

ڈالدا کا دسترخوان

اینیورسری اسپیشل
مکے پکے



PDFBOOKSFREE.PK

فہرست

- 7 اٹالین مینیسٹرونی سوپ
8 فٹس ایوا کا ڈوسالسا
9 پارٹی سینڈوچ لوف
10 بہاری قیمران پیما پاکٹس
11 تھائی اسٹائل مچھلی
12 اسٹرفرائی بیسل چکن
13 گارلک فینیل فلینک اسٹیک
14 کرپسی پوٹیٹو کوئٹش
15 چٹھی ملائی دال
16 چکن پکاتا
17 مصالے داربیریں
18 دال مرغ کڑا ہی
19 وہائٹ پائے
20 بیف اسٹراگنوف
21 چکن کھاؤ سے
22 مٹن لیگ روسٹ ود ہیپرساس
23 کوفتے اور ماش کی دال
24 کریمی چکن تورمہ
25 بیکڈ چکن ود اسپائی یوگرٹ
26 کپ لیک
27 ہٹی کومب بریڈ
28 اسٹرابیری فز
29 رس گلے
30 اورنج چیز کیک



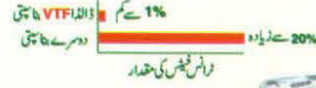
اینیورسری اسپیشل گلک بک

ذالاکا دسترخوان کی پوری ٹیم کی کوشش ہوتی ہے کہ اپنے قارئین کا بھرپور خیال رکھیں اور ان کی فرمائشوں پر پورا اترنے کی کوشش کریں۔ یہ چھوٹی سی ٹیم ہاں لے بانو گئی ہے کہ آپ کو پتہ ہے کہ مارچ کے مہینے میں ذالاکا دسترخوان کی اینیورسری منائی جاتی ہے اور اس پر تو لازم ہے کہ آپ ہی کی فرمائش کروا کر وہ کتاب سے گلک بک ترتیب دی جائے۔

جس طرح ہر ماہ ہم صحت اور ذائقے کے ساتھ آپ کے بچٹ کا بھی خیال رکھتے ہوئے ملی علی ریسیور سے ذالاکا دسترخوان چارے ہوتے ہیں اس طرح اینیورسری اسپیشل گلک بک میں بھی ریسیور کے خزانے میں سے بہترین منتخب ریسیور پیش کرنے کی کوشش کی ہے۔ امید ہے کہ ان ریسیور کو ہاتھ سے ہر سال کی طرح یہ کتاب آپ کے معیار پر پوری اترے گی اور اس کو اپنے کلکیشن کا حصہ بناتے ہوئے نہ صرف آپ فخر محسوس کریں گے بلکہ ذالاکا دسترخوان کی جانب سے لائی کی جانے والی اس کارآمد اینیورسری اسپیشل گلک بک کو تحفے میں دے کر اپنے پیاروں کو بھی خوش کر دیں گے۔

ڈالدا VTF بنا سبتی

ڈالدا VTF بنا سبتی پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سبتی ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد بنا سبتی ہے جو حقیقی طور پر ٹرانس فیٹس سے پاک (VTF) ہے۔ ٹرانس فیٹس وہ نقصان دہ فیٹ ہوتے ہیں جو انسانی جسم میں موجود ضیعی کو لیوسٹرول (HDL) میں کمی اور مضر کو لیوسٹرول (LDL) میں اضافے کا باعث بنتے ہیں۔ اس کے علاوہ یہ کو لیوسٹرول، دل اور جگر کی بیماریوں کا سبب بھی بن سکتے ہیں۔ کسی بھی عام بنا سبتی میں 25 فیصد تک مضر صحت ٹرانس فیٹس شامل ہوتے ہیں، تاہم ڈالدا نے اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کی بدولت اپنے بنا سبتی میں ان ٹرانس فیٹس کی مقدار کو 1 فیصد سے بھی کم رکھا ہے۔ اسی لئے ڈالدا VTF بنا سبتی پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سبتی ہے۔



پاکستان کا صحت بخش ترین بنا سبتی

ڈالدا کنو آئل

ڈالدا کنو آئل، وٹامن پاور کے ساتھ، کنولا کے تازہ بیجوں اور ڈالدا کی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے تیار کیا جاتا ہے۔ ڈالدا کنو آئل نہ صرف کنولا کی اصل خوبیاں آپ تک پہنچاتا ہے بلکہ اس کے استعمال سے طے اضافی غذائیت جس سے آپ حاصل کر سکتے ہیں، بھرپور صحت اور بہتر مزہ، جو ضروری ہیں آج کل کے ماڈرن لائف اسٹائل کے لئے۔ ڈالدا کنو آئل، اضافی وٹامن پاور کے ساتھ، وٹامن E اور A، D سے فورٹیفائیڈ ہے۔ وٹامن پاور ان تمام اہم وٹامنز کے استخراج کو کہتے ہیں جو آپ کو روزمرہ کے کام کاج میں بھرپور انرجی اور قوت فراہم کرتے ہیں۔



جیت آپ کی... آپ کے پیاروں کی!

ڈالدا کوکنگ آئل

ڈالدا اپنے صارفین کے لئے انٹرنیشنل کوآئی اسٹینڈرڈز کے عین مطابق بہترین کوکنگ آئل لے کر آنے والا سب سے پہلا برانڈ ہے۔ ڈالدا کوکنگ آئل صرف صحت بخش ہی نہیں بلکہ صحت بخش ترین ہے۔ کیونکہ یہ پاکستان کا واحد کوکنگ آئل ہے جو ڈالدا کی خاص انٹرنیشنل ٹیکنالوجی والے پلانٹ پر تیار کیا جاتا ہے۔ یہ ٹیکنالوجی کوکنگ آئل کی قدرتی غذائیت کو محفوظ کر کے اس کو صحت بخش ترین بنا دیتی ہے۔ شفاف ترین ڈالدا کوکنگ آئل کو لیوسٹرول اور ہیک سے بالکل پاک اور دل کے لئے محفوظ ہے۔



کوئی جوڑ کے پیار سے

ڈالدا اولیو آئل

ڈالدا اولیو آئل اسپین کی زرغیز زمین سے منتخب کردہ خالص اور تازہ زیتون کے پھلوں سے حاصل کیا جاتا ہے۔ ڈالدا اپنی بین الاقوامی مہارت کا استعمال کر کے بہترین کوآئی پر پورے اترنے والے زیتون کے پھلوں کے انتخاب کو یقینی بناتا ہے۔ ڈالدا اولیو آئل اپنی بے شمار خوبیوں کی بناء پر ایک عمدہ انتخاب ہے جس کا باقاعدہ استعمال دل کے امراض سے تحفظ اور کینسر کے خلاف مزاحمت پیدا کرتا ہے۔ جبکہ شوگر کنٹرول کے لئے موثر ہونے کے ساتھ ساتھ صحت سے متعلق دیگر امور میں بھی ڈالدا اولیو آئل بے حد اقداریت کا حامل ہے۔



خوشیاں تو... آسے پاس ہی ہے



اٹالین مینیسٹرونی سوپ

اجزاء	
ایک چائے کاجیچ	چکن پاؤڈر
ایک کھانے کاجیچ	پاریمان چیز
ایک چائے کاجیچ	ثابت کالی مرچ
دو کھانے کاجیچ	ڈالدا اولیو آئل
ایک عدد	لوبیا
ایک عدد	پالک (بارج)
دو عدد	تمک
ایک عدد	لہسن کے جوئے
ایک عدد	دو عدد

ترکیبے

- پین میں ڈالدا اولیو آئل اور کچلا ہوا لہسن ڈال کر ہلکا سا فرانی کریں، پھر اس میں تمام ہیزیاں چھوٹے ٹکڑوں میں کاٹ کر ڈالیں
- سبز یوں کو پاکسا سمیون کر اس میں کالی مرچ کوٹ کر ڈالیں، نمک اور چکن پاؤڈر ڈال کر چار پہلی پانی شامل کر دیں
- درمیانی آج پر بال آنے کے بعد مکی آج پراتی دیر پکائیں کہ ہیزیاں مناسب حد تک گل جائیں
- پاریمان چیز چھڑک کر چولہے سے اتار لیں

پریزنٹیشن گرم گرم پیالوں میں نکال کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

ڈالدا سن فلاور آئل

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے پیش کر رہا ہے نیا ڈالدا سن فلاور آئل جس میں موجود ہے Lo-Absorb ٹیکنالوجی جو نہ کھانے میں بے اور نہ ہی جسم میں۔ یہ روزمرہ زندگی میں آپ کو چاق و چوبند رکھتا ہے تاکہ آپ بے فکر ہو کر اپنے پسندیدہ کھانوں کا انتخاب کریں۔



کھانا لائٹ تو زندگی برائٹ

ڈالدا Easy Pour

ڈالدا اپنی انٹرنیشنل ٹیکنالوجی اور مہارت کے ذریعے نہ صرف ڈالدا کوکھل آئل کو تمام معصومیت اجزاء سے پاک کرتا ہے بلکہ اس کی قدرتی نفاذیت کو محفوظ بھی رکھتا ہے۔ جدید متعارف کروانے کی مسلسل جستجو کے نتیجے میں ڈالدا نے ایک اور نمایاں کامیابی حاصل کرتے ہوئے Easy Pour Technology متعارف کروائی جو پاکستان میں پہلی بار پیش کی گئی۔ Easy Pour Technology کی مدد سے آپ آسانی سے تیل نکال سکتے ہیں۔ اور اس کی بدولت آپ کو بولس سے مطلوبہ تیل نکالنے پر عمل کنٹرول حاصل رہتا ہے۔



جیت آپ کی... آپ کے پیاروں کی!



پارٹی سینڈوچ لوف

فش ایوا کا ڈوسالسا

اجزاء

حسب ضرورت	ہری پختی	تین سے چار عدد	انڈے	ایک عدد بڑی	ڈبل روٹی
ایک پیالی	کریم چیز	ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک عدد	چکن بریسٹ
دو پیالی	مایونیز	ایک چائے کا چمچ	مسٹر ڈیسٹ	ایک چائے کا چمچ	لہسن پسا ہوا
حسب ضرورت	مارجرین یا گھسن	حسب پسند	زیتون	ڈیڑھ پیالی	پسنا ہوا تیرہ

ترکیبہ

- ثابت (بغیر کی ہوئی) ڈبل روٹی کی لمبائی کے رخ پر سلاکس کاٹ لیں اور ان پر مارجرین لگا کر پلاسٹک میں لپیٹ کر رکھ دیں
- چکن بریسٹ گر جو کرکٹ لگا لیں اور اس پر ٹنک لہسن اور کالی مرچ لگا کر رکھ دیں
- گرم کرل چین پر مارجرین یا گھسن ڈال کر چکن بریسٹ کو دونوں طرف سے تیز آج پر گرل کر لیں اور سنہری ہونے چکن کے ریشے کر لیں
- مایونیز اور کریم چیز کو ملا لیں اور دو حصے کر لیں ایک حصے میں مسٹر ڈیسٹ شامل کر لیں اور اس پیسٹ کو مارجرین لگی ہوئی سلاکس پر لگا لیں
- اب سلاکس پر پھنا ہوا تیرہ اور چکن ڈالنے جائیں، تمام سلاکس کو ایک ساتھ کر کے سرنگ فرے میں رکھ دیں
- اوپر سے مایونیز اور کریم چیز ملے ہوئے پیسٹ سے کور کر دیں

پریزنٹیشن کے ہوئے زیتون اور ایلے ہوئے انڈے سے چائیس اور ٹنڈا کر کے پنچوں کی پارٹی میں پیش کریں۔

تاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | بنانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: سات سے آٹھ کے لئے

اجزاء

مچھلی کے تیلے	200 گرام	ایوا کا ڈو	ایک عدد	لیمون کارس	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	ٹماٹر	دو عدد	ہرا دھنیا	دو کھانے کے چمچ
پسا ہوا لہسن	ایک چائے کا چمچ	پیاز	ایک عدد	ڈالڈا لیمو آئل	دو سے تین کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- مچھلی کے تیلوں کو صاف دھو کر ٹنک لہسن، کالی مرچ اور ایک کھانے کا چمچ لیموں کے رس کے ساتھ مزینٹ کر کے رکھ لیں
- ایوا کا ڈو کو دھو کر درمیان سے کاٹیں اور گھٹلی نکال کر چمچ کے مدد سے گودا نکال کر پیالے میں ڈال دیں۔ اس بار یک گئے ہوئے ٹماٹر، پیاز، نمک اور ایک کھانے کا چمچ ڈالڈا لیمو آئل ڈال کر ملا لیں
- گرل چین کو آٹھ سے دس منٹ گرم کریں اور اس پر ایک سے دو کھانے کے چمچ ڈالڈا لیمو آئل ڈال کر مچھلی کے تیلوں کو دونوں طرف سے گرل کر لیں

پریزنٹیشن

گرل کی ہوئی مچھلی کے چھوٹے ٹکڑے کر کے سلا میں ملا لیں اور ہار یک کٹا ہوا ہرا دھنیا چمچ کر اس غذا نیت بھرے سلا کا لطف اٹھائیں۔

تاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | گرل کرنے کا وقت: پانچ سے سات منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



تھائی اسٹائل مچھلی

اجزاء

آدھا کلو	فش ساس	تین کھانے کے کچج	انڈے	دو عدد
حسب ذائقہ	بند گوہی	200 گرام	چینی	ایک چائے کاجج
چار عدد	ثابت لال مرچ	تین سے چار عدد	پودینہ	دو کھانے کے کچج
ایک عدد درمیانی	کونوٹ کریم	ایک پیالی	ڈالڈالو لیلو آئل	دو کھانے کے کچج

ترکیبہ

- کونوٹ کریم بنانے کے لئے تین چوتھائی پیالی پے ہوئے ناریل کو لینڈر میں ڈال کر اس میں ڈھائی پیالی ایلٹا ہو پانی ڈال دیں اور اسے پانچ منٹ تک ڈھک کر رکھ دیں، پھر ڈالڈالو کو ایک منٹ کے لئے چلائیں۔ دو بارہ سے دس منٹ کے لئے ڈھک کر رکھ دیں پھر ایک منٹ کے لئے لینڈر چلائیں۔ پیالے پر ٹیل کا پیزا کر رکھ کر اچھی طرح اس کچر کو با کر جھان میں پھر پیالے میں بیج ہونے والے پانی کو ڈھک کر رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ صبح اس پانی پر بیج ہونے والی کریم نکال لیں۔
- بند گوہی کے کچھ پتے چھوڑ کر لیں اور باقی کو باریک کاٹ لیں، نمک سٹاپٹے ہوئے پانی میں چوں کو چارے سے پانچ منٹ ابل کر لیں پھر خشٹے پانی میں ڈال دیں۔
- ایلٹا بنانے کے کچھلی کے قتلوں کو صاف دھو کر چھلی میں رکھ لیں، انڈوں کو بٹکا سا پیسٹ کر رکھ لیں۔
- پیاز، لہسن اور لال مرچ کو کونوٹ کر رکھ لیں، فریج میں **ڈالڈالو لیلو آئل** ڈال کر درمیانی آج پر گھیں اور اس میں کٹا ہوا مصالحہ ڈال کر فریج کریں۔
- دو سے تین منٹ فریج کرنے کے بعد اس میں مچھلی کے قتلے ڈالیں اور لکڑی کے کچج سے کچلے ہوئے فریج کریں۔
- جب مچھلی کی تخت تبدیل ہونے لگے تو اس میں چینی اور شمس (بازار میں با آسانی دستیاب ہے) ڈال کر ملا لیں، ایک سے دو منٹ کے بعد اس میں انڈے ڈال کر تیزی سے پختہ چلائیں تاکہ انڈوں کی پھکیاں نہ بنیں۔
- آخر میں باریک کٹی ہوئی بند گوہی اور کونوٹ کریم ڈال کر اچھی طرح ملا لیں اور جو ہے سے اتار لیں (ضرورت محسوس کریں تو اتار تے ہوئے نمک شامل کر لیں)
- تھوڑا سا غلط ہونے پر اس میں باریک کٹا ہو پودینہ ملا لیں۔

پریزنٹیشن

پکائے کھانے کے پیالوں میں بند گوہی کے چوں کو لگانا اور ان میں یہ کچر بھر دیں، انہیں حسب پسند گرم یا خشٹا پیش کیا جاسکتا ہے۔

تھائی کا وقت: دس سے بارہ منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: چار سے پانچ

بھاری قیمہ ان پیٹا پکٹس

اجزاء

آدھا کلو	لال مرچ پیسی ہوئی	ڈبڑھ چائے کاجج	ہری مرچیں	تین سے چار عدد
حسب ذائقہ	پہا ہوا گرم مصالحہ	ڈبڑھ چائے کاجج	برادھیا	چار کھانے کے کچج
ایک کھانے کاجج	تین	آدھی پیالی	ڈالڈالو کٹ آئل	حسب ضرورت
آدھی پیالی				

ترکیبہ

- تھوڑے کچھلی میں رکھ کر خشک کر لیں پھر اس میں اور ک لہسن، نمک، لال مرچ، گرم مصالحہ اور فریج کی ہوئی پیاز ڈال کر اچھی طرح ملا لیں
- کڑھی میں آدھی پیالی **ڈالڈالو کٹ آئل** ڈال کر گرم کریں اور اس میں تین ڈال کر بھلی آج پر بھوئیں
- جب خوشبو آنے لگے تو اس میں قیمہ ڈال اتنی دیر بھوئیں کہ تیل ٹیچرہ ہو جائے۔ اس میں باریک کٹا ہوا ہوا مصالحہ ملا کر ڈھک کر رکھ دیں

پریزنٹیشن

پیاز بڑے کور میاں سے کٹیں اور اس کو لگانے کی طرح کھول کر اس میں قیمہ بھر دیں۔ اوپر سے پیاز کے ٹھنڈے ڈال کر اس مزیدار ڈش کو کسی بھی وقت پیش کیا جاسکتا ہے۔

تھائی کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے



گارک فینل فلیٹک اسٹیک

اسٹرفرائی پسل چکن

اجزاء

دو عدد	کیو	ایک کھانے کا چمچ	سونف	ایک کلو
آدھی پیالی	کیو کارس	ایک چائے کا چمچ	بڑی لال مرچ پسلی ہوئی	حسب ذائقہ
حسب ضرورت	ڈالڈالو لیمون آئل	آدھا چائے کا چمچ	روز میری	چار سے چھ جوئے
				دو چائے کے چمچ

ترکیب

■ گائے کے گوشت کے پارچے لے کر صاف دھو کر خشک کر لیں۔ کالی مرچ اور سونف کو پیس لیں اور اس کے دو حصے کر لیں

■ کالی مرچ کے ایک حصے میں نمک ملا لیں اور دوسرے حصے میں پکلا ہوا آئین، روز میری اور دو کھانے کے چمچ ڈالڈالو لیمون آئل ڈال کر اچھی طرح ملا لیں۔ پھر اس میں لال مرچ اور کیو کارس تھوڑا تھوڑا کر کے ملا لیں

■ **ڈالڈالو لیمون آئل** والے لکچر کو پارچوں کے دونوں طرف اچھی طرح مل دیں اور دو وقفے وقفے سے کانٹے سے گود لیں

■ اٹھ تا نصف ڈبے میں بند کر کے دو گھنٹے کے لیے فریج میں رکھ دیں تاکہ مٹھالے اچھی طرح اندر تک پہنچ جائے

■ ہار پارچوں کو مٹھالے سے نکال کر ٹیبلٹہ پلیٹر میں رکھ لیں۔ گرل تین کور میانی آؤٹ پر آٹھ سے دس منٹ گرم کر لیں اور اس پر برش کی مدد سے **ڈالڈالو لیمون آئل** لگا دیں

■ کالی مرچ اور سونف کے دوسرے حصے کو پارچوں پر چھڑکیں اور ان کو گرم کئے ہوئے گرل تین پر تیز آؤٹ پر رکھ دیں

■ ایک طرف سے اتنی دیر پکا لیں کہ گوشت کی رنگت تبدیل ہو جائے (چار سے پانچ منٹ) پھر پلٹ کر دوسری طرف سے پکا لیں

■ کیوں کور میاں سے کاٹ لیں اور ان پر **ڈالڈالو لیمون آئل** لگا کر انھیں گرم کر لیں تین دیر تک لیں کیوں اچھی طرح گرم ہو جائے اور شیرے کی خوشبو آنے لگے تو گرل تین سے ہٹا لیں

■ **پریزنٹیشن** تیار کئے ہوئے اسٹیک کو پانچ سے سات منٹ خمدے کر کے حسب پسند کائیں اور ان پر گرم کیوں کارس چھڑک کر کیوں کے گرل کئے ہوئے قفلوں کے ساتھ پیش کریں۔

نوٹ: لیمک اسٹیک کو گائے کے مخصوص حصے (ہیٹ کے نچلے حصے) کے گوشت سے بنا جاتا ہے۔

لٹاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لیے

اجزاء

چکن	آدھا کلو	کوکونٹ کریم	ایک پیالی	ہرے دھنیے کے ڈنھل	ایک چائے کا چمچ
تسی کے پتے	ایک پیالی	فش ساس	دو کھانے کے چمچ	ڈالڈالو لیمون آئل	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	چینی	آدھا چائے کا چمچ		
پیاز	دو عدد درمیانی	تازہ لال مرچیں	چھ سے آٹھ عدد		

ترکیب

■ چکن کو اسٹریپس کی شکل میں کاٹ لیں اور دھو کر خشک کرنے رکھ دیں۔ پیاز، تسی کے پتے، دھنیے کے ڈنھل اور لال مرچوں کو باریک چوب کر لیں

■ کڑا ہی میں **ڈالڈالو لیمون آئل** کو گرم کر لیں اور اس میں پیاز کو ہلکا سا نرم ہونے تک فرائی کریں

■ پھر اس میں تسی کے پتے، دھنیے کے ڈنھل اور لال مرچوں کو ڈال کر فرائی کریں اور دو سے تین منٹ کے بعد اس میں چکن نمک اور چینی شامل کر لیں

■ تیز آؤٹ پر اتنی دیر فرائی کریں کہ چکن کی رنگت سنہری ہو جائے۔ پھر اس میں فش ساس اور کوکونٹ کریم ڈال کر گاڑھا ہونے تک پکا لیں

پریزنٹیشن

ریسٹورنٹس میں اس چکن کو سادہ ابلے ہوئے چاولوں یا کوکونٹ رائس کے ساتھ پیش کیا جاتا ہے۔

تاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لیے



چھپسی ملائی دال

اجزاء	
چاکرکھانے کے چھچ	دہی
آدھی پیالی	فریش کریم
تین سے چار عدد	ہری مرچیں
چار سے چھ کھانے کے چھچ	دال لدا کولہ آمل
بسی لال مرچ	ایک کھانے کا چھچ
بلدی	آدھا چائے کا چھچ
پسا ہوا دھنیا	ایک چائے کا چھچ
زیرہ پسا ہوا	ایک چائے کا چھچ
آدھی پیالی	موتگ کی دہلی دال
ایک پیالی	سور کی دال
حسب ذائقہ	نمک
ایک کھانے کا چھچ	ادرک بسن پسا ہوا
ایک عدد درمیانی	پیاز (باریک کٹی ہوئی)

ترکیبے

- گرم پانی میں بھگو کر رکھی ہوئی دالوں میں دو کھانے کے چھچ **دال لدا کولہ آمل** اور بلدی ڈال کر بالے رکھ دیں
- جب دال گلنے پر آئے تو **دال لدا کولہ آمل** میں بیاز کو سہری فرانی کریں اور اس میں ادرک بسن، نمک، دال مرچ، دھنیا، زیرہ اور دہی ڈال کر اچھی طرح بھونیں
- پھر اس مصالحے کو دال میں ڈال کر ملائیں اور آدھی پیالی پانی شامل کر کے ہلکی آنج پر رکھ دیں
- ہری مرچوں کو پیس کر کریم میں ملائیں اور دال میں شامل کر کے ہلکی آنج پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | پکانے کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

کرپسی پوٹیٹو کوٹڈ فش

اجزاء	
چھلی کے تیلے	ایک کلو
آلو	تین عدد
نمک	حسب ذائقہ
خنگ بسن کا پاؤڈر	ایک چائے کا چھچ
کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک کھانے کا چھچ
اتاس	تین سے چار تیلے
اتاس کارس	چار کھانے کے چھچ
میدہ	حسب ضرورت
ڈبل روٹی کا چورا	حسب ضرورت
دال لدا کولہ آمل	حسب ضرورت

ترکیبے

- پھلے ہوئے پلیٹ میں اتاس کارس، نمک، ایک چائے کا کالی مرچ اور آدھا چائے کا چھچ بسن کا پاؤڈر ڈال کر کھانے سے چھینٹ لیں
- اس کچھر میں چھلی کے صاف دھلے ہوئے قتلوں کو تھیر کر بڑھ بیگی ہوتی ڈے میں رکھ کر فریج میں رکھ دیں
- چھلے ہوئے کش کے ہونے آلوں میں نمک، کالی مرچ اور بسن کا پاؤڈر ملا لیں
- چھلی کے قتلوں کو پہلے اچھی طرح سے کش کے ہونے آلوں سے لپیٹ لیں
- پھر ان پر خشک میڈیم چھچ کر انہیں ڈبل روٹی کے چورے میں رول کر لیں اور فریجنگ پین میں درمیانی آنج پر **دال لدا کولہ آمل** ملا اور آمل میں سہری ہونے تک فرانی کر لیں

پریزنٹیشن

اس میڈیا میں چھلی کو فروٹ سلاڈ یا اتاس کے قتلوں کے ساتھ انجوائے کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | فریجنگ کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے



مصالحے دار بیٹیریں

ایک کھانے کا کھج	ثابت گرم مصالحہ	آدھی پیالی	دہی	دس سے بارہ عدد	بیٹیریں
ایک چائے کا کھج	پسا ہوا گرم مصالحہ	آٹھ سے دس عدد	ثابت لال مرچیں	حسب ذائقہ	نمک
آدھی پیالی	واللہ! VTF ہا سٹی	ایک کھانے کا کھج	عابرت دھنیا	دو کھانے کے کھج	اورک لسن پسا ہوا
		ایک کھانے کا کھج	سفید زیرہ	دو عدد	پیاز

اجزاء

ترکیبہ

- بیٹروں کو صاف کر کے دھو لیں، ان پر نمک اور اورک لسن مل کر رکھ دیں۔ بھنے ہوئے دھنیا، زیرہ اور لال مرچوں کی بچی پیاز کے ساتھ پیس لیں
- چین میں **واللہ! VTF ہا سٹی** میں بیٹروں کو سنہری فرانی کر کے نکال لیں
- اسی چین میں ثابت گرم مصالحہ ڈال کر کڑکڑا لیں اور پس ہوئی مصالحہ ملی ہوئی پیاز کو چھو نہیں
- جب پیاز سنہری ہونے پر آجائے تو اس میں فرانی کی ہوئی بیٹیریں ڈال کر ملائیں اور چھٹی ہوئی دہی ڈال کر بھگی آج پر پکنے رکھ دیں
- جب بیٹیریں گلنے پر آجائے تو بکا سا بھون کر پسا ہوا گرم مصالحہ چھڑک کر بھگی آج پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

اس منفرد طریقے سے بنائی گئی بیٹروں کو نان یا شیر مال کے ساتھ انجوائے کریں۔

تیاری کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | پکانے کا وقت: چالیس سے پینتالیس منٹ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

چکن پکاٹا

چکن بریسٹ	دو عدد	چکن پاؤڈر	ایک چائے کا کھج	لیبوں کارس	ایک کھانے کا کھج
نمک	حسب ذائقہ	کالی مرچ گدڑی پس ہوئی	ایک چائے کا کھج	تازہ پارسلے	ایک کھانے کا کھج
پسا ہوا لسن	ایک کھانے کا کھج	بیشی	ایک پیالی	مارجرین یا کھن	دو کھانے کے کھج
پاک	100 گرام	میدہ	حسب ضرورت	واللہ! کوٹنگ آئل	حسب ضرورت
مشروم	آٹھ سے دس عدد	سرکہ	ایک کھانے کا کھج		

اجزاء

ترکیبہ

- پاک کو بنا کر کے چوپ کریں اور ایک چائے کے کھج مارجرین یا کھن میں پانی خشک ہونے تک بھونیں اور آدھا چائے کا کھج کالی مرچ چھڑک کر چولہے سے اتار لیں
- چکن بریسٹ کو درمیان سے دو حصوں میں کر کے پلاسٹک شیٹ میں رکھ کر کھیل کر چینا کر لیں۔ کالی مرچ اور نمک چھڑک کر ایک حصے پر پاک کا کھچر رکھ کر اسے چکن کے دوسرے حصے سے بند کر دیں اور اچھی طرح خشک میدے میں رول کر لیں
- فرائنگ چین میں مارجرین یا کھن میں دو کھانے کے کھج **واللہ! کوٹنگ آئل** ملا کر گرم کریں اور اس میں چکن بریسٹ کو سنہری فرانی کر کے نکال لیں
- اسی فرائنگ چین میں دو کھانے کے کھج **واللہ! کوٹنگ آئل** میں لسن فرانی کریں پھر بیٹی، نمک، سرکہ، لیبوں کارس اور پارک چوپ کئے ہوئے مشروم ڈال کر پکا کر ساس بنا لیں۔
- گاڑھا ہونے پر اس میں فرانی کیا ہوا پکین ڈال کر چار سے پانچ منٹ پکائیں اور چکن کو نکال کر ٹیبلر میں رکھ دیں
- ساس میں پارک کٹا ہوا پارسلے اور چکن پاؤڈر ڈال کر دو سے تین منٹ مزید پکائیں

پریزنٹیشن

تیار کئے ہوئے چکن بریسٹ پر گرم گرم ساس ڈال کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | پکانے کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | افراد: دو سے تین کے لئے



دھات پائے

دال مرغ کڑا ہی

اجزاء

کبرے کے پائے	چھ سے آٹھ عدد	نابت گرم مصالحہ	دو کھانے کے چمچ	سونف	ایک کھانے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	سفید مرچ پسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ	دہی	ایک پیالی
لہسن کی پوتھی	ایک عدد چھوٹی	کالی مرچ پسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ	ہری مرچیں	حسب ضرورت
ادرک	دو داغ کا کھڑا	سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ	پودینہ	حسب پسند
پیاز	چار عدد	نابت دھنیا	دو کھانے کے چمچ	دال لدا کوکھ آسل	آدھی پیالی

ترکیبہ

- پاپوں کو صاف دھو لیں (اس کے لئے ان پر خشک آٹا مل کر دس منٹ رکھیں پھر سادے پانی سے اچھی طرح دھو لیں)۔ دو پیاز کو چکی پیس لیں
- صاف سترے طبل کے کپڑے میں پھلکے سمیت لہسن کی پوتھی (اچھی طرح دھو کر)، دو پیاز موٹی کٹی ہوئی، نابت گرم مصالحہ، سونف اور دھنیا ڈال کر پوٹلی بنا لیں
- پاپوں کو چپن میں اگلنے ہوئے پانی میں ڈالیں اور پرآئے والا جھاگ نکال لیں، پھر اس میں نمک اور مصالحے کی پوٹلی ڈال کر ہلکی آٹھ پراتی دیر پکا سیں کہ پائے مکمل گل جائے
- علیحدہ چپن میں **دال لدا کوکھ آسل** میں پسی ہوئی پیاز ڈال کر سنبری ہونے تک فرانی کریں۔ پھر اس میں پسا ہوا ادرک، کالی مرچ، سفید مرچ، تین سے چار چمپسی ہوئی ہری مرچیں اور دہی ڈال کر اچھی طرح بھوئیں
- جب تیل علیحدہ ہونے لگے تو اس میں پائے ڈال کر بھوئیں اور اس میں بخنی ڈال دیں، اس میں سے مصالحے کی پوٹلی اچھی طرح نچوڑ کر نکال لیں
- بھنا ہوا اکتا ہوا زیرہ، بار یک کٹی ہوئی ادرک اور پودینہ ڈال کر ہلکی آٹھ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

اس منفرد ڈش کو گرم گرم گارلک نان کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: دو سے تین گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

اجزاء

چکن	آدھا کلو	نماز	تین سے چار عدد	نابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچ
پنے کی دال	آدھی پیالی	دہی	دو کھانے کے چمچ	کئی ہوئی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	پسی ہوئی ال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	بڑی ہری مرچیں	تین سے چار عدد
ادرک	دو داغ کا کھڑا	بلدی	آدھا چائے کا چمچ	ہرا دھنیا	آدھی گٹھی
لہسن کے جوئے	چار سے چھ عدد	سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	دال لدا کوکھ آسل	چار کھانے کے چمچ
پیاز	ایک عدد				

ترکیبہ

- دھو کر گرم پانی میں بھگو کر رکھی ہوئی دال میں بلدی اور ایک چائے کا چمچ **دال لدا کوکھ آسل** ڈال کر ابال لیں
- کڑا ہی میں **دال لدا کوکھ آسل** میں تینھی دانا اور زبرہ ڈال کر کڑا ہی لیں، اور پیاز کو نرم ہونے تک فرانی کریں
- پھر پکلا ہوا لہسن (چار کھانے کے چمچ پانی کے ساتھ) اور نابت نماز ڈال کر ڈھک دیں
- جب نماز ادا ہو گئے تو اس میں نمک اور ال مرچ ڈال دیں اور اسے اتنی دیر بھوئیں کہ نماز کا پیسٹ بن جائے۔ پھر چکن ڈال کر تیز آٹھ پراتی دیر بھوئیں کہ گھی علیحدہ ہو جائے
- پھر اس میں دہی کو ایک چمچ پانی کے ساتھ پیسٹ کر ڈالیں اور ڈھک کر ہلکی آٹھ پر رکھ دیں
- جب چکن گلنے پر آجائے اور دال مکمل طور پر گل جائے تو دو دنوں کو ملا لیں اور ہری مرچیں، بار یک کٹی ہوئی ادرک، ہرا دھنیا اور کالی مرچ ڈال کر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

اس منفرد کڑا ہی کو ڈش میں گرم گرم نکال کر نان یا روٹی کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



چکن کھاؤ سے

اجزاء

تین سے چار عدد	ثابت لال مرچیں	دو عدد	ٹماٹر	آدھا کلو	چکن (بغیر ہڈی کی چھوٹی بوٹیاں)
حسب ضرورت	سموسے کی بیٹیاں	ایک کھانے کا چمچ	کئی بوٹی لال مرچ	ایک پیکت	ایک نوڈلز (اے بیے ہونے)
چار سے چھ عدد	ہری مرچیں	دو کھانے کے چمچ	ہین	حسب ذائقہ	نمک
آدھی گٹھی	ہرا دھنیا	دو بیانی	کوکونٹ ملک	ایک چائے کا چمچ	ادراک پسا ہوا
حسب پسند	کزی پتے	ایک چائے کا چمچ	ہلدی	حسب پسند	ثابت ہین
حسب ضرورت	اللہ اکبر آئل	ایک چائے کا چمچ	بھنا ہوا سفید زیرہ	ایک عدد	بیاز

ترکیبہ

- دو کھانے کے چمچ **اللہ اکبر آئل** میں بیاز کو فرانی کریں، اس میں نمک، ادراک، لال مرچ، زیرہ اور چکن کی بوٹیاں ڈال کر بھونیں
- پھر اس میں ٹماٹر اور تھوڑا سا کزی پتے ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں۔ چکن اچھی طرح گل جائے تو بھون کر چولہے سے اتار لیں
- ہین کو چھان کر کوکونٹ ملک میں ملائیں اور اس میں ہلدی اور کئی بوٹی لال مرچیں ڈال کر ہلکی آگ پر اتنی دیر پکا لیں کہ تھوڑی سی گاڑھی کڑھی بن جائے۔ تین سے چار کھانے کے چمچ **اللہ اکبر آئل** میں باریک کٹا ہوا ہین، بڑی پتے اور لال مرچیں ڈال کر کزی پتے اور کڑھی پر ڈال کر اس میں نمک شامل کر لیں

پریزنٹیشن

اس خاص بریز ڈش کو پیش کرنے کے لئے بڑے پلیٹر میں ایلے ہونے توڈلز پھیلا کر رکھیں اور اس پر بھنا ہوا چکن ڈال دیں۔ ساتھ میں کوکونٹ کڑھی کو پلینڈرہ پیالے میں نکالیں اور ساتھ ہی خستہ فرانی کیا ہوا ہین، سموسے کی بیٹیاں اور باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں اور ہرا دھنیا رکھ کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھ گھنٹہ | پکانے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

بیف اسٹراگنوف

اجزاء

ایڈز کٹ بیف	آدھا کلو	بیاز (باریک کٹی ہوئی)	ایک عدد	چائٹل	آدھا چائے کا چمچ
نمک	حسب ذائقہ	کالی مرچ گدڑی ہنسی ہوئی	ایک چائے کا چمچ	تازہ پارسلے	ایک چائے کا چمچ
شنگل ہن کا پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	سفید مرچ ہنسی ہوئی	آدھا چائے کا چمچ	مارجرین یا مکھن	چار کھانے کے چمچ
شروہ (باریک کٹے ہونے)	دس سے بارہ عدد	سار کریم	ایک بیانی	اللہ اکبر آئل	دو کھانے کے چمچ

ترکیبہ

- چین میں گرم کئے ہوئے دو کھانے کے چمچ مارجرین یا مکھن اور ایک کھانے کا چمچ **اللہ اکبر آئل** میں گوشت کی بوٹیوں کو ڈال کر ان پر نمک اور کالی مرچ چھڑکیں اور تیز آگ پر سنہری فرانی کر کے نکال لیں
- پھر اسی چین میں بیاز کو باریک سا فرانی کر کے گوشت کے ساتھ ہی نکال لیں۔ اسی چین میں مارجرین یا مکھن اور **اللہ اکبر آئل** ڈالیں اور اس میں شروہ کو پانچ سے سات منٹ فرانی کریں، ساتھ ہی پکا سائمنک اور سفید مرچ چھڑک لیں
- آخر میں اس پر پسا ہوا چائٹل چھڑک لیں اور آگ ہلکی کر کے سا کریم ڈال دیں۔ کریم کو احتیاط سے ہلکی آگ پر پکا لیں اور جب وہ گرم ہونے پر آجائے (اٹلنے پر نہیں) تو اس میں فرانی کر کے رکھا ہوا گوشت اور بیاز شامل کریں
- اچھی طرح ملا کر چولہے سے اتار لیں اور باریک کٹا ہوا تازہ پارسلے چھڑک دیں

پریزنٹیشن

اس منفرد ڈش کو گرم گرم اہلی ہوئی میکرونی، اسٹیکسٹی یا چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: پندرہ سے بیس منٹ | پکانے کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے



کوفتے اور ماش کی دال

منمن لیگ روسٹ و دیپیر ساس

اجزاء

دو سے تین عدد	ٹماٹر	دو عدد درمیانی	پیاز	آدھا کلو	قہرہ
آدھا چائے کا چمچ	پسا ہوا گرم مصالحہ	آدھا چائے کا چمچ	ہلدی	دو پیالی	ماش کی دال
حسب پسند	ہری مرچیں اور ہرا دھنیا	ڈبڑھ چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	حسب ذائقہ	نمک
حسب ضرورت	ڈالنا کولہ آئل	ایک چائے کا چمچ	دھنیا پسا ہوا	ایک چائے کا چمچ	اورک لیسن پسا ہوا

ترکیبہ

- کوفتے بنانے کے لئے باریک پے ہوئے قیتے میں تین جوئے لیسن، نمک، ایک پیاز، دو کھانے کے چمچ تلی ہوئی پیاز، ایک چائے کا چمچ لال مرچ، دو کھانے کے چمچ بھنے ہوئے پنے، دو کھانے کے چمچ پسا ہوا ناریل، چھ سے آٹھ بادام، تین سے چار ہری مرچیں، دو کھانے کے چمچ ہرا دھنیا اور تین عدد ڈبل روٹی کے سلاسٹر ڈال کر چارہ میں باریک تیس لیں پھر گیلے ہاتھ سے چھوٹے چھوٹے کوفتے بنالیں اور فریج میں رکھنے کے بعد کرناٹھیں **ڈالنا کولہ آئل** میں سنہری فرانی کر لیں
- ماش کی دال کو جو کر میں سے پیچیس منٹ بھلو کر رکھیں پھر اس میں ہلدی اور دو کھانے کے چمچ **ڈالنا کولہ آئل** ڈال کر ہال لیں (اس طرح کدو ال مکمل طور پر گل جائیں اور کھلی کھلی رہے
- پین میں **ڈالنا کولہ آئل** میں پناؤ سنہری فرانی کر لیں اور اس میں اورک لیسن، نمک، لال مرچ، دھنیا اور ٹماٹر ڈال کر اچھی طرح بھجویں
- اس میں دال اور کوفتے ڈال کر ملائیں اور ایک چوتھائی پیالی پانی اور باریک کٹا ہوا ہرا مصالحہ ڈال کر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

اس مزیدار ڈش کو گھر کی بنی ہوئی چپاٹیوں اور اچار کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | پکانے کا وقت: چالیس سے پینتالیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

اجزاء

بکرے کی ران	ڈبڑھ سے دو کلو	پیاز	ایک عدد	سرکہ	دو کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	مصری	ایک کھانے کا چمچ	مارجرین یا کھنن	تین کھانے کے چمچ
اورک	تین انچ کا گلا	قلمی شورہ	ایک کھانے کا چمچ	ڈالنا کولہ آئل	دو کھانے کے چمچ
لیسن	آٹھ سے دس جوئے	میدہ	دو کھانے کے چمچ		

ترکیبہ

- بکرے کی ران کو جو کر اس میں دونوں طرف گہرے کٹ لگائیں۔ دواچ کے اورک کے کولہ سے چھ جوئے لیسن کو کھل لیں اور اس کے ساتھ **ڈالنا کولہ آئل**، نمک، قلمی شورہ اور مصری ملائیں
- اسے ران پر اچھی طرح لگا کر اتنی دیر رکھیں کہ گوشت کا اپنا پانی نکلنے لگے۔ پھر اسے درمیانی آچ پر پکاتے ہوئے آچ بھلی کر دیں
- جب ران اچھی طرح گل جائے اور آدھی پیالی بخنی رہ جائے تو اسے چھان کر الگ نکال لیں اور ران کو ٹرے میں رکھ لیں
- فریجک پین میں مارجرین یا کھنن کو پکسا پکھلا لیں، اس میں چوپسی ہوئی پیاز کو فرانی کر کے اس میں پکلا ہوا اورک لیسن اور کالی مرچ ڈال کر فرانی کریں
- اس میں میدہ ڈالتے ہوئے بھجویں، پھر ران کی بچی ہوئی بخنی ڈالتے ہوئے ہلکا سا گاڑھا ہوئے نمک پکائیں اور سرکہ ڈال کر چھوٹے سے اتار لیں

پریزنٹیشن

گرم گرم ساس کو روسٹ ران پر ڈالیں اور فرانی کئے ہوئے آلو یا حسب پسند سبزیوں کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | پکانے کا وقت: ایک گھنٹہ | افراد: چھ سے سات کے لئے



بیکڈ چکن و داسپائسی یوگرٹ

اجزاء	دہی	ڈیزہ پیالی	سفید زیرہ	ایک کھانے کا چمچ
پکن بریسٹ	کئی ہوئی لال مرچیں	ڈیزہ کھانے کا چمچ	دالدا کوکٹ آئل	حسب ضرورت
نمک	ثابت دھنیا	ایک کھانے کا چمچ		
پسا ہوا لہسن	دو کھانے کے چمچ			

ترکیبے

- پکن بریسٹ کے دونوں طرف سے گہرے کٹ لگائیں۔ دہی میں لہسن، نمک، لال مرچ، بھنا ہوا دھنیا اور زیرہ ڈال کر ہلکا سا پیسٹ لیں اور اس میں پکن بریسٹ ڈال کر آدھے گھنٹے لے فریج میں رکھ دیں
- اودن کو 180°C پر گرم کر لیں اور بیکنگ ٹری میں **دالدا کوکٹ آئل** لگا کر اس میں پکن بریسٹ کو دہی سے نکال کر رکھ دیں
- ہمیں سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں، درمیان میں ایک مرتبہ پلٹ دیں تاکہ دوسری طرف سے بھی اچھی طرح بیک ہو جائے
- اودن سے نکال کر پکن کوز فریج میں ڈالیں (اس میں دو کھانے کے چمچ **دالدا کوکٹ آئل** لگا کر گرم کر لیں) اور اوپر سے مصلحہ ملا ہوا دہی ڈال کر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

دس سے بارہ منٹ بعد گرم گرم ڈش میں نکال کر اس منفرد ڈش کو انجوائے کریں۔

تیاری کا وقت: آدھا گھنٹہ | بیکنگ کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: چار سے پانچ کے لئے

کریمی چکن قورمہ

اجزاء	آدھا کلو	کریمی پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ
پکن <td>حسب ذائقہ <td>نخنی <td>آدھی پیالی </td></td></td>	حسب ذائقہ <td>نخنی <td>آدھی پیالی </td></td>	نخنی <td>آدھی پیالی </td>	آدھی پیالی
نمک <td>ایک کھانے کا چمچ <td>کوکوٹ ملک <td>ایک پیالی </td></td></td>	ایک کھانے کا چمچ <td>کوکوٹ ملک <td>ایک پیالی </td></td>	کوکوٹ ملک <td>ایک پیالی </td>	ایک پیالی
ادرک پس لپا ہوا <td>ایک عدد <td>بادام <td>آدھی پیالی </td></td></td>	ایک عدد <td>بادام <td>آدھی پیالی </td></td>	بادام <td>آدھی پیالی </td>	آدھی پیالی
پیاز <td></td> <td></td> <td></td>			

ترکیبے

- بین میں **دالدا کوکٹ آئل** کو گرم کریں اور اس میں باریک چوپ کی ہوئی پیاز کو نرم ہونے تک فرمائی کریں
- پھر اس میں ادرک پس لپا اور پکن ڈال کر درمیانی آگ پر ڈھک دیں، جب پکن کا اپنا پانی خشک ہونے پر آجائے تو اس میں کریمی پاؤڈر ڈال کر اچھی طرح بھوئیں
- بادام کو کوکٹ الک کے ساتھ ٹینڈر کر لیں اور پکن میں ڈال کر ہلکی آگ پر پکھنے رکھ دیں
- دس سے پندرہ منٹ بعد جب پکن گل جائے تو باریک کٹا ہوا دھنیا اور لال مرچیں ڈال کر ہلکی آگ پر دم پر رکھ دیں

پریزنٹیشن

ڈش میں نکال کر اس چھٹ پٹ بننے والی ڈش کو نان یا شیر مال کے ساتھ پیش کریں۔

تیاری کا وقت: دس سے پندرہ منٹ | پکالنے کا وقت: آدھا گھنٹہ | افراد: تین سے چار کے لئے



ہنی کو مب بریڈ

اجزاء

دودھ	انڈے	ایک چوتھائی پیالی	چینی	تین پیالی	سیدہ
دو کھانے کے چمچ	سفید گندم	دو کھانے کے چمچ	شہد	ڈیزھ چائے کا چمچ	نمک
آدھی پیالی	ڈالڈا کوکٹ آئل	ڈیزھ چائے کا چمچ	شک خیر	دو کھانے کے چمچ	شک دودھ کا پاؤڈر

ترکیبے

- میدے میں ایک چائے کا چمچ چینی، نمک، دودھ کا پاؤڈر، خیر، ایک انڈا اور ڈالڈا کوکٹ آئل ڈال کر اچھی طرح ملائیں
- پھر تھوڑا تھوڑا کر کے نیم گرم پانی ڈال کر نرم گوندھ لیں اور ڈھک کر گرم جگہ پر رکھ دیں۔ جب اچھی طرح چھول جائے تو اس کو دوبارہ گوندھ کر اس کے ایک سائز کے گول بیڑے بنائیں اور انھیں چینی کی ہونی گول بیکنگ ٹرے میں ساتھ ساتھ رکھ دیں
- بچن ناول سے ڈھک کر گرم جگہ پر رکھیں، پھر اس پر برش کی مدد سے ساٹھ سے کی زردی لگا دیں۔ گرم اوون میں 180°C پر بیس سے پچیس منٹ کے لئے بیک کر لیں
- بریڈ کو سنہری ہونے پر اوون سے نکالیں اور گرم گرم بریڈ پر (چینی اور شہد کو ملا کر پکایا ہوا) شیرہ ڈال کر کٹ چھڑک دیں

پریزنیشن

یہ نڈائیت سے بھر پور خوشنما بریڈ بیچوں اور بیڑوں دونوں کو بھانے گی۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | ٹیکنگ کا وقت: بیس سے پچیس منٹ | افراد: پانچ سے چھ کے لئے

کپ کیک

اجزاء

ڈیزھ پیالی	چینی	ڈیزھ پیالی
تین سے چار عدد	ڈالڈا کوکٹ آئل	ایک پیالی

ترکیبے

- سیدہ کو دو مرتبہ چھان کر رکھ لیں۔ انڈے کی سفیدی کو پیچیدہ کر کے اچھی طرح سخت ہونے تک پھینٹیں پھر اس میں زردی ملا کر پھینٹ لیں
- چینی اور ڈالڈا کوکٹ آئل کو ملا کر پھینٹ لیں اور اس میں انڈے اور سیدہ ڈال کر بیڑ کو بگی اسپڈ پر چلا کر پھینٹ لیں
- اوون کو بیس منٹ پہلے 180°C پر گرم کر لیں، چھوٹے سائز کے حسب پسند ہیپ کے کپ لیک بنانے والے سا پچوں میں پاکا سا ڈالڈا کوکٹ آئل لگائیں۔ کیک کے تیار شدہ پچ کو اس میں ڈال کر بیک کرنے رکھ دیں
- بیس سے پچیس منٹ تک بیک کر کے اوون سے نکال لیں اور ٹھنڈا کرنے رکھ دیں

پریزنیشن

کپ کیک کو سادہ کیک کے طریقے سے بنایا جاتا ہے لیکن اس کی خاص چیز جس کی وجہ سے یہ ساری دنیا میں مقبول ہوتے ہیں وہ ان کی آئسنگ یا فراسٹنگ ہوتی ہے۔ اسی لئے یہاں آپ کی سہولت اور پسند کے مطابق مختلف آئسنگ کے طریقے پیش کئے جا رہے ہیں۔

رائل آئسنگ بنانے کے لئے:

ایک انڈے کی سفیدی میں دو چائے کے چمچ لیوں کا رس ڈال کر الیکٹرک بیٹر کی مدد سے

بنر کریم آئسنگ بنانے کے لئے:

ایک پیالی کھن کو پیالے میں ڈال کر الیکٹرک بیٹر سے اتنی دیر پھینٹیں کہ اس کی رنگت سفید ہونے پر آ جائے۔ پھر ڈیزھ پیالی چینی کو چیس کر چھان لیں اور اس میں سے آدھی مقدار کھن میں ڈال کر ایک کھانے کا چمچ دودھ شامل کر کے پھینٹنے جائیں۔ جب وہ اچھی طرح کس ہو جائے تو تیز چینی اور مزید ایک کھانے کا چمچ دودھ ڈالنے ہونے پھینٹیں۔ حسب پسند ایک سے دو قطرے نوڈل کے شامل کر لیں۔



رس گلے

اجزاء

دودھ	ایک لیٹر	دو سے تین عدد	چھوٹی الائچی
دہی	ایک پیالی	چند قطرے	عرق گلاب
چینی	ڈیزہ پیالی		

ترکیبے

- رس گلے بنانے کے لئے سب سے پہلے تازہ دودھ سے بنیہ بنالیں، اس کے لئے صاف ستھرے پن میں دودھ کو ابالنے گھیں اور ابال آنے پر اس میں دہی پھینٹ کر ڈال دیں
- تیز آگ پر دودھ کو ابالیں اور پانی ٹیچھہ ہونے پر چوبے سے اتار کر اس میں دو سے تین پیالی تازہ چھٹا پانی ڈال دیں
- پانچ سے سات منٹ ٹھنڈی جگہ پر رکھ کر جب مکمل ٹھنڈا ہو جائے تو اسے مل کے کپڑے میں ڈال کر لٹکا دیں
- اچھی طرح دو دن ہاتھوں سے دبا دبا کر پانی نچوڑ لیں اور جب پتیرا اچھی طرح خشک ہو جائے تو اسے ہموار سطح پر رکھ کر ہتھیلیوں سے گوندھیں
- اتنی دیر گوندھیں کہ پتیرا کا دائرہ ختم ہو جائے، پھر اس کے چھوٹے چھوٹے گولے بنالیں
- چینی میں ڈھائی پیالی پانی ڈال کر گھول لیں اور اس میں الائچی پتیں کر ڈالیں۔ درمیان میں آگ پر پکھنے رکھ دیں
- جب شیرے کو ابال آجائے تو اس میں تیار کئے ہوئے پتیرے کے گولے ڈال کر ڈھک دیں اور درمیان میں آگ پر پکا لیں
- درمیان میں ہر دو سے تین منٹ بعد ڈھکن کھول دیں تاکہ ابال پتین سے باہر نہ آجائے۔ دس سے بارہ منٹ پکاتے ہوئے رس گلے پھول جائے تو چوبے سے اتار کر عرق گلاب ڈال دیں

پریزنٹیشن خاص مواقع پر گھر میں بنے ہوئے صاف ستھرے رس گلوں کو بخٹھنڈا کر پیش کریں۔

تیاری کا وقت: ایک گھنٹہ | پکانے کا وقت: پندرہ سے تیس منٹ | تعداد: دس سے بارہ عدد



اسٹرابیری فرز

اجزاء

اسٹرابیری	تین سے چار عدد	سوفٹ ڈرک	ایک عدد چھوٹی	پودینہ	دو کھانے کے چمچ
اسٹرابیری جیلی	ایک پیکٹ	چینی	دو کھانے کے چمچ	کٹی ہوئی برف	حسب پسند

ترکیبے

- ایک پیالی اچھے ہوئے گرم پانی میں اسٹرابیری جیلی ڈال کر اچھی طرح ملائیں پھر اس میں ایک پیالی سادہ پانی ملا کر رکھ لیں
- پلیٹ میں صاف و علی ہوئی اسٹرابیری، چینی اور پودینہ ڈال کر پلیٹ کر لیں۔ ساتھ ہی تیار کی ہوئی جیلی بھی شامل کرتے جائیں
- آخر میں اس میں سوفٹ ڈرک اور کٹی ہوئی برف ڈال کر پلیٹ کر لیں

پریزنٹیشن

خواہصورت سے گلاسوں میں نکال کر اسی وقت اس ٹھنڈی فرحت بخش ڈرک کا لطف اٹھائیں۔

تیاری کا وقت: دس سے بارہ منٹ | افراد: تین سے چار کے لئے

پیرس سے فخر کے ساتھ!

دُنیا کے ماہرین نے دیا ڈالڈا کی بین الاقوامی
مہارت کو منفرد اعزاز



تاریخ میں پہلی بار، پاکستان نے جیتا
Gourmand World Cookbook Awards

ڈالڈا کا دسترخوان

پلاٹینم ایڈیشن

Best Corporate Cookbook in the World



اور نچ چیز کیک

اجزاء	
دو سے تین عدد	کینو
ایک پیالی	کالج چیز
ایک پیالی	فریش کریم
آدھی پیالی	دہی
آدھی پیالی	کنڈرینڈ ملک
دو کھانے کے چمچ	چینی
دو کھانے کے چمچ	جیلیٹن پاؤڈر
دو کھانے کے چمچ	سادے بسکٹ
100 گرام	
شہد	
دار چینی پس ہوئی	
ڈالڈا کوئٹگ آئل	
ایک کھانے کا چمچ	

ترکیب

- بسکٹ کو گر انڈر میں ڈال کر یا پیلن کی مدد سے باریک چورا کر لیں۔ پھر چین میں ڈال کر اس میں شہد اور دار چینی شامل کریں اور ہلکی آگ پر رکھیں تاکہ بسکٹ کا چورا اچھی طرح شہد کے ساتھ مل جائے۔
- بیکنگ چین میں بڑے ہیپس اس طرح لگائیں کہ کڑے سے باہر نکلا ہو تاکہ کیک کو آسانی سے نکالا جاسکے۔ اس پر برش کی مدد سے ڈالڈا کوئٹگ آئل لگائیں اور بسکٹ کے کچھ کچھ اچھی طرح دبا کر ایک اچھی موٹی تہہ لگا دیں۔ آدھے گھنٹے کے لئے فریزر میں رکھ دیں۔
- جیلیٹن میں دو کھانے کے چمچ پانی اور بیسوں کا رس ملا کر ڈبل بواکس پر پکائیں۔
- کینو ڈس کو صاف دھو لیں اور ایک کینو کا اوپر کا باریک چھلکا نکال لیں۔ اس کو باریک کاٹ کر گرم پانی میں ابال کر نکالیں۔ کینو کے باریک تھلے کاٹ لیں
- کینو کا رس نکال لیں اور اس میں خشک کر کے ہونے چھلکے ملا لیں اور اس میں دو کھانے کے چمچ چینی ڈال کر اتنی دیر پکائیں کہ گاڑھا ہو جائے
- کریم کو بخ خشک کر لیں اور اسے صاف خشک پیالے میں ڈال کر الیکٹریک بیٹز سے پھینٹیں
- کالج چیز اور کنڈرینڈ ملک کو علیحدہ پھیلت لیں۔ پھر اس میں دہی، جیلیٹن کا آمیزہ، کریم اور خشک اکیا ہوا کینو کا کچھ ڈال کر ملا دیں۔ اس کچھ کو بیکنگ چین میں بسکٹ کے اوپر ڈال دیں اور چھ سے آٹھ گھنٹوں کے لئے فریزر میں رکھ دیں

پریزنٹیشن فریزر سے نکال کر چند منٹ روٹ ٹیپرچر پر رکھیں پھر احتیاط سے بڑے ہیپس کو اٹھاتے ہوئے کیک کو کڑے سے نکال لیں۔ کینو کے سلاکسز سے اوپر سے خوبصورتی سے سجادیں۔

تاری کا وقت: ایک سے ڈیڑھ گھنٹہ | خشک کرنے کے لئے: پانچ سے چھ گھنٹے | افراد: پانچ سے چھ