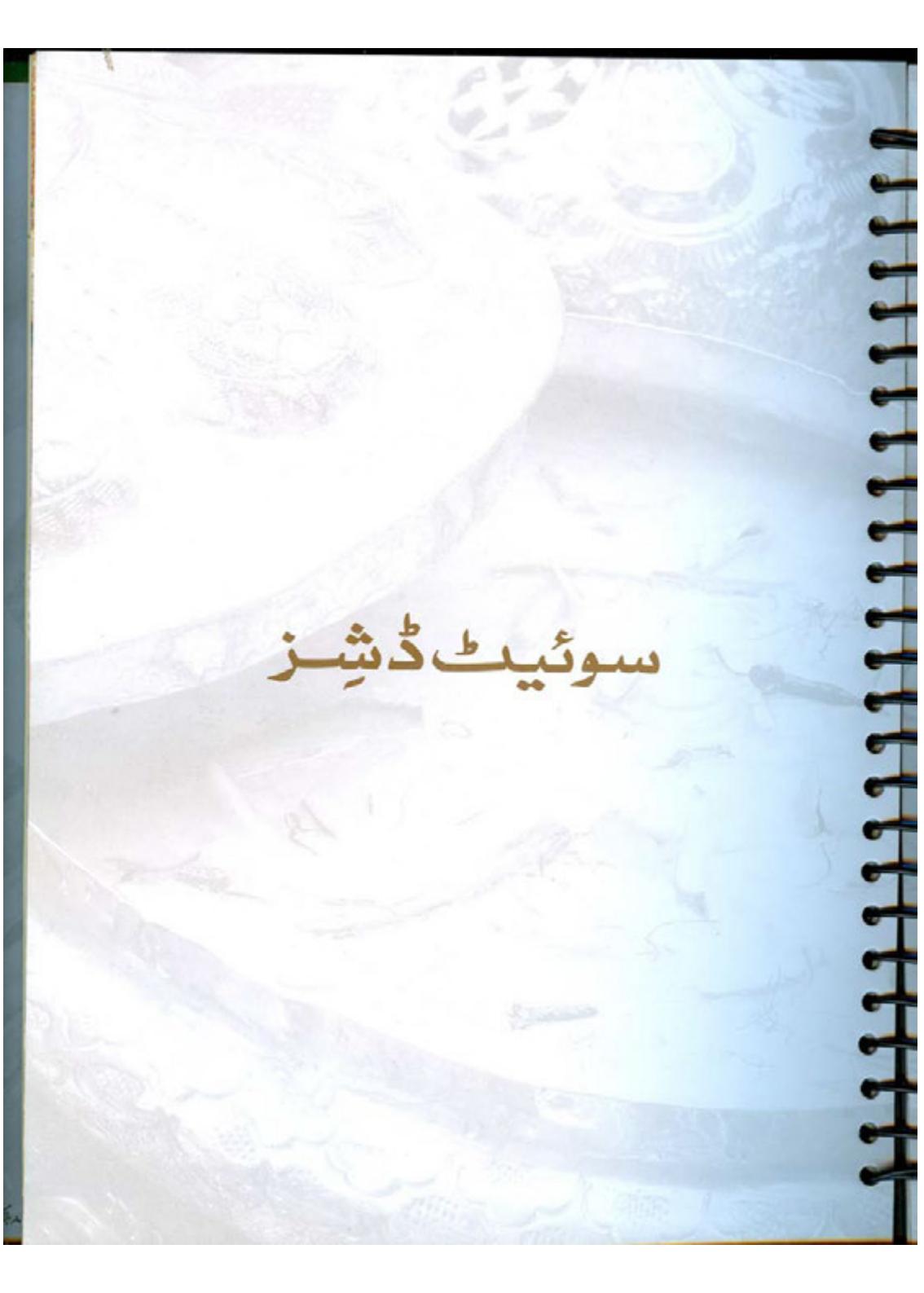
کہاں کوٹھے سے پہلے پھر دے سیں جس کے لئے فرجی میں رکھ دیں۔

گرمیں میں بڑیں کمر کٹے ہوئے سے ہوں گے اور جزوں ریختے ہوں، جیسا کی۔









سوئیٹ ڈشِز

اجزاء:

ڈالنے والی	میدہ
چکی ہر	لٹ
کھجور (ٹیکھے ہوئے)	کھجور
ٹھنڈے میں کھانے کے لئے	ٹھنڈی
آدمی پیاپی	وہ
ٹھنڈے کے لئے	ڈالدا VTF ہاتھی

ترتیب:

- میدہ پھنان کرائیں میں تھنک اور تمن سے چار کھانے کے لئے ڈالدا VTF ہاتھی ڈال دیں۔
- چھپی و پچھلی میں دو دھنابالیں۔ اس میں کھجور ڈال کر پکی آنچ پر اتنی دری پکائیں کہ کھجور ہر لیٹ جائے۔ چھپے سے اتار کر خٹکا کر لیں۔
- میدہ کو کھجور اور دریوں کے سپھر سے زم سا گوندھ لیں۔ گندھے ہوئے میدہ کا جیسا ہاں کا آدمانی ہوتا ہے موناہیں لیں۔ بھنک کر کیا کوول ڈھنک کی مدد سے چھوٹی چھوٹی پارپول کاٹ لیں۔
- کھجور میں ڈالدا VTF ہاتھی کو ریمانی آنچ پر پانچ سے سات منٹ تھنک گرم کر لیں اور پارپول کو گوللن فرائی کر لیں۔

پریزیزنسیشن :

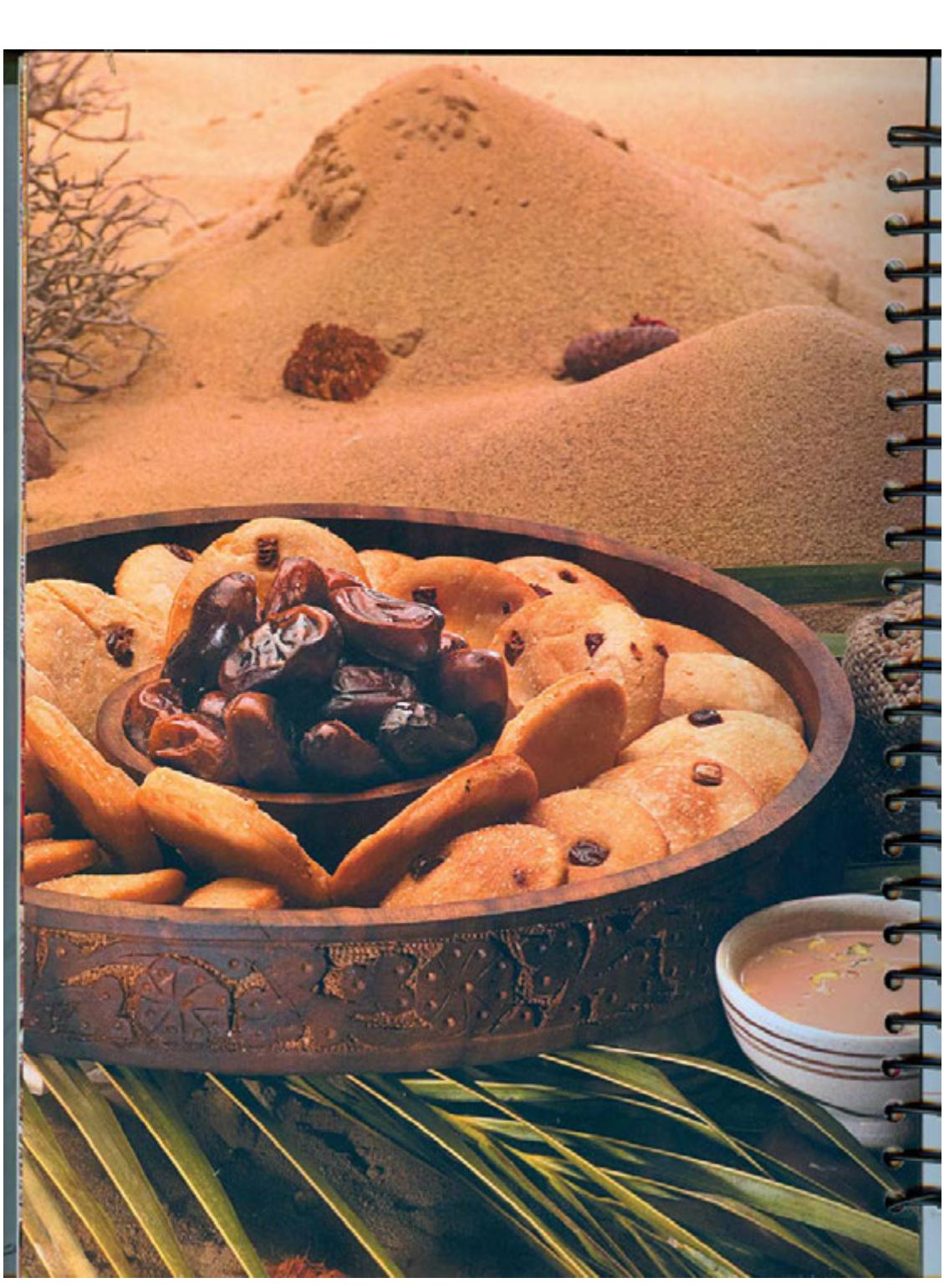
کافی یا کٹھی چائے کے ساتھ گرم گرم چیش کریں۔

ٹپ:

کھجور کی پوریاں airtight ظاہری میں رکھتے سے چار سے چھوٹے ہنگامہ تھنک قابل استعمال رہ سکتی ہیں۔

کھجور پوریاں کا سب سے لگ بھائی ڈالدا پر رکھ لیں۔ اور کھجور سے ہم نے ہم پر اسے خلاں بھائی ڈالدا پر رکھ لیں۔





دالدار اکادمی ملٹری سسٹم

اجزاء:

کلمہ مذکور	ایک ان (400 گرام)
کامنچے (خ) (ب، سکس)	آدمیکو
چارکھانے کے بھجی	ڈنک (و) کا پاؤور
چھوٹی الائچی (بی) (بی)	ایک چائے کا بھجی
دوکھانے کے بھجی	والا دا کوچک اسکل

سجائے کرنے:

بادام کی ہوانیاں

حسب پابند

ترکیب:

- کامنچے کو کھانے کی حد سے پورا کر کے اچھی طرح
ڈنک (و) وچھیں ملائیں۔ پھر کلمہ مذکور توز اور زکر
کے شامل کرئے ہوئے نرم سماں سے ہائیں
- بماری پیدا کی دلچسپی میں ایک کمانے کا بھجی والہ
کوکلے کی دل کر پیش کر دلائیں
- پھر الائچی شامل کر کے درمیانی آنچ پر آنھ سے دس
منٹ تک مستقل بھجی چاہتے ہوئے پال کیں
- فرمے میں ایک کمانے کا بھجی والہ کوکلے آنکھ کا
فراہم کردہ میں شامل لیں۔ اچھی طرح خلدا ہوئے
دیں اور حسب پابند کے کات لیں

پریزنسنٹیشن:

بادام کی ہوانیاں پھر کر پیش کریں۔

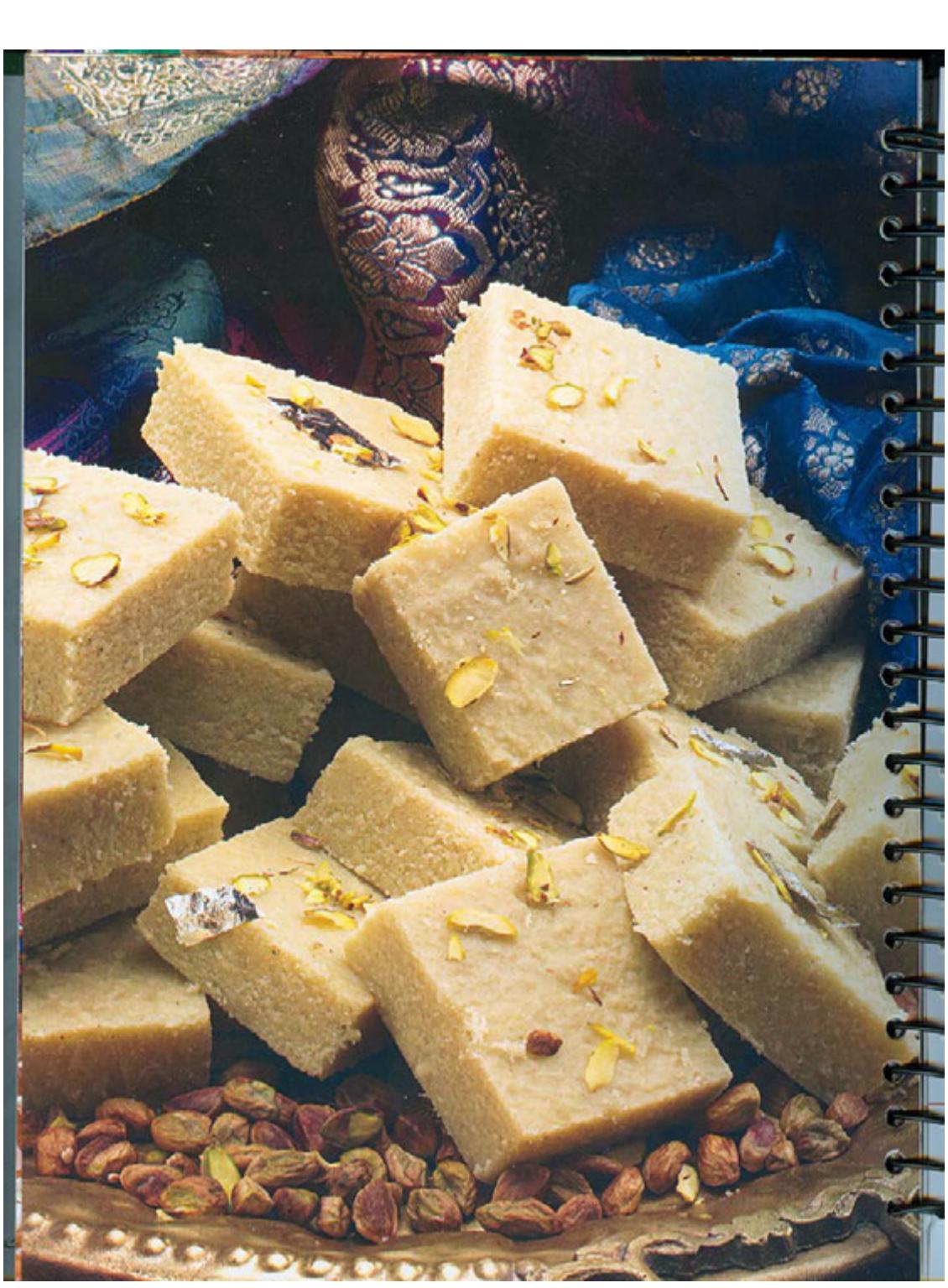
ثہ:

کامنچے خوب کی ایک حتم ہے جو با آسانی گھرپر ہاتھ
جا سکتی ہے۔ دلچسپی میں ایک لیٹر وہ دھانیں اور ناپال
آنے پر دو کھانے کے بھجی لایوں کا رس شامل کروں۔ وہ
سے تمنی منت آنکھ کے بعد چھپے سے اتاریں۔
پھر ایک بیانی خلدا باتی وال کپاچی منت کے لئے
رکھ دیں۔ پھر آنکھ کی بھٹکی میں وال کر کری کے بھجی
سے دہاکر پانی والیں کامنچے چاہرے ہے۔
اگر کسی وجہ سے کامنچے استعمال نہ کرنا پایا تو اسی
متدار میں پیچکا کو یا لے لیں۔

وہی کے پانے کو فلائم یا جو ہوں میں دلکشیوں کے
ٹھیک سال کیں تو ان سے ہوا میں کے

دالدار

جب ان ماتا وہاں دالدار



سوجی کی قتلیاں

ڈالڈا کا دستہ نظران

اجزاء:

- | | |
|------------------------------|------------|
| آدھا کلو | سوچی |
| آدھا کلو | کھنی |
| ناریل پاہوا | ایک بیانی |
| ایک بیانی | پانی |
| تین عدد (انے ڈال کر جیں لیں) | بڑی الائچی |
| ڈالڈا VTF ناظمی | آوگی بیانی |

سچائے کے لئے:

- | | |
|------------------|-----------|
| بادام کی ہوانیاں | حسب ضرورت |
| پئے کی ہوانیاں | حسب ضرورت |

پریزندیش:

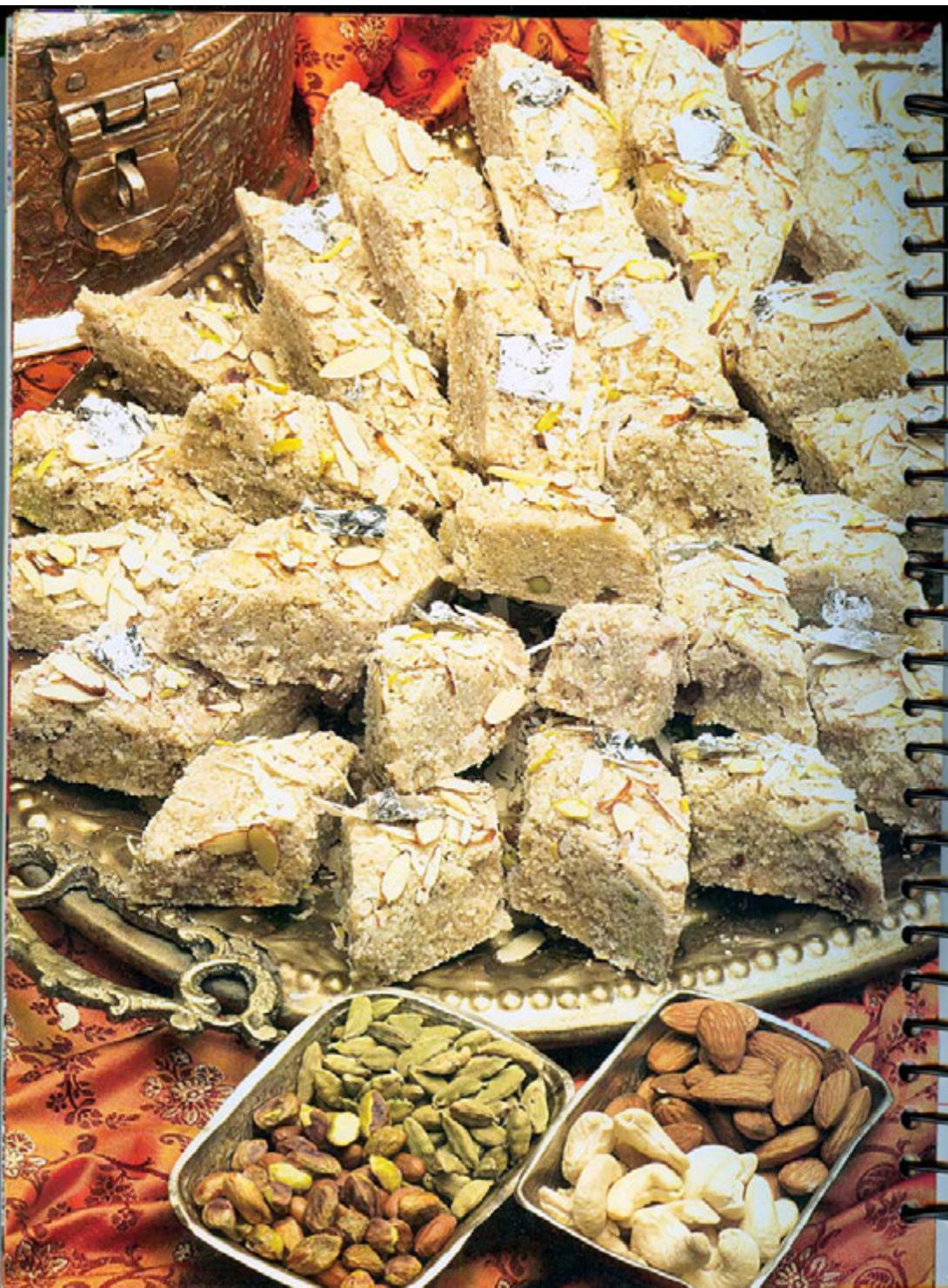
فرے میں ایک سے دو کھانے کے لیے آجی اور انگوٹھے کے درمان
نامیتی لائیں۔ ہر سوچی کوڑے میں ہمال کر پھینا
لیں اور خدا کر کے تھیاں کات لیں۔ بادام پستہ کی
ہوانیوں سے چاکریل کریں۔

ٹپ:

شیر و پیک کرنے کے لئے آجی اور انگوٹھے کے درمان
میں ایک قدر وادا کر دیکھیں۔ اگر بکا ساچکا ہوا تو تو
شیر و تیار ہے۔

انی جنی تاہاں کو کو اگر سے کھوڑ کر کے لےں
کھلیوں کے درمیان بھی بھولی ملیرن ہجڑ دیں۔





اجزاء:

- | | | |
|--|----------|-------------------|
| کڑا ہی میں پانی اور ڈالدا کو ٹکٹک آنک کر مار کر اہل آئے تجھک پاگیں | دو یوائی | سیدہ |
| جب اپال آجائے تو سیدہ ڈال کر کرداری کے بھی سے اتی دری ہجومیں کہ میرہ وہ بھی طرح خلک ہو جائے | چھ سدر | امڑے |
| چوبی سے آنار کر ابھی طرح خلدا ہوئے وہیں پھر ایک ایک کر کے اہلے شامل کرتے جائیں اور اس دوران متعلق چینچے رہیں۔ | دو یوائی | پانی |
| ادون کو ہیں مند کے لئے 200 گرم کر لیں۔ | ایک پیکٹ | ڈالدا کو ٹکٹک آنک |
| فرسٹ کرم چار سے پچھائے کے بھی | 200 گرام | فڑیں |
| اوون میں ڈالدا کو ٹکٹک آنک کر اس کچور کو چھوٹے چھوٹے گولے یا نہپ کی ڈھل میں تھوڑے تھوڑے ڈھل پر ڈالیں۔ تمیں سے بختیں مند کے لئے گرم اوون میں پکے کریں | ٹینیں | |
| نہپ سے سہری ہو جائیں تو اون سے ٹال کر خیڑا کر لیں | | |

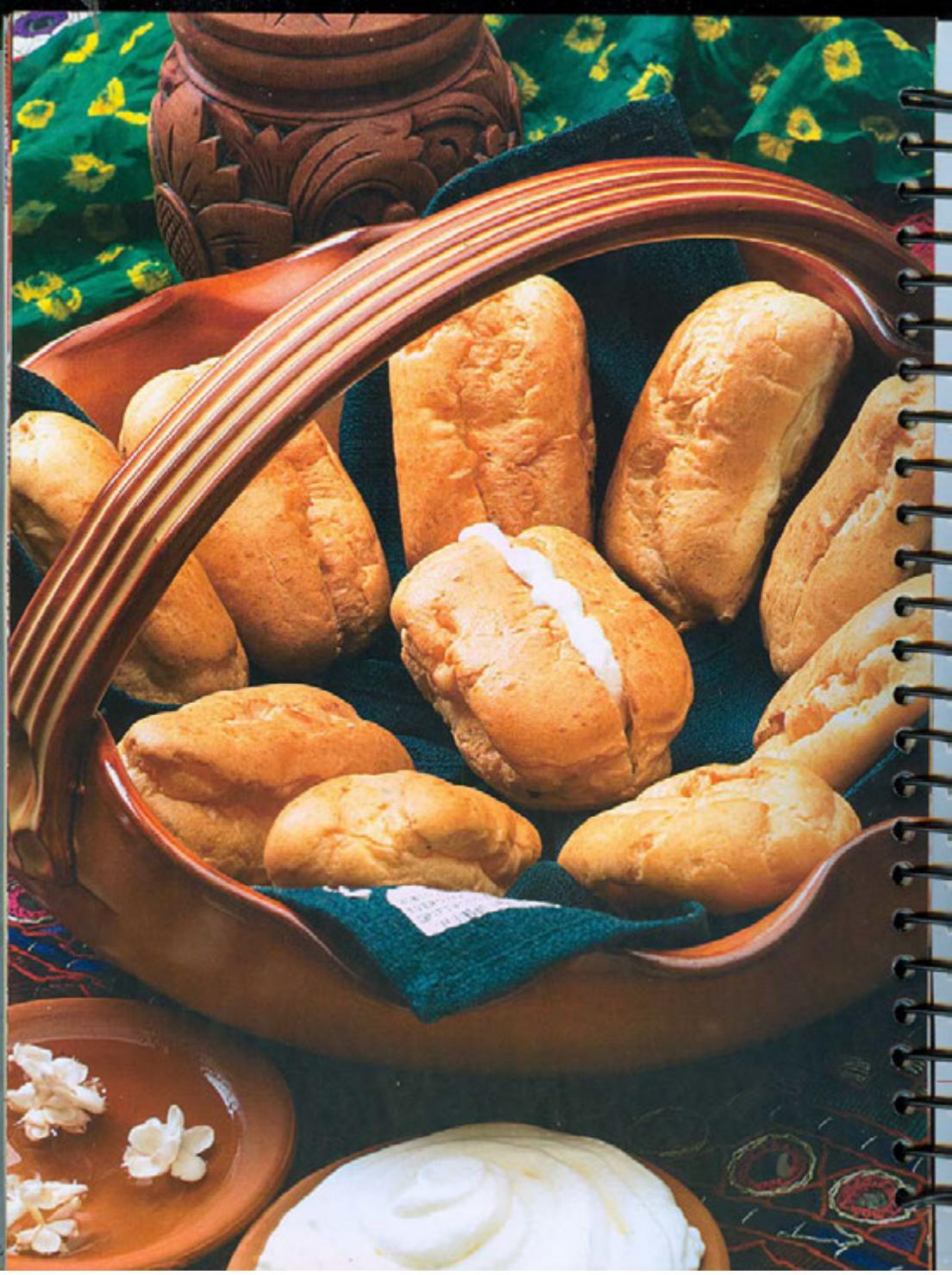
پریزیشن:

خان غذی کی ہوئی کرم میں بھی مار کر چینتیں۔
نہپ میں چھوٹا سا کٹ لیں اور ایک بھی کرم ڈال کر فرچ میں رکھویں۔ غلطے ڈھیں کریں۔

ٹپ:

نہپ کو ایک یا دو دن پہلے ہا کر فرچ میں رکھا جاسکتا ہے۔
لیکن کرم ڈھیں کرنے سے پہلے ہریں۔

آسی کو ہر چند موڑ کرنے کے لئے ان کے مار کر جیکی جا رہے
ہیں اور جانم light اپنی ہاتھ کے ٹکٹک کے بکھر میں
رکھا جائیں۔



مونگ پھلی کا کیک

ڈالندا کا دستہ طرز

اجزاء:

- | | |
|---------------------------|-------------------|
| ایک بیانی | سیدہ |
| چار عدد | الٹے |
| تین پیچھائی بیانی | چینی |
| چام (Jam) (کوئی بھی فربہ) | آدمی بیانی |
| دو گل بکلی | آدمی بیانی |
| ایک پیچھائی بیانی | ڈالنا کا نگہ آنکھ |

متوکیب:

- * انڈوں کی زردی اور سفیدی الگ کر لیں اور سفیدیوں کو اپنی طرح سے پھینٹ لیں
- * انڈوں کی زردی کو تختی اور ڈالنا کو الگ آنکھ کے ساتھ میل کر کے سے پھینٹ لیں
- * زردیوں والے اسکے پھر میں پہلے سیدہ چجان کر توڑا توڑا کر کے ڈالیں اور پھر سفیدیوں شامل کر کے ہلاکا سا پھینٹ لیں
- * اوون کو 180 پیس منٹ تک گرم کر لیں۔ تکلیف توڑے میں ایک سے دو کھالے کا ٹھیک ڈالنا کو الگ آنکھ کا کیس اور آنکھ سے کوڑے میں پاریکٹ شیٹ کی طرح لیکھ کر لیں۔
- * پیشے ہی ہلاکا ٹھیک ہو جائے تو اوون سے ٹھان کر کیٹے ہی پہنچا لیں
- * ٹھیک ہی جام کو اپنی طرح سے پھینٹا کر کا کیس۔ پھر موٹی ٹھیک ہوئی موٹگ بھالیں پھر اسی پر
- * اس ایک کو ڈال کر کے چھپیں اور سے اسی ہوئی چینی چڑک کر مزید ڈھندا کر پھیل کر لیں

پرویز نتیش:

کیک کو اپنی طرح سے Log Cake کی ڈال میں بھی ڈال کیا جاسکتا ہے اور اگر چاہیں تو Jam roll کی طرح سطح میں کاٹ لیں۔

ٹپ:

پاریکٹ سماں کاٹنے کے لئے ایک کو ہر ہاتھ میں پہنچ کر پکوچھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔

کیک کی کارڈ نہ پاریک کرنا ڈالندا ڈالندا نے کے لئے سیکھیں
کیچیک کے لحاظے پر بالا سا ہون لیں اسکے بعد اپنے ٹپس کے
چڑک لیں۔



شیرخُرمه

ڈالڈا کا دستی خزانہ

اجزاء:

- سوچاں (بڑے گورے کر لیں) ایک بیانی
- دادام (دال کر لیں) ایک بیانی
- پانچی ایک بیانی
- چھوڑوں کو آٹی بیانی دادام میں ہیں مدت سے بھلکر رکھ دیں
- پھوٹوں سے آٹو صورت پھر سے آٹو صورت
- ڈال کو ٹکٹک کر کر لیں اور میانی آٹی پر تین سے چار سے چھوٹے
- پانچی کو ڈال کر لیں۔ پانچی کو ڈال کر لیں۔ پانچی پانچی
- پانچی سے ڈال کر گوڈن فرائی کر لیں۔ پانچی پانچی
- پانچی سے ڈال دیں
- تاریں پانچی
- ڈال کو ٹکٹک کر لیں

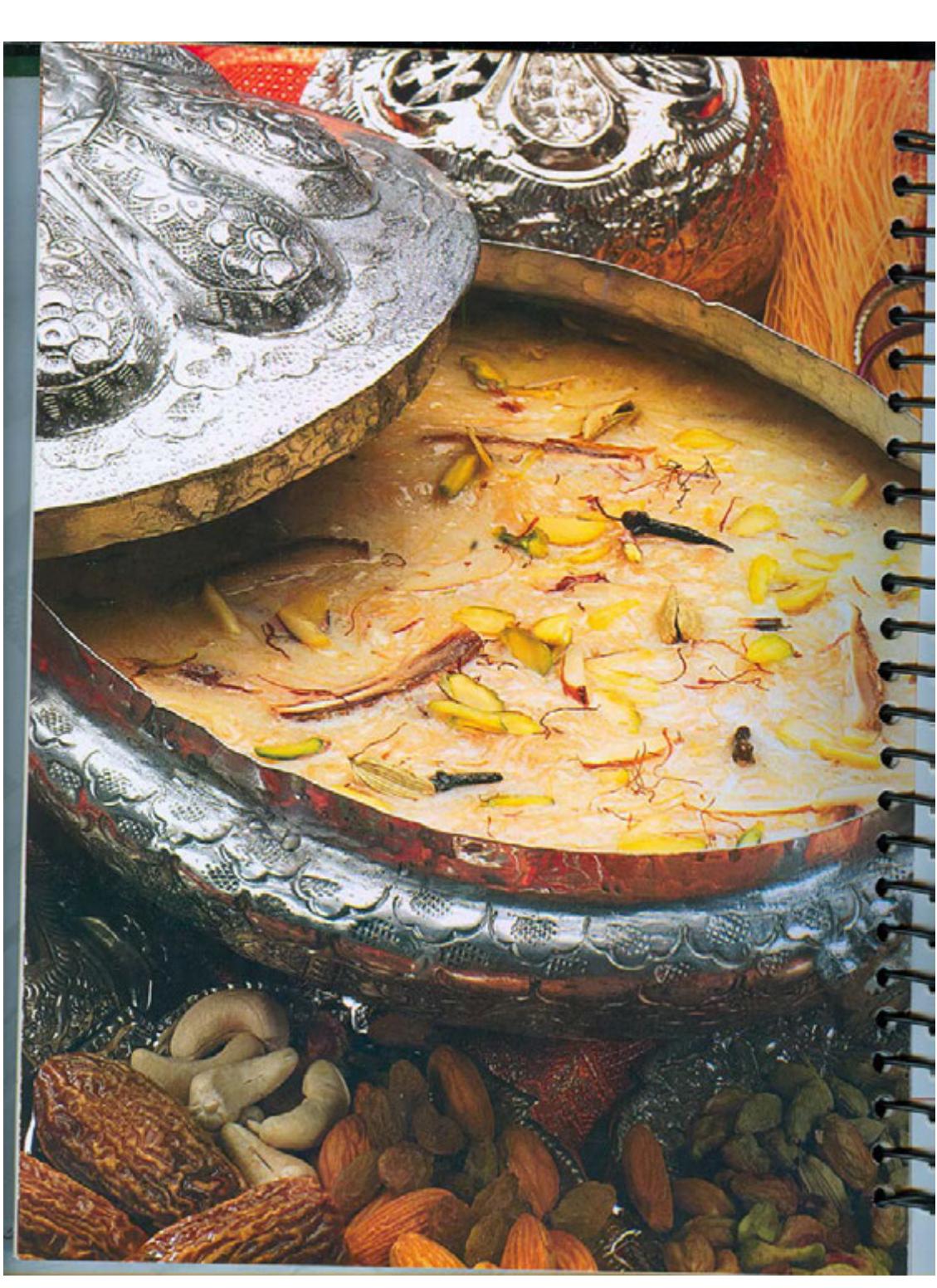
سجائے کئے:

- پانچی (کھائے) حسب پابند
- پانچی (کھائے) حسب پابند

ٹپ:

چھوڑوں کے بجائے ہازہ سمجھو دیں ہیں اسی مقدار میں استھان کی باریکی ہیں۔

جندی میں اکارا کا پانچا گھنی کردا ہے جسے جندی کا گھنی کہا جاتا ہے۔
کون جندی احتیل کرتے ہے پانچا گھنے پانچا گھنے دال کر لیں ہیں اسکے لیے۔



اجزاء:
کاجر (کل کی ہوتی)

ایک کلو
پئنی
ٹنک (دو دھنکا پاؤوار)
دو بیال
تین سے چار عدد
ڈالٹا VTF ہاتھی
آٹو یولی

سجائے کرنے:

بادام کی ہوایاں
حسب پاند
پستہ کی ہوایاں
حسب پاند
اثر و ہوت کی گریاں
حسب پاند

تذکیرہ:

- غایل فریونک میں میں کش کی ہوتی گاجر دن کو بھیجا کر در بیانی آئنے پاہنچ سے جو منہ پڑتے ہوں کا کم ہے اور بھاپ سے گاجر دن کا بنا پانی اچھی طرح نٹک ہو جائے کراہی میں ڈالٹا VTF ہاتھی کو در بیانی آئنے پر وہ سے تین منہ کے لئے بلکا ساکرم کریں اور ادا اچھی ڈال کر لڑا کریں۔ بھروس میں جوئی ڈال کر تمن سے چار منہ تک جو چلا کریں۔ جب بھتی کچھا شروع ہو جائے تو گاجر دل کرچلی کا پانی نٹک ہوئے تک بھوسیں دودھ کا پاؤ ذرخور اتحوزہ کر کے ڈالنیں اور ذرخور آئنے جز کر کے اتی در بھوسیں کہ بنا ہتھی ملٹھو سے نظر آئے گئے۔ پہنچے سے انداز کرنے میں بھیجا دیں

پریپریشن :

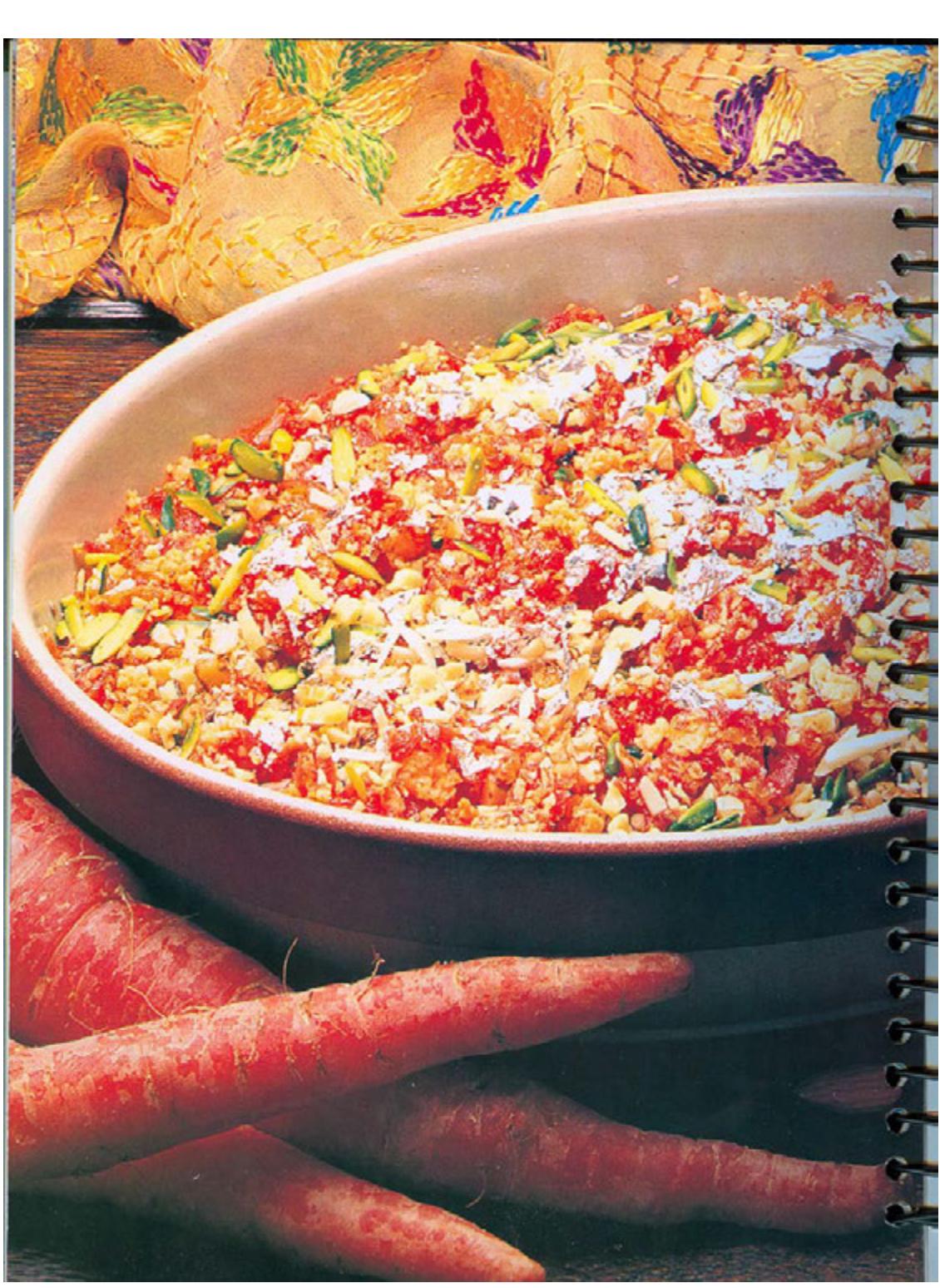
بادام، پستہ اور اثر و ہوت سے جا کر گرم گرم ٹیکیں۔

ٹپ:

مزہ دو بالا کرنے کے لئے آٹو یولی کھویا ڈال کر ٹیکیں۔

بھپ کا ہر سو لائلہ ہوئے اس میں کجر ہوتی کریں
تکر کٹا ہوتے کے ساتھ اس کی رنگت مگر جو ٹکڑے ہوں۔





دال کا سترہارن

اجزاء:

- | | |
|----------------------------|--------------|
| چنے کی دال (300 گرام یعنی) | تمن بیالی |
| چنی | دو بیالی |
| ٹنک دودھ کا پاؤں | تمن بیالی |
| پھونی الائچی | تمن سے پارہو |
| ڈالا VTF ہاتھی | دو بیال |

سجائے کئے:

- بادام اور پستہ صب پاندہ

تُرکیب:

- چنے کی دال کو اچھی طرح دھو کر دو سے تین گھنٹوں کے لئے چلوکر کر کو دیں۔
- بھاری پیپر سے کی ڈنگی میں چار بیالی پانی کے ساتھ دال کو اچھی دیر نیالیں کر اچھی طرح لگل جائے اور پانی نہیں ہو جائے۔ دال کو اس پر ہاتھی چنے میں لیں۔
- گزاری میں ایک بیالی ڈالا VTF ہاتھی کو دریابنی آفی پتھن سے پانچ مرٹن بھک گرم کریں۔ الائچی دال کر کر اچھی اور اس میں ہاتھی ہوتی دال کو اچھی طرح بخوبیں۔
- ہب سو گھنی ہی مہک آنے لگے تو چینی ڈال کر دیں اور آفی بیک کر کے دن سے پارہ خفت بھک بخوبیں۔
- ٹنک دودھ تھوڑا اکر کے ڈالیں اور ہیزوی سے پانچ چلاتے ہوئے کاروں سے اچھی ڈالا VTF ہاتھی ٹال کرتے جائیں۔
- ہاتھی ملچھہ ہوتے ہے اچھی طرح بخوبیں۔ اسے میں ڈال کر پسالیں۔

پریزندیشن:

بادام پتے کی ہوائیاں چھڑک دیں اور خفتا ہونے پر کٹیاں کاٹ لیں۔

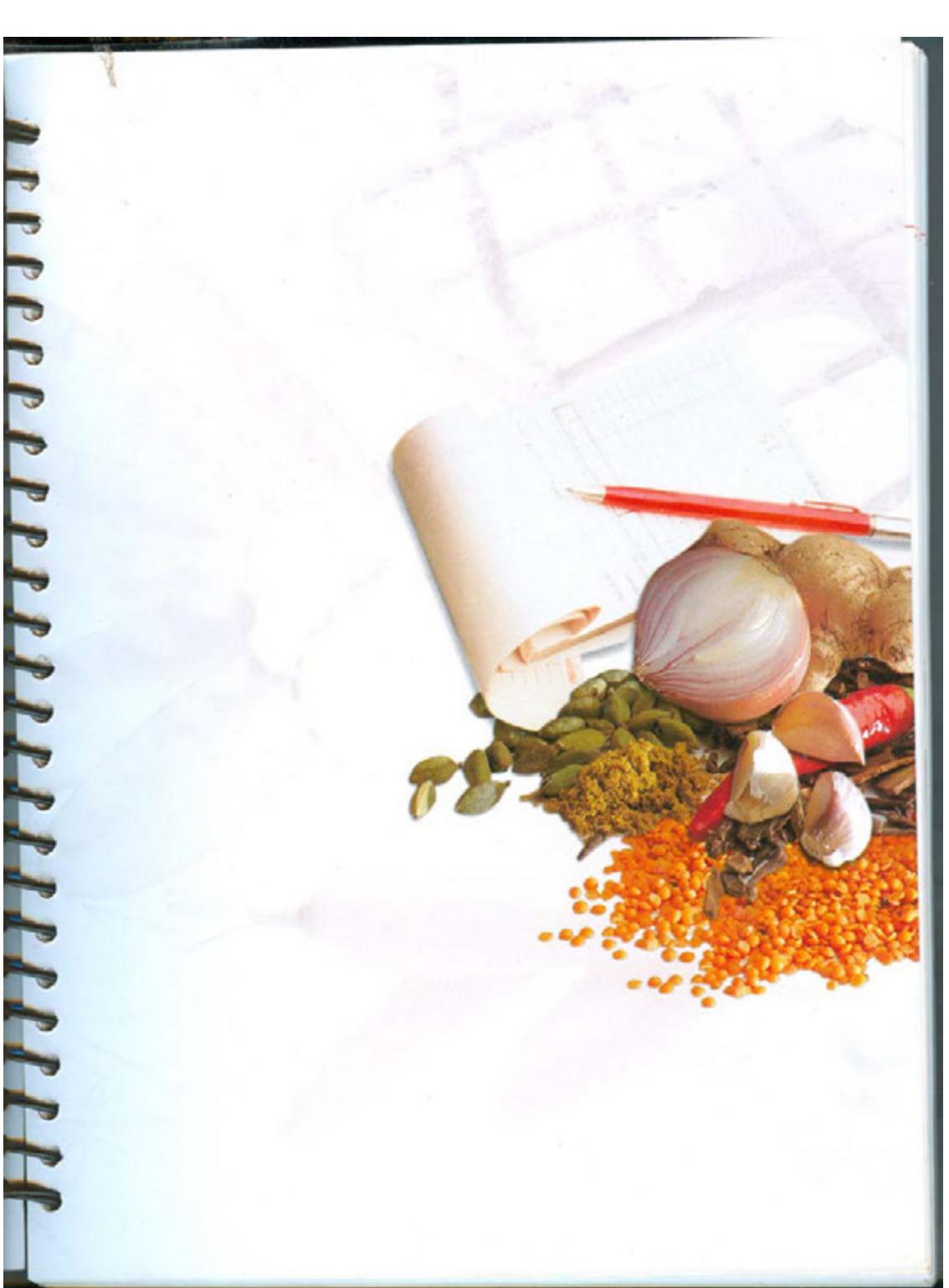
ٹپ:

چنے کی دال کو جلدی گاٹنے کے لئے گرم پانی میں ٹکنے چلوکر رکھیں۔

ہر کوئی چینی صاف کر لے کے دلیل کے پانے کی فہمیں اور ہے پانچیں دھو کر کوئی اور لائلہ ہو نہیں۔







مزید معلومات

اوڑانے و مقدار

1 اوس مکول	=	30 ٹی لبر
4 اوس مکول	=	125 ٹی لبر
8 اوس مکول	=	250 ٹی لبر
1 لبر	=	1000 ٹی لبر
1 کوگرام	=	1000 گرام
1 اوس پارکائے کے تھی	=	30 گرام
1 کماٹے کا تھی	=	15 گرام
8 اوس	=	250 گرام
1 پاؤ نم	=	455 گرام
455 گرام	=	پاؤ نکتہ 1
1 کوگرام	=	2.2 پاؤ نم
1 پاؤ نم	=	16 اوس
1 پیالی	=	6 اوس جنی
1 اوس پیالی	=	5 پیالی
1 پیالی	=	4 اوس آٹا (مینہ)
125 گرام	=	1 پیالی آٹا
200 گرام	=	1 پیالی چاول یا دال
1 کماٹے کا تھی	=	3 کماٹے کے تھی
1 اوس مکول	=	2 کماٹے کے تھی
1 پیالی	=	8 کماٹے کے تھی

ڈالڈا کا دستہ مواد اور گردانہ لیٹ

اشیاء کے فہرست

Small Cardamom	چھوٹی لہنچی	Almond	بادام
Carrot	گلکو	Alum	پتکری
Cashew Nut	کاچو	Aniseed	سونے
Cauliflower	پھول کوئی	Apricot	خوبائی
Chappati	روٹی	Apple	سےب
Cheese	چیز	Asafoetida	پنچ
Chicken	مرغی	Ash Gourd	چینا
Chick Peas	سنجیو پتے	Baby Corn	پھولے سارے کے ناتھے
Cinnamon	دارچینی	Banana	کیماں
Citric Acid	زاری	Baking Powder	کھانے کا سورا
Clarified Butter	دیکی گی	Barley	جو
Clove	لوگن	Bay Leaf	چیڑپات
Coconut	کارنل	Beans	پھلیاں (اویہ)
Coconut Oil	کارنل کا چل	Beef	گوئے کا گوشت
Cooking Apple	کچا یہ	Beet Root	چینچہرہ
Corn Cob	خیڑا	Betel Nut	چھالیہ
Crab	کلکڑا	Bitter Gourd	کریڈا
Cream	پالانی	Black Pepper	کالی مرچ
Cucumber	کھجورا	Black Gram	کالا چٹا
Cumin Seeds	سٹیلز یہ	Brain	مفرماں پتے
Custard Apple	شیرپا	Brinjal	بیکن
Curry Leaf	کری یہ	Bread	ڈھل رولی
Dates	کنگور	Bread Crumbs	ڈھل رولی کا چکرا
Dasheen	اروی	Broad Beans	سیکی پکلی
Dill	دویا	Butter	کھس
Dough	گندھا بیو آٹا	Butter Milk	لتی
Dried Apricot	سوکھی خربزی	Cabbage	پتکری
Dried Mango	آنکھوں	Capsicum	شلمہ مرچ
Dry Ginger	سرخنیوں	Caraway Seeds	سیاوز یہ

ڈالڈا

جبان ماتراہاں ڈالڈا

دالدا کا دستورخانہ گردانیاں

Lentils / Pulses	لائچیں	Egg	امرا
Lettuce Leaves	سالاد کے پتے	Essence	ٹوپٹ
Liver	لبی	Fenugreek	متحی
Mace	چاندھی	Fig	انجیر
Corn / Maize	کنی	Fish	چکلی
Maize Flour	کنی کا ٹکا	Flour	میٹہ
Meat	گوشت	Fresh Coriander	بڑا دھنی
Milk	لکھڑا	Fresh Mint	پودے
Millet Flour	بڑا دھنی کا ٹکا	Garlic	لہسن
Mincemeat	لیکھ	Ginger	ادرک
Mix Hot Spices	گرم مصالحہ	Gourd	لوکی
Mushroom	گھسی	Gram Lentil	چینی کی دال
Mustard Seed	رائی	Gram Flour	ترس
Mutton	گہرے کا گوشت	Grapes	انگور
Mustard Oil	سرخون کا چل	Gravy	سالان
Nigella Seed	کوئٹھی	Green Beans	بکلی
Nutmeg	بادکش	Green Gram	ٹالوتھے نگ
Oil	چلت	Green Chillies	ہری مریش
Onion	بیکار	Green Peas	مز
Onion Seeds	کوڑی	Guava	امروہ
Olive	زیتون	Honey	شہد
Olive Oil	زیتون کا چل	Icing Sugar	پتی ہوتی چنی
Oregano Seeds	اجوان	Jaggery	ٹولو
Papaya	بیچنے	Kewra Essence	کیوڑہ سس
Peanut	مورکے بکلی	Khoya	کھویا
Pineapple	ایکس	Kidneys	کرڈے
Pistachio	پست	Lady Finger	بندھنی
Pickle	ایوار	Lemon	لیموں
Pomegranate	اتار	Lemon Rind	لیموں کا پیمانہ

دالدا کا دستہ طریح

Tomato	ٹماڑ	Pomfret	پالپیٹ پھلی
Trotter	ڈڈی	Poppy Seeds	نٹوٹش
Turmeric	بندی	Porridge	دال
Turnip	فانپ	Potato	آلو
Veal	پنیرے کا گوشت	Prawns	چیکن
Vegetable	بیزی اور کاربی	Plum	آلو بخراہ
Vermicelli	سوس	Pumpkin	چینی کدو
Vinegar	سرک	Radish	مولی
Walnut	اخوڑت	Raisin	سُرش
Water	پانی	Red Chilli	والہ سرچ
Water Melon	تریوڑ	Red Lentil	والہ سوکی والہ
Wheat Flour	گھوں کا آٹا	Rice	پادل
Wheat	گھوں / گندم	Roasted Gram	کھنکھنے کے نتے
White Lentil	ماٹلی کی والہ	Rose Essence	گلاب کا مروق
White Pepper	سفید مریق	Raw Mango	کیری
Yeast	نیبر	Saffron	زعفران
Yellow Food Color	زردے کاربگ	Sago	ساؤووائے
Yogurt	دی	Salt	لکھ
Egg Yolk	الہستے کی زردی	Semolina	سمی
Zucchini	قری	Sesame Seeds	چل
		Stock	کنی
		Spinach	پاک
		Spring Onion	ہری بیان
		Sugar	چینی
			بن میں خود کے
		Sweet Corn	ہنگے بھنگی کے دانے
		Sweet Potato	ٹکڑ
		Sugar Syrup	شیر / اچھی
		Tamarind	الی

ڈالڈا کا دسٹریکشن گرینڈ ایشیان



Height [inches]	Body Weight [pounds]																		Extreme Obesity																	
	Normal						Overweight						Obese						Extremely Obese						Morbidly Obese											
BMI	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54
58	91	96	100	105	110	115	119	124	129	134	138	143	148	153	158	162	167	172	177	181	186	191	194	201	205	210	215	220	224	229	246	248	253	258		
59	94	99	104	109	114	119	124	128	133	138	143	148	153	158	163	168	173	178	183	188	193	198	203	208	213	217	222	227	232	237	242	247	252	257	262	267
60	97	102	107	112	118	123	128	133	138	143	148	153	158	163	168	173	178	184	189	194	199	204	209	215	220	225	230	235	240	245	250	255	261	268	271	276
61	100	104	111	115	122	127	132	137	143	148	153	158	164	169	174	180	185	190	195	200	206	211	217	222	227	232	238	242	248	254	259	269	275	280	285	
62	104	109	115	120	126	131	136	142	147	152	158	164	169	173	180	186	191	196	202	207	213	218	224	229	235	240	246	256	261	267	273	278	284	289	293	
63	107	113	118	124	130	135	141	146	152	156	163	169	175	180	184	191	197	202	208	214	220	225	231	237	242	248	254	259	265	270	274	282	287	293	299	304
64	110	116	122	126	134	140	145	151	157	162	169	174	180	186	192	197	204	209	215	221	227	233	238	244	250	256	261	267	273	279	285	291	296	302	308	314
65	114	120	126	132	138	144	150	156	162	168	174	180	186	192	198	204	210	216	222	228	234	240	246	252	258	264	270	276	282	288	294	300	306	312	319	324
66	118	124	130	136	142	148	154	161	167	173	179	184	191	197	204	210	216	223	229	235	241	247	253	260	266	272	278	284	290	297	303	309	315	322	328	334
67	121	127	134	140	146	152	159	166	172	178	185	191	198	204	211	217	221	226	236	242	249	255	261	268	274	280	286	292	298	304	310	316	322	328	334	
68	125	131	138	144	151	158	164	171	177	184	190	197	203	210	216	220	226	234	243	249	254	262	269	274	280	286	291	297	303	309	315	321	327	333	339	
69	128	135	142	149	155	162	169	176	182	189	196	202	209	216	222	229	236	243	250	257	263	270	277	284	291	297	304	311	318	324	330	336	342	348	354	
70	132	139	146	152	159	165	171	178	185	190	196	202	209	216	222	229	236	243	250	257	264	271	278	285	291	297	304	311	318	324	330	336	342	348	354	
71	136	143	150	157	165	172	179	186	193	200	208	215	222	229	236	243	250	257	264	271	278	286	293	301	308	315	322	329	336	343	350	356	363	370		
72	140	147	154	162	169	177	184	191	198	204	213	221	228	235	242	249	256	263	271	278	285	292	300	308	315	322	329	336	343	350	356	363	370			
73	144	151	159	166	174	182	189	197	204	212	219	227	235	242	250	257	265	273	280	288	295	302	310	318	325	332	339	346	353	361	368	375	382	389		
74	148	155	163	171	179	186	194	202	210	218	225	233	241	249	256	264	271	278	285	292	299	307	315	322	329	336	343	350	356	363	370	377	384	391	398	405
75	152	160	168	176	184	192	200	208	216	224	232	240	248	256	264	271	278	285	292	299	307	315	322	329	336	343	350	356	363	370	377	384	391	398	405	
76	156	164	172	180	188	197	205	213	221	229	236	244	252	260	268	276	284	291	299	306	314	322	330	338	346	354	361	368	375	382	389	396	403	410		

Source: Adapted from Clinical Guidelines on the Identification, Evaluation, and Treatment of Overweight and Obesity in Adults: The Evidence Report.

To use the table, find the appropriate height in the left-hand column labeled Height. Name across to the right weight and weight range. Round off to the nearest whole number. The number at the top of the column is the BMI of that height and weight. Rounds have been rounded off.

بازی ماسٹریل اسعمالے کرنے کا طریقہ

بازی ماس نچل کے بارے میں جانتے کا ایک بدی طریقہ ہے۔ بازی ماس نچل آپ کے قد اور وزن کے مطابق آپ کی سمجھتے گے۔ معاشر کی تجربہ کرتا ہے۔ برادر میں یہ گئے گئے بازی ماس نچل کو استعمال کرنے کے لئے اس پر پہلی بات اور وزن معلوم کر لیں۔ خیال رہے کہ تقریباً 2.2 فٹ (inches) میں اور وزن کو 2.2 فٹ میں تبدیل کرنے کے لئے ضروری ہے۔

- | | |
|--|--|
| <p>آپ کا وزن ناہیں ہے۔</p> <p>آپ موتاپے کی طرف ملک ہیں، اپنی خوراک کے ہارے میں فائدہ کرنے والے خیال رکھتے۔</p> <p>آپ کا وزن خطرے کی نشانہ گرد ہے، احتیاط برتنیں اور یونورٹین
اکچھے بذا کمز سے رجوع کریں۔</p> <p>آپ کا وزن خلرناک حد تک بڑھ کاہے، آپ کو چاہیے کافروںی خوار
پر یونورٹین اکچھہ بذا کمز سے رجوع کریں اور ان کی کمیہ میں
پہنچنے میں کریں۔</p> | <input type="checkbox"/> اگر آپ کا وزن مطین نہیں میں ہے تو... |
| <p>آپ کا وزن بزرگ نہیں میں ہے تو...</p> | <input checked="" type="checkbox"/> اگر آپ کا وزن بزرگ نہیں میں ہے تو... |
| <p>آپ کا وزن سرخ نہیں میں ہے تو...</p> | <input checked="" type="checkbox"/> اگر آپ کا وزن سرخ نہیں میں ہے تو... |
| <p>آپ کا وزن سبز نہیں میں ہے تو...</p> | <input checked="" type="checkbox"/> اگر آپ کا وزن سبز نہیں میں ہے تو... |

اگر آپ کا وزن کم ہے اور قد کے لاماؤ سے ان بھیل میں درج نہیں ہے، تو آپ کو چاہیے کہ بالی پر دیکھن اور بالی کی تکمیری والی نذر اگئیں۔ استعمال کریں۔

میان کے طور پر اگر آپ کا قدر 162 انجی ہے اور دو زن 145 پاؤ نٹھی ہے تو آپ کا وزن ہرے ناتے میں ہے اور آپ موتاپے کی طرف ملک ہیں اور اگر آپ کا قدر 70 انجی اور دو زن 120 پاؤ نٹھی ہے تو آپ کو بولی یہ وہ نئی ایکوری وائی نڈا کسی استعمال کرنی چاہئے۔



اظمہارِ شکر

ڈالدا کا دھرخوان گولڈ ایجینٹن میں بھی مذکور اور غیر مذکور ساتھ کی اشاعت ایک محنت اور توبہ طلب کا ملتا۔ ناس طور پر اس لئے بھی کہ مادری کو مثل حقی کر اس میں آپ کے لئے دصوف بھرجنے کی تراکیب شامل کی جائیں، بلکہ ڈالدا کا دھرخوان کے پہلے دو فون ایجینٹن میں سے بھی تراکیب شدہ تراکیب کو بعد یہ دور کے مطابق تراجم کرتے ہوئے ڈالدا کا دھرخوان گولڈ ایجینٹن کا حصہ ہے جائے۔

ڈالدا کا دھرخوان کی تفاصیل سے لے کر گولڈ ایجینٹن کی تحلیل بھی ہے افراد کی معاہدہ شامل رہی ہے، ان کے ہم مدد و میل ہیں:

کھانوں کی تصادی	غورشید سووا / ڈاڑی موٹی والا
کھانوں کی جمادت	ثرادت بھائی اپر و میل کمر
کھانوں کی تراکیب	ٹلانڈ صببہ از زیبہ طارق
نیزد ایجینٹن کی پہنچ	شہبز ختنی
معادن	شازاد باری اعماں رام

ان کے معاودے اس کتاب کی تواریخ اشاعت میں ڈالدا ایجینٹن اور ایجینٹن اور ڈالدا سے متعلق لوایہ درافت انجمنہ بخوبگ شاہل رہے ہیں۔

ڈالدا کا دھرخوان گولڈ ایجینٹن آپ کو کہا کاچی جانے کے لئے مختار ہے مادری ڈالدا ایجینٹن اور ایجینٹن کی نعم، جو اس اپنی آزادی پر کے لئے آپ ہمارے دل فری نمبر 0800-3253200 پر ہو جاؤ سے ہے جو 9:00 بجے سے شام 5:00 بجے تک منٹ ہاں کرنے کے لئے ہے جو P.O. Box 3660 پر اپنی پوکیس یا dalda.advisory@daldafoods.com پر ای میل کریں۔

لُکْسُریو



مفت کال کریں 0800-32532

ڈکٹسین فی ایکس 3660 کراچی، پاکستان

ڈائی میل کریں dalda.advisory@daldafoods.com



مفت کال کریں 0800-32532
با خط لکھیں پی او بکس 3660 کراچی، پاکستان
با ای میل کریں dalda.advisory@daldafoods.com

