



عید الاضحیٰ ریسیپز

بار- بی-کیو، کلیجی، ران
بریانی، پائے اور
سالن کی ترکیبیں



اجزا

- بکرے کی ران ایک کلو
- دہی ایک کب
- لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
- ادریک پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
- نمک حسب ذائقہ
- لال مرچ دو چائے کے چمچ (کٹی ہوئی)
- گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- سویا ساس دو کھانے کے چمچ
- سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
- مسٹرڈ ساس ایک کھانے کا چمچ
- کچا پیٹا چار کھانے کے چمچ
- چاٹ مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
- ووستر ساس دو کھانے کے چمچ
- چھوٹی الائچی پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
- اٹل ادھی پیالی

ترکیب | اجزا

1. ران کو اچھی طرح دھو کر کانٹے سے گود لیں اور تمام اجزاء لگا کر رات بھر کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
2. پھر دیگچی میں ڈال کر ہلکی آنچ پر یکائیں اگر چاہیں تو تھوڑا سا پانی بھی ڈال سکتے ہیں۔
3. جب گوشت گل جائے تو اتار لیں۔
4. رائتہ اور نان کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

- بکرے کا گوشت ایک کلو
- پیاز آدھا کلو
- (ہودینہ ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا
- (گاڑھی دہی آدھا کلو (پھینٹی ہوئی
- (ادرک ایک انچ کا ٹکڑا (باریک کٹی ہوا
- (لہسن چار جوڑے (باریک کٹا ہوا
- (بری مرچیں چھ عدد (باریک کٹی ہوئی
- (لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی
- (دھنیا ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا
- نمک ایک چائے کا چمچ
- تیل حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . آدھے پیاز کو باریک کاٹ لیں اور باقی پیاز کے گول لچھے کاٹ لیں۔
- 2 . ایک پیالے میں پیاز کے لچھے، ہودینہ اور بری مرچیں ملا لیں۔
- 3 . دیگچی میں گوشت، لال مرچ، نمک، دھنیا، باریک کٹی ہوئی پیاز، لہسن، ادرک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر گوشت گلنے اور پانی خشک ہونے تک پکائیں۔
- 4 . اس میں تیل ڈال کر اچھی طرح سے بھون (Roast) لیں۔
- 5 . جب تیل اوپر آجائے تو اس پر دہی، پیاز اور ہودینے کی تہ لگائیں۔
- 6 . کوئلے کا ایک ٹکڑا گرم کر لیں۔ دیگچی کے درمیان میں روٹی کا ٹکڑا رکھیں۔
- 7 . اس پر گرم کوئلہ رکھ کر چند قطرے تیل ڈال کر ڈھکن ڈھانک دیں۔ پانچ منٹ دم پر رکھ کر دھواں گوشت ڈش میں نکالیں اور گرما گرم پیش کریں۔



اجزا

- بکرے کے معز دو عدد
- بلدی دو کھانے کے جمج
- پیاز (سلائس) دو عدد
- ٹماٹر (سلائس) دو عدد
- بری مرچ (سلائس) چار عدد
- ادرک، لہسن پیسٹ دو کھانے کے جمج
- کٹی لال مرچ ایک کھانے کا جمج
- گرم مصالحہ پاؤڈر ایک کھانے کا جمج
- نمک حسب ذائقہ
- تیل پانچ کھانے کے جمج
- پانی حسب ضرورت
- برا دھنیا چوتھائی گٹھی

ترکیب | اجزا

1. بکرے کے معز پانی میں ایک کھانے کا جمج بلدی کے ساتھ اُبالیں اور صاف کر کے رکھ دیں۔
2. کڑاہی میں تیل گرم کر کے ادرک، لہسن پیسٹ تھوڑا پکائیں۔
3. پھر اس میں پیاز، ٹماٹر، بری مرچ، برا دھنیا شامل کر کے مکس کریں اور ساتھ ہی کٹی لال مرچ، ایک کھانے کا جمج بلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، نمک اور آدھا کپ پانی شامل کر کے چار سے پانچ منٹ ہلکی آنچ پر بھونیں۔
4. جب پانی خشک ہو جائے تو اُبلا ہوا معز شامل کر کے تین سے چار منٹ بھون لیں۔ مزیدار برین کھڑا مصالحہ تیار ہے۔



اجزا

- گوشت آدھا کلو
- گھی ایک سو اسی گرام
- دہی آدھا پاؤ
- بادام آدھا پاؤ
- کشمش آدھا پاؤ
- دھتیا حسبِ ضرورت
- لہسن حسبِ ضرورت
- پیاز حسبِ ضرورت
- نمک حسبِ ذائقہ
- مرچ حسبِ ذائقہ
- ادرک کا مصالحہ حسبِ ذائقہ

ترکیب | اجزا

- 1 . بادام رات کو پانی میں بھگو دیں۔
- 2 . صبح ان کا جھلکا اتار کر گریاں گھی میں نل لیں۔
- 3 . اسی طرح گھی میں کشمش کو بھی ہلکا ہلکا نل لیں۔
- 4 . اب گھی کڑکڑائیں اور پیاز ڈال کر لال کریں اور میں مصالحہ، گوشت اور دہی ڈال کر بھونیں۔
- 5 . ٹھنڈے ہوئے گوشت میں میوے ڈالیں اور گلنے کے لئے پانی ڈال دیں۔
- 6 . جب گوشت گل جائے تو ایک بار پھر تھوڑا سا بھونیں اور پھر پینیلی چولہے سے اتار لیں۔
- 7 . میوے اور باداموں کی گریاں ڈال کر گرم گرم پیش کریں۔



بھاری بوٹی

اجزا

- انڈر کٹ اسٹیکس ایک کلو (ٹکڑے ہوئے)
ہینا پیسٹ تین کھانے کے چمچ
پیاز ایک عدد (فرائی اور پسی ہوئی)
دہی ایک سو گرام
لہسن ادراک پیسٹ دو کھانے کے چمچ
مسٹرڈ ائل چار کھانے کے چمچ
بلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (کئی ہوئی)
نمک حسب ذائقہ
زیرہ ایک چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا)

ترکیب | اجزا

- 1 . اسٹیک پر ہینے کا پیسٹ لگا کر کم از کم چار گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔
- 2 . اب اسٹیکس کے ٹکڑوں کو پیاز، دہی، لہسن ادراک پیسٹ، مسٹرڈ ائل، بلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، لال مرچ، نمک اور زیرے کے ساتھ ایک پیالے میں مکس کر لیں۔
- 3 . ایک گھنٹے کے بعد آپ انہیں سیخوں پر لگا کر کونلوں پر پکا لیں یا دم دے کر فرائی کر لیں۔
- 4 . آپ اگر چاہیں تو اوون میں بھی پکا سکتے ہیں۔
- 5 . لیموں کے سلانسرز، برا دھنیا، بری مرچ اور پیاز کے سلانسرز کے ساتھ گارنش کریں۔
- 6 . بھاری بوٹی، روٹی، سالاد، رائتے، املی کی چٹنی یا پودینے کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

بکرے کا گوشت سات سو پچاس گرام	کوکونٹ ملک ادھی پیالی
باسمتی چاول ادھا کلو (بھیکے ہوئے)	نمک دو کھانے کے چمچ
لہسن ادرك کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ	زردهے کا رنگ ایک چائے کا چمچ
پلاؤ بریانی مکس ایک پیکٹ	تیل ایک پیالی
دہی ایک پیالی	پیاز سجاوٹ کے لیے (تلی ہوئی)

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں دو گلاس پانی، گوشت، لہسن ادرك پیسٹ اور پلاؤ بریانی مصالحہ ڈال کر پکانیں۔
2. جب گوشت نرم ہو جائے اور نہوڑا پانی باقی رہ جائے تو دہی اور کوکونٹ ملک پیسٹ کر گوشت پر ڈال دیں۔
3. دوسرے بین میں پانی گرم کریں جب ابال آنے لگے تو نمک ڈال کر بھیکے ہوئے چاول بھی شامل کر دیں اور دوکٹی رہ جائے تک ابال کر جہان لیں۔
4. چاولوں کو گوشت پر پھیلا دیں اور زردهے کا رنگ چاولوں پر چھڑک دیں۔
5. پلاؤ بریانی دم پر رکھ دیں۔
6. جب چاول نرم ہو جائیں تو تیل کو تیز گرم کر کے چاولوں پر ڈال دیں اور مزید پانچ منٹ دم پر رکھیں۔
7. پھر چاول اور گوشت مکس کر لیں اور ڈش میں نکال کر تلی پیاز سجا کر پیش کریں۔



اجزا

بکرے کی ران ڈیڑھ کلو (بغیر ہڈی)	لہسن آٹھ سے دس عدد (باریک کٹا ہوا)
سرکہ اُدھا کپ	زیرہ ایک چائے کا چمچ (تھنا ہوا)
دہی تین سو گرام	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
پیاز ایک عدد	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
بری مرچ چار عدد	زعفران ایک چٹکی
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)	سرسوں کا تیل حسب ضرورت
ادرک درمیانہ ٹکڑا (باریک کٹی ہوئی)	نمک حسب ذائقہ

ترکیب | اجزا

- 1 . زعفران کو سرکے میں بھگو دیں۔
- 2 . ران پر چھری سے کٹ لگائیں۔ اب اس پر نمک لگائیں۔
- 3 . پھر اس پر کالی مرچ اور گرم مصالحہ لگا کر دو گھنٹے کے لیے چھوڑ دیں۔
- 4 . ایک مکسنگ باؤل میں دہی، کٹی ہوئی ادرک، کٹا ہوا لہسن، سرسوں کا تیل، کٹی ہوئی لال مرچ، زیرہ اور زعفران سرکے کے ساتھ ملا ہوا شامل کر کے آمیزہ تیار کر لیں۔
- 5 . پھر اسے ران پر لگا دیں اور ران کو رات بھر کپٹے رکھ دیں۔
- 6 . اوون کو ایک سو اسی ڈگری پر گرم کریں۔
- 7 . بیکنگ ٹرے کو گریس کر لیں اور اس پر ران رکھ دیں۔
- 8 . ساتھ ہی پیاز اور بری مرچ رکھ کر اوون میں پکتے رکھ دیں۔
- 9 . جب اچھی طرح پک جائے تو اسے سالاد اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

- کلیجی ادھا کلو
- لال مرچ دو چائے کے چمچ
- ادرک، لہسن ایک چائے کا چمچ
- نمک حسب ذوق
- دہی دو کھانے کے چمچ
- پسا، بھنا زیرہ ایک چائے کا چمچ
- قصوری میتھی ایک چائے کا چمچ
- برا دھنیا حسب ضرورت
- بری مرچیں حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . کڑاہی میں تیل ڈالیں۔
- 2 . پھر اس میں کلیجی، ادرک، لہسن، نمک، لال مرچ اور زیرہ ڈال کر بھون لیں۔
- 3 . آخر میں برا دھنیا، قصوری میتھی اور بری مرچیں ڈال کر فرائی کریں۔
- 4 . تیار ہونے پر کھانے کے لیے پیش کریں۔



اجزاء

آدھا کلو	دہی	آدھا کلو	راتن
ایک چائے کا چمچ	کالی مرچ پاؤڈر	(سائے کے ہڑی کاٹ لیں)	
آدھا پاؤ	ادرک پیسٹ	حسب ذائقہ	نمک
ایک چوتھائی کپ	تیل	ایک چائے کا چمچ	بہسن پیسٹ

ترکیب

راتن کو کانٹے سے گود لیں۔ ادرک، بہسن، لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ پاؤڈر، نمک دہی میں مکس کر کے پھینٹ لیں۔ راتن کو اس مکسچر میں پوری رات میری نیٹ کرنے کے لئے رکھ دیں۔ تیل گرم کریں۔ اور اس میں مصالحہ لگی راتن دو گھنٹہ بلکی آگ پر پکا لیں۔ پھر پلٹ دیں اور دو گھنٹہ اور پکا لیں کہ راتن اچھی طرح گل جائے۔ اگر تہ گلی ہو تو ایک گھنٹہ اور دم پر رکھیں۔ آگ کا خیال رکھیں کہ بالکل بلکی آگ پر پکاتا ہے بغیر پانی کے۔ اسپتھل بہاری راتن تیار ہے۔ گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

- بکرے کی کلیجی (کیوب) 1/2 کلو
- بری مرچ (ہسی) 1 چائے کا چمچ
- برا دھنیا 1 چائے کا چمچ
- نمک 1 چائے کا چمچ
- ادرک لہسن پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
- لال مرچ پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
- زیرہ (ہسا) 1 چائے کا چمچ
- سرکہ 2 چائے کے چمچ
- گرم مصالحہ پاؤڈر 1/2 چائے کا چمچ

ترکیب | اجزا

- 1 . کلیجی کو تمام اجزاء کے ساتھ آدھا گھنٹہ میرینیٹ کریں۔
- 2 . پھر کلیجی کے کیوبز کو اسکیور ز (لکڑی کے تنکے) میں پرو لیں اور آگ پر سینک لیں۔
- 3 . مزیدار سیخ کلیجی کو املی کی چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



باربی کیو بیف چلی

اجزا

انڈر کٹ اڈھا کلو (بوٹی)	کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ	باربی کیو سوس دو کھانے کے چمچ
سویا سوس دو کھانے کے چمچ	بری مرچ دس عدد (لمبی باریک کٹی ہوئی)
نمک حسب ذائقہ	تیل حسب ضرورت
چینی ایک چائے کا چمچ	تل کا تیل ایک چائے کا چمچ
کارن فلور ایک کھانے کا چمچ	

ترکیب | اجزا

- 1 . پہلے انڈر کٹ بوٹی کو اچھی طرح دھو کر ایک کھانے کا چمچ سفید سرکہ، ایک کھانے کا چمچ سویا سوس، نمک، چینی، کارن فلور، کالی مرچ اور باربی کیو سوس ملا کر دس سے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔
- 2 . اب فرائنگ بین میں ذرا سی چکنائی لگا کر مصالحہ لگی بوٹیاں الگ الگ کر کے رکھیں اور ان کا اپنا پانی خشک کر لیں۔
- 3 . پھر گرل بین گرم کر کے اس پر بھی ذرا سی چکنائی لگا کر خشک کی ہوئی بوٹیاں پھیلا کر رکھ لیں۔
- 4 . جب وہ دونوں طرف سے اچھی طرح سک جائیں تو انہیں سرونگ ڈش میں ڈالیں۔
- 5 . اب فرائنگ بین میں ایک کھانے کا چمچ تیل گرم کر کے بری مرچ، سویا سوس، سفید سرکہ اور نمک ڈال کر اسٹر فرائی کریں۔
- 6 . پھر تیار بوٹیوں پر ڈال دیں۔
- 7 . ساتھ ہی تل کا تیل گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

برا دھنیا 1/2 گڈی	کلیجی 1/2 کلو
ثابت زبرہ (بھنا.کٹا) 1-1/2 چائے کا چمچ	ٹماٹر (باریک کٹے) 2 عدد
لال مرچ پاؤڈر 1-1/2 چائے کا چمچ	پیاز (باریک کٹا) 2 عدد
نمک 1/2 چائے کا چمچ	بری مرچ 4 عدد
گرم مصالحہ 1 چائے کا چمچ	ادرک لہسن پیسٹ 1 کھانے کا چمچ
نیل 1/2 کپ	دہی (بھٹی ہوئی) 2-3 کھانے کے چمچ
سوکھی میتھی 2 چائے کے چمچ	

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں نیل گرم کر کے اس میں پیاز ہلکا براؤن کریں۔
2. ادرک لہسن پیسٹ کو ڈال کے بھون لیں۔
3. پھر کلیجی ڈال کے فرائی کریں، ڈھکن سے کور کر دیں اور پکنے دیں یہاں تک کہ کلیجی کی پیک ختم ہو جائے۔
4. کلیجی کا پانی خشک ہو جائے تو ٹماٹر، دہی، لال مرچ پاؤڈر، نمک، زبرہ اور بری مرچ (ثابت) شامل کر کے بھونیں۔
5. آخر میں گرم مصالحہ، برا دھنیا اور سوکھی میتھی ڈال کے اچھی طرح مکس کریں۔ نان اور جیاتی کے ساتھ سرو کریں۔



کلیجی تکے

اجزاء	
کلیجی	۱/۲ کلو
اورک پسی ہوئی	۱ چائے کا چمچ
لہسن پسا ہوا	۱ چائے کا چمچ
کچری	۱/۲ چائے کا چمچ
دھنیا پسا ہوا	۱/۲ چائے کا چمچ
بلدی	۱/۲ - ۱/۴ چائے کا چمچ
گرم مصالحہ	۱/۲ - ۱/۴ چائے کا چمچ
لال مرچ پسی ہوئی	۱ چائے کا چمچ
لیوں	۲ عدد
نمک	حسب ذائقہ

ترکیب

لیوں کا رس نکال کر سب مصالحے اس میں ملا لیں پھر اس کو کلیجی میں لگا کر رات بھر کے لیے فریج میں رکھ دیں۔ پکانے کے لئے تیل میں لگا کر ہلکا سا تیل اوپر لگائیں اور ۱۰-۲۰ منٹ کے لیے کونٹے پر یا گیس کے چولہے پر سینک لیں۔ کلیجی تیار ہونے پر نرم ہونی چاہیے۔ تھوڑے سے دہی میں ہری چٹنی ملا کر اسے کلیجی کے ساتھ پیش کریں۔

نپ

کھیری اور گوشت بھی اسی ترکیب سے بن سکتے ہیں۔ ان دونوں کو زیادہ نہ پکائیں۔ گوشت کے لیے کچری زیادہ ڈالیں۔



اجزاء

گوشت	آدھا کلو	چاول	آدھا کلو
تیل	ایک کپ	پیاز	دو
بہن	ایک چائے کا چمچ	ادرک	ایک چائے کا چمچ
نمک	آدھا چائے کا چمچ	لال مرچ	ڈیڑھ چائے کا چمچ
ہر ادھیا	ایک گٹھی۔ مونا مونا کوٹ لیں۔	ٹماٹر	دو عدد۔ کاٹ لیں۔
ہری مرچ	دس یا بارہ عدد۔ کاٹ لیں	پودینہ	آدھی گٹھی۔ کوٹ لیں
آلو بخارے	چھ تا آٹھ عدد	لال مرچ	آٹھ تا دس عدد۔ ثابت کوٹ لیں
آلو	آدھا کلو۔ کاٹ لیں	نمک	ایک کھانے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ (دارچینی ایک عدد، کلزا، زیرہ ایک کھانے کا چمچ۔ بڑی الائچی، ایک عدد۔ چھوٹی الائچی تین یا چار عدد)			

دی ایک کپ پیاز دو عدد۔ تیل لیں۔

دی اور پیاز کو بلینڈ کر لیں زردے کارنگ + تیل اور پڑا لے کے لئے

بریانی اسنس چند قطرے

ترکیب: تیل گرم کریں اور پیاز تیل لیں۔ پھر گوشت، ادرک، بہن ڈال کر فرانی کریں۔ پھر

تمام مصالحہ اور پانی ڈال کر گوشت گھنے چھوڑ دیں۔ جب گوشت آدھا گل جائے تو آلو ڈال کر پکائیں۔

جب آلو گل جائیں تو نکال لیں۔ گوشت بھون لیں۔ پھر دی اور بلینڈ کی ہوئی پیاز ڈال دیں۔ اور دو سے

تین منٹ دم پر رکھ دیں۔ چاول کا پانی گرم کریں۔ ثابت گرم مصالحہ ڈال کر ایک کئی چھان لیں پھر تیلے میں

چاول ڈالیں۔ پھر قورمہ، پھر چاول ڈالیں۔ تیل چمڑک لیں۔ زردے کارنگ، بریانی اسنس ڈال کر دم پر

رکھ دیں۔



مٹن ایک کلو	لہسن ادراک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
پیاز آدھی (چھوٹی)	نمک حسب ضرورت
ادراک آدھا انچ کا ٹکڑا	لال مرچ دو کھانے کے چمچ (کٹی ہوئی)
لہسن کے جوئے چار سے پانچ عدد	برق مرچ چار سے پانچ عدد (ثابت)
دھنیا دو کھانے کے چمچ	دہی ایک کپ
سونف چار کھانے کے چمچ	آلو ایک عدد (باریک کٹا ہوا)
دار چینی تین سے چار ٹکڑے	شاہ زبرہ ڈیڑھ چائے کا چمچ
بادیان کے پھول دو سے تین عدد	چاول ایک کلو (بھیگے ہوئے)
کالی مرچ آٹھ سے دس عدد	لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ
لونگ پانچ سے چھ عدد	زرے کا رنگ تھوڑا سا
گھی ایک کپ	ٹماٹر گارنش کے لیے
پیاز چار سے پانچ عدد (کٹی ہوئی)	

1. ایک بین میں دو لیٹر پانی گرم کر کے اس میں مٹن کو ابلنے کے لئے رکھ دیں اور بخنی تیار کر لیں۔
2. ایک جالی والے کیڑے میں پیاز، ادراک، لہسن، دھنیا، سونف، دار چینی، بادیان کے پھول، کالی مرچ اور لونگ رکھ کر بوٹلی بنا لیں۔
3. اب اس بوٹلی کو گوشت والے بین میں رکھ دیں تاکہ خوشبو آجائے۔
4. ایک الگ بین میں گھی ڈال کر اس میں پیاز کو ہلکا سنہرا فرائی کر لیں۔
5. جب پیاز فرائی ہو جائے تو اس میں سے تھوڑی سی پیاز نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔
6. اب پیاز والے بین میں گوشت، لہسن ادراک پیسٹ، نمک، لال مرچ اور بری مرچ ڈال کر اچھی طرح بھون لیں۔
7. پھر اس میں دہی اور آلو ڈال کر دوبارہ بھون لیں۔
8. اب شاہ زبرہ، چاول، بخنی اور لیموں کا رس شامل کر کے ڈھانپ کر پکنے کے لئے رکھ دیں۔
9. جب پانی خشک ہو جائے تو ڈھکن ہٹا دیں اور زرے کا رنگ ڈال کر پکنے دیں۔
10. پھر تیز آتھ پر دم پر رکھ دیں۔
11. کچھ دیر بعد آتھ ہلکی کر دیں اور دس سے پندرہ منٹ کے لئے دم پر رہنے دیں۔
12. مزیدار مٹن بریانی تیار ہے۔
13. فرائی کی ہوئی پیاز ڈال کر ٹماٹر سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

بکرے کی ران ایک کلو (چھوٹے ٹکڑے)	لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
نیل ایک کب	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ	دھنیا ایک کھانے کا چمچ (کٹا ہوا)
ٹماٹر آدھا کلو	کالی مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)
دبی ایک چوتھائی کب	بری مرچ آٹھ سے دس عدد (ثابت)
نمک حسب ذائقہ	برا دھنیا آدھا کٹھی
	ادرک دو کھانے کے چمچ (باریک کٹی ہوئی)

ترکیب | اجزا

1. بین یا کڑاہی میں نیل گرم کر کے اس میں گوشت شامل کر لیں۔
2. اب اس میں ادرک لہسن پیسٹ ڈال کر درمیانی آنج پر اتنا پکائیں کہ پانی خشک ہو جائے۔
3. اس کے بعد گوشت میں تین گلاس پانی شامل کر کے ڈھانپ کر اتنا پکائیں کہ گوشت گل جائے۔
4. جب گوشت آدھا گل جائے تو اس میں ٹماٹر، دبی، نمک اور پسی لال مرچ شامل کر لیں۔
5. گوشت کو ہلکی آنج پر پکتے دین اور اتنا پکائیں کہ اچھی طرح گل جائے۔
6. پھر اس میں گرم مصالحہ پاؤڈر، کٹا دھنیا، کالی مرچ، ثابت بری مرچ اور ٹھوڑا برا دھنیا ڈال کر مکس کر کے آنج سے ہٹا دیں۔
7. برا دھنیا اور باریک کٹی ادرک سے گارنش کریں۔
8. نان، رائتہ اور سالاد کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

- گانے کا گوشت پانچ سو گرام
- دہی اُدھا کپ
- بیٹا پیسٹ ایک چوتھائی کپ
- لہسن دو چائے کے چمچ
- ادرک ایک کھانے کا چمچ
- لیموں کا رس ایک کھانے کا چمچ
- گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
- بری مرچ کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ
- لال مرچ دو کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
- نمک ایک چائے کا چمچ
- گھی دو کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

- 1 . ایک پیالے میں دہی، بیٹے کا پیسٹ، لہسن، ادرک، لیموں کا رس، گرم مصالحہ، بری مرچ کا پیسٹ، لال مرچ اور نمک ڈال کر مکس کریں۔
- 2 . اس مکسچر میں گوشت کو میری نیٹ کر لیں۔
- 3 . پھر ان کو اسکپورز پر لگائیں اور گرل کریں۔
- 4 . آخر میں برش کی مدد سے گھی لگائیں۔
- 5 . مزے دار تکہ بوٹی کچومر کے ساتھ سرو کریں۔



گائے کا گوشت ایک کلو	بری مرچ آٹھ عدد (کٹی ہوئی)
گیہوں دو سو پچاس گرام	لیموں چار عدد
جو دو سو پچاس گرام	لال مرچ دو کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
ماش کی دال پچھتر گرام	بلدی ادھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
مسور کی دال پچھتر گرام	دھنیا دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)
چنے کی دال پچھتر گرام	بادیان کا پھول ایک کھانے کا چمچ
گرم مصالحہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)	تلہار مرچ تین کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
زیرہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)	نمک حسبِ ذائقہ
چکن اسٹاک تین کپ	آئل آٹھ کھانے کے چمچ
پیاز ایک عدد (بڑی، کٹی ہوئی)	پانی حسبِ ضرورت
ادرک چار کھانے کے چمچ (باریک کٹی)	برا دھنیا ایک گڈی

- 1 . ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ڈال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔
- 2 . گائے کے بعد انہیں بلینڈ کریں۔
- 3 . اب پسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گائے کے گوشت کو ملا کر ادھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھوٹھے چلائیں۔
- 4 . پھر گرم تیل میں پیاز کو فرائی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔
- 5 . اس کے بعد پسا گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، پسی بلدی، پسا زیرہ، پسا دھنیا، پسی تلہار مرچ، پسا بادیان کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔
- 6 . اب پیاز کے بجے ہوئے تیل سے حلیم کو بگھار دیں۔
- 7 . تیار ہونے پر باریک کٹی ادرک، کٹی بری مرچ اور اوپر تلی ہوئی پیاز ڈالیں۔
- 8 . پھر لیموں کے ساتھ پیش کریں۔

بیف فرائیڈ اسٹکس

اجزا

بیف ادھا کلو (بغیر ہڈی کے)

نمک ایک چائے کا چمچ

لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)

گرم مصالحہ ادھا چائے کا چمچ

ہلدی ادھا چائے کا چمچ

سرکہ ایک کھانے کا چمچ

پانی دو کپ

پیاز دو عدد (کٹی ہوئی)

ٹماٹر دو عدد (کٹے ہوئے)

شملمہ مرچ دو عدد

انڈے دو عدد

بریڈ کریمز حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . بیف کو نمک، پسی لال مرچ، گرم مصالحہ، ہلدی، سرکہ اور دو کپ پانی کے ساتھ اُبالیں، یہاں تک کہ گوشت گل جائے۔
- 2 . اب اسے نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔
- 3 . اب گوشت کو اسکیورز پر پیاز، ٹماٹر اور شملمہ مرچ کے ساتھ ترتیب سے لگانیں۔
- 4 . پھر اسکیورز پر انڈوں میں ٹپ کریں اور بریڈ کریمز میں رول کر لیں۔
- 5 . اب انہیں فرائی کر لیں، یہاں تک کہ وہ لائٹ گولڈن ہو جائے۔
- 6 . آخر میں انہیں کیچپ کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء

کلیجی بکرے کی ایک کلو۔ بوٹی بنوالیں۔ سفید زیرہ بھنا اور پسا ہوا ایک چائے کا چمچ
لال مرچ پسی ہوئی ایک کھانے کا چمچ ادرک لہسن پسا ہوا ایک کھانے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ لیموں تین عدد
تیل/تھی حسب ضرورت

ترکیب

کلیجی بغیر دھوئے ہوئے ایک ڈلی لہسن کی کچل کر کلیجی پر لگا کر رکھ دیں۔ آدھے گھنٹے بعد ٹھنڈے پانی سے اچھی طرح دھو کر چھلنی میں رکھ لیں۔ تاکہ پانی نکال جائے۔ اس طریقے سے بسا نہ ختم ہو جاتی ہے۔ بعد میں اوپر دیئے گئے سارے مصالحے سوائے نمک کے کلیجی پر اچھی طرح لگا کر آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ پھر ایک بڑا فرائنک پین یا بھاری توالے کر اس پر ہلکی سی چکناٹی لگا کر کلیجی الگ الگ پھیلا کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں جب پانی خشک ہو جائے تو ایک کھانے کا چمچ تیل/تھی ڈال دیں۔ اور تھوڑی دیر کے لئے ڈھکن ڈھا تک دیں۔ پانچ منٹ بعد نمک ملائیں۔ اور اسے چمچ سے اچھی طرح کس کر لیں۔ کلیجی یا گردے ہوں دونوں میں نمک بالکل آخر میں ڈالیں۔ تاکہ سخت نہ ہو جائے۔ نمک شروع میں ڈالنے سے دونوں چیزیں سخت ہو جاتی ہیں دوسرا طریقہ یہ ہے کہ مصالحہ لگی کلیجی سینوں پر لگا کر کونلوں پر سینک لیں۔ جب سنک جائیں تو روٹی یا برش کے ذریعے ان پر تھی/تیل لگا لیں۔ گرم گرم روغنی نان، اٹلی کی چٹنی، دہی کارا میتہ ساتھ رکھ کر سرو کر دیں۔



اجزا

گوشت (ثابت ٹکڑا) 2 کلو	بھنا ہوا زیرہ 1 چائے کا چمچ
تلی ہوئی پیاز 1 کپ	کالی مرچ 1 چائے کا چمچ
برکی مرچ 6 عدد	پسی ہوئی لال مرچ 1 چائے کا چمچ
بودینہ 2/1 کڈی	بہینا 2 چائے کے چمچ
گنڈھا ہوا آٹا 2 کپ	تیل 4 کھانے کے چمچ
سرکہ 2/1 کپ	نمک حسب ذائقہ
کچی پیاز 250 گرام	
دہی 250 گرام	

ترکیب | اجزا

- 1 . گوشت کو بہینا لگا کر رکھ دیں گچھ دیر، اب مٹی کی بانڈی لے کر اس میں گوشت کا ٹکڑا ڈال لیں اور تیل، سرکہ، براون پیاز، زیرہ، کالی مرچ، لال مرچ سب ڈال دیں۔
- 2 . اب بہینٹا ہو دہی شامل کر دیں، اور تھوڑا سا چمچ چلا کر ڈھکن سے ڈھک دیں۔
- 3 . آٹا لگا کر ایر ٹائٹ سیل کر دیں تاکہ سٹیم اندر ہی رہے (لازمی نہیں ہے)۔
- 4 . آنج دھیمی رکھ کر چھوڑ دیں تاکہ گوشت گل جائے۔
- 5 . جب گوشت گل جائے تو کچی پیاز لے کر اس کو ایک بین لے کر فرائی کر لیں اور تمام مکسچر کو اس میں اُلٹا دیں اور گچھ دیر بھون لیں یعنی تڑکا لگا لیں۔
- 6 . اب ڈس اوٹ کر لیں ہر دھنیا وغیرہ سے گارنش کر کے پیش کریں، مزیدار دم کا گوشت تیار ہے۔



اجزاء

بکرے کی ران	ڈھائی کلو	تیل	آدھا کپ
گرم مصالحہ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	کالی مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کے چمچ
نمک	دو چائے کے چمچ	لال مرچ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	بادام	چار کھانے کے چمچ
پیاز کٹی ہوئی	دو عدد	لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
ادرک پیسٹ	دو کھانے کے چمچ	بری مرچ	چار عدد
دہی - پھینٹا ہوا	ڈھائی کپ	سفید زیرہ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ

ترکیب

ران کو صاف کریں۔ پختائی بالکل صاف کریں۔ گہرے کٹ لگائیں۔ تھوڑی دہی اور نمک لگا کر آدھا گھنٹہ رکھیں۔ ایک PYREX ڈش کو گرم کریں۔ پیاز، بری مرچ، ایک کپ دہی، پے بادام، ادرک، لہسن، لال مرچ ان سب کو بلینڈ کر کے پیسٹ تیار کر لیں۔ اس میں باقی مصالحے بھی ملا لیں باقی دہی بھی ڈالیں۔ مصالحے کو اچھی طرح مکس کریں۔ ہاتھ سے ران کے اندر مصالحہ لگائیں۔ ران کو ڈش میں رکھیں۔ اوپر باقی مصالحہ ڈالیں۔ پلاسٹک رسپ سے کور کر کے چوبیس گھنٹہ فریق میں رکھیں۔ پھر اسے میڈیم فائر پر ایک گھنٹہ بیک کریں۔ پھر پلٹ کر اتنی دیر بیک کریں کہ گل جائے اور پانی خشک ہو جائے۔ تھوڑے تیلے بادام اور تلی کشمش سے سجا کر سرو کریں۔



خستہ کلیجی

اجزاء

ایک عدد	انڈا (چھینٹ لیں)	چار سو گرام	کلیجی
دو کھانے کے چمچے	پانی	(دھوکہ بار ایک سلاکس کاٹ لیں)	
حسب ضرورت	بریڈ کرمز	ایک چائے کا چمچ	کری پاؤڈر
آدھا کپ	تیل	حسب ضرورت	میدہ
دو چائے کے چمچے	براؤن شوگر	دو چائے کے چمچے	سویا سوس
حسب ذائقہ	نمک	آدھا چائے کا چمچ	لہسن پیسٹ

ترکیب

کلیجی میں سویا سوس، نمک، براؤن شوگر اور لہسن پیسٹ ڈال کر کس کر لیں اور اس آمیزے کو پلاسٹک کی تھیلی میں ڈال کر فریج میں رکھ دیں۔ کلیجی کو اس آمیزے میں بارہ گھنٹے تک میرینیٹ ہونے دیں۔ ایک پیالے میں انڈا، پانی اور کری پاؤڈر ڈال کر پھینٹیں۔ کلیجی کو فریج سے نکال کر پہلے میدے سے کوٹ کر لیں اس کے بعد اسے انڈے کے کچھر میں ڈپ کر کے بریڈ کرمز سے کوٹ کر لیں اور کوٹ کی ہوئی کلیجی کو پانچ منٹ تک ایک پلیٹ میں رکھ دیں ایک سوس چین میں آدھا کپ تیل گرم کریں اور اس میں کلیجی ڈال کر گولڈن براؤن ہو جانے تک ہلکی آنچ پر فرائی کریں۔ اس کے بعد سرونگ پلیٹ میں نکالیں۔ مزیدار کرپسی کلیجی تیار ہے۔ فریج فرائیز اور ٹھانڈا کچھپ کے ساتھ سرو کریں۔



مغز کڑاہی

اجزا

گائے کا مغز ایک عدد	لیموں دو عدد
تیل حسب ضرورت	برا دھنیا ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا)
پیاز چار عدد (باریک کٹی ہوئی)	بری مرچ چار عدد (لمبی باریک کٹی ہوئی)
دہی آدھی پیالی	ادرک دو کھانے کے چمچ (باریک کٹی ہوئی)
ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	نمک حسب ذائقہ
گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)	مغز اُباتے کے لیے:
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی)	لہسن کے جوئے چھ عدد
دھنیا دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)	کالی مرچ چھ عدد

ترکیب | اجزا

1. پہلے گائے کے مغز کو پانی کے ساتھ ایک دیگچی میں ڈالیں۔
2. ساتھ ہی اس میں لہسن کے جوئے اور کالی مرچ ڈال کر اُبال لیں۔
3. پھر نکال کر اس کی رگیں صاف کریں اور چھلی اُتار کر چھوٹے ٹکڑے کر لیں۔
4. اب کڑاہی میں تیل گرم کر کے پیاز گولڈن براؤن کریں اور آدھی نکال لیں۔
5. اس کے بعد آدھی پیاز میں تیلی، ادرک لہسن کا پیسٹ، گرم مصالحہ، نمک، لال مرچ اور پسا دھنیا ڈال کر اچھی طرح بھونیں اور مغز شامل کر دیں۔
6. ساتھ میں لیموں کا رس ڈال دیں اور چمچ نہیں چلائیں۔
7. کڑاہی کو پکر کر ہلاتے رہیں، یہاں تک کہ تیل اوپر آجائے۔
8. آخر میں اس میں برا دھنیا، بری مرچ اور ادرک ڈال دیں۔
9. اس کے بعد باقی بچی پیاز ڈال کر سرو کریں۔

بھنا ہوا بھیجا

اجزاء

گائے کا بھیجا۔ ایک عدد یا
بکری کا بھیجا دو عدد۔ دھو کر ابالیں۔ پھر ساری لال رگیں صاف کر کے نکلڑے کر لیں

ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	ہلدی	ایک چائے کا چمچ
گرم مصالحہ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	سرخ مرچ پاؤڈر	آدھا کھانے کا چمچ
دھنیا پاؤڈر	ایک کھانے کا چمچ	نمک	حسب ذائقہ
دہی	چار کھانے کے چمچ	لیموں	دو عدد۔
پیاز	درمیانی ڈلی۔ چار عدد۔	باریک کٹی ہوئی	
ہرا دھنیا	ایک گھٹی۔	باریک کٹنا ہوا	ہری مرچ
تیل	ایک پیالی		تین عدد۔
			باریک کٹی ہوئی

ترکیب

ایک دہی میں تیل ڈال کر پیاز گولڈن براؤن کر لیں۔ آدھی نکال کر اخبار پر پھیلا دیں۔ آدھی میں ادرک، لہسن، ہلدی، مرچ، نمک، دھنیا ڈال کر ہلکا سا بھون کر دہی اور ابلے ہوئے بھیجے کے نکلڑے ڈال دیں۔ اب کپڑے سے پکڑ کر دہی کو ہلاتے رہیں چمچ بالکل نہ چلائیں۔ جب مصالحہ اچھی طرح بھن جائے تو گرم مصالحہ چھڑک دیں۔ ہری مرچ، ہرا دھنیا، تلی ہوئی پیاز، لیموں کا رس ڈال کر ہلکی آنچ پر پانی منٹ کے لئے دم پر رکھ دیں۔ مزیدار بھیجا تیار۔ گرم گرم چپاتی سے سر کے والے اچار کے ساتھ سرو کریں۔ اگر بھیجے کو اور مزیدار بنانا ہو تو تھوڑی چینی ہڈی ساتھ میں ڈال کر بھون لیں۔



مصالحے والا گوشت

اجزا

- گوشت ایک کلو
- پیاز ایک کلو (کٹی ہوئی)
- گھی آدھا کلو
- دہی آدھا کلو
- گرم مصالحہ ایک چھٹانک (ثابت)
- بری مرچ تین عدد
- نمک حسبِ ضرورت
- برا دھنیا حسبِ ضرورت

ترکیب | اجزا

- 1 . گوشت میں گھی، دہی (بھیٹ کر)، پیاز، نمک اور ثابت مصالحہ ملا لیں اور ان کو ایک گھنٹہ تک ایسے ہی پڑا رہنے دیں۔
- 2 . اب ایک برتن میں یہ سب ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔
- 3 . گوشت دہی میں ہی گُل جائے گا۔
- 4 . اس کو اس وقت تک بھونیں جب تک گھی نہ چھوڑ دے۔
- 5 . تیار ہونے پر برا دھنیا اور بری مرچ کاٹ کر اس کے اوپر ڈالیں اور روٹی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



شملہ مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	جاول سات سو پچاس گرام
بلدی آدھا چائے کا چمچ	لیمب ایک کلو
دہی ایک پاؤ	لیموں آدھا
نمک حسب ذائقہ	دار جینی ایک ٹکڑا
جانفل پاؤڈر ایک چوتھائی چائے کا چمچ	الانچی چھ عدد
زعفران ایک چٹکی	لونگ تین سے چار عدد
پیلا رنگ تھوڑا سا	گھی حسب ضرورت
بودینہ تھوڑا سا	پیاز آدھا کب (کٹی ہوئی)
ٹماٹر ایک عدد (کٹا ہوا)	ادرک ایک چائے کا چمچ (کٹا ہوا)
لیموں دو عدد (درمیان سے کٹے ہوئے)	ادرک ایک انچ کا ٹکڑا (باریک کٹا ہوا)

- 1 . پانی میں نمک ڈال کر ابال لیں۔
- 2 . پھر اس میں لیموں کا رس شامل کر دیں۔
- 3 . اب جاول شامل کر کے ابالنے کے لئے رکھ دیں۔
- 4 . جب اڑھائی کئی جاول ابل جائیں تو انہیں نتھار لیں۔
- 5 . ایک الگ بین میں دار جینی، الانچی اور لونگ ڈال دیں جب خوشبو آنے لگے تو اس میں چار کھانے کے چمچ گھی شامل کر دیں۔
- 6 . پھر پیاز شامل کر کے ہلکی سنہری کر لیں۔
- 7 . پھر گٹا ادرک اور باریک کٹا ہوا ادرک ڈال کر سنہرا کر لیں۔
- 8 . پھر اس میں لیمب شامل کر دیں۔
- 9 . پھر حسب ضرورت پانی شامل کر دیں تاکہ گوشت گل جائے۔
- 10 . پھر شملہ مرچ پاؤڈر، بلدی اور دہی ڈال کر بھون لیں۔
- 11 . نمک، جانفل پاؤڈر اور زعفران شامل کر کے اسے ڈھانپ کر ہلکی آنچ کر کے دم پر رکھ دیں۔
- 12 . اب ڈھکن ہٹا کر پکنے کے لئے رکھ دیں تاکہ گریوی گاڑھی ہو جائے۔
- 13 . اب ایک بین میں ایک تہہ جاولوں کی اور دوسری تہہ گوشت کی لگائیں۔
- 14 . اس کے اوپر ایک تہہ پھر جاولوں کی لگا دیں۔
- 15 . پیلا رنگ، دو کھانے کے چمچ گھی، بودینہ، ٹماٹر اور لیموں ڈال کر دم پر رکھ دیں۔
- 16 . بودینے سے گارنش کر کے سرو کریں۔



اجزا

- گائے کی بوٹی آدھا کلو (بون لیس)
- نمک حسب ذائقہ
- ادرک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ
- بہاری مصالحہ تین کھانے کے چمچ
- لال مرچ ایک چائے کا چمچ (کٹی ہوئی)
- سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا)
- لیموں چار عدد
- دہی ایک پیالی
- تیل آدھی پیالی
- بودینہ آدھی گٹھی (باریک کٹا ہوا)
- بری مرچ تین عدد (باریک کٹی ہوئی)
- گھی دو کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

- 1 . پہلے گائے کی بوٹی کو ہلکا ہلکا کچل لیں۔
- 2 . اب اس میں نمک، ادرک کا پیسٹ، بہاری مصالحہ، کٹی لال مرچ، سفید زیرہ، لیموں کا رس اور دہی اچھی طرح ملا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- 3 . پھر انہیں کڑابی میں تیل کے ساتھ ڈال کر ہلکی آنچ پر پکائیں۔
- 4 . جب مصالحے اور گوشت کا پانی خشک ہونے لگے تو اس میں گھی شامل کر کے دم پر رکھ دیں۔
- 5 . آخر میں کٹا بودینہ اور کٹی بری مرچ ڈال کر سرو کریں۔



اجزا

تیل ایک چوتھائی کپ	کلیجی پانچ سو گرام
گارنش کے لیے:	لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
بری مرچ تین سے چار عدد (کٹی ہوئی)	ادریک کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
لیموں کے چھلکے تین سے چار عدد	گرم مصالحہ دو چائے کے چمچ
برا دھنیا دو کھانے کے چمچ (کٹا ہوا)	لال مرچ دو چائے کے چمچ (کٹی ہوئی)
پیاز دو کھانے کے چمچ (چوکور کٹی ہوئی)	نمک ایک چائے کا چمچ
بودینہ دو کھانے کے چمچ (کٹا ہوا)	بلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ
ٹماٹر دو کھانے کے چمچ (چوکور کٹے ہوئے)	لال مرچ آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
	دہی ایک چوتھائی کپ

ترکیب | اجزا

- 1 . ایک پیالے میں مرغی کی کلیجی، لہسن کا پیسٹ، ادریک کا پیسٹ، گرم مصالحہ، کٹی لال مرچ، نمک، بلدی، پسی لال مرچ، دہی اور تیل ڈال کر مکس کریں اور پندرہ منٹ کے لیے ڈھک کر رکھ دیں۔
- 2 . اب اس مکسچر کو بین میں ڈال کر پکائیں۔
- 3 . جب کلیجی پک جائے تو اسے ٹس میں نکال لیں۔
- 4 . پھر بری مرچ، لیموں کے چھلکے، برا دھنیا، پیاز، بودینہ اور ٹماٹر سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔



مٹن لیگ اسٹیم

اجزاء

بران	ایک کلو	لال مرچ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
خشک آلو بخارے	ایک چوتھائی کپ	سرکہ	تین کھانے کے چمچ
نمک	حسب ذائقہ	پیلا رنگ	ایک چنگلی
دہی	دو کپ	تیل	فرائی کرنے کے لئے
ہری مرچیں	دو چائے کے چمچ	اسٹیم مصالحہ	دو چائے کے چمچ

ترکیب

بران کو دھو کر خشک کر لیں۔ اس میں نمک اور سرکہ لگا لیں تیل گرم کریں۔ اس میں بران کے ٹکڑے ڈال کر فرائی کر لیں۔ گولڈن براؤن ہو جائے تو نشوونما پر نکال کر اضافی تیل ہٹا لیں۔ اس کے بعد لال مرچ پاؤڈر، آلو بخارے، پیلا رنگ، دہی، ہری مرچیں، اور اسٹیم مصالحہ مکس کر لیں۔ بران کو اس مکسچر میں ڈال کر رکھ دیں۔ کچھ دیر بعد بران کو ایک ٹرے میں رکھ دیں۔ ایک برتن میں پانی گرم کریں اس پر بران کی ٹرے رکھ دیں۔ اور اسٹیم پر پکا لیں۔ بران گل جائے تو اتار لیں۔ مزیدار بران، سلاد اور چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

بکرے کی ران ثابت ڈبڑھ کلو	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ
انڈا ایک عدد	ادریک لہسن ایک کھانے کا چمچ
زرے کا رنگ ایک چٹکی	چھوٹی الائچی حسب ضرورت
لال مرچ دو چائے کے چمچ	جائفل جاوتری حسب ضرورت
نمک ڈبڑھ چائے کا چمچ	دبی چار کھانے کے چمچ
کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	لیموں کا رس ایک چوتھائی کپ
زیرہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ	

ترکیب | اجزا

- 1 . انڈا، زرے کا رنگ، لال مرچ، نمک، کالی مرچ، زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر، ادریک، لہسن، دبی اور لیموں کا رس مکس کریں۔
- 2 . اب ران کو دھونے کے بعد کٹ لگائیں۔
- 3 . پھر اس میں ایک چائے کا چمچ نمک لگا کر ایک گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- 4 . پھر سارا مصالحہ ران پر لگائیں اور دو گھنٹے کے لیے میری نیٹ کریں۔
- 5 . اب اس کو ڈیب فرائی کریں۔
- 6 . پھر ایک دیگچی میں بانی گرم کر لیں۔
- 7 . اس میں مٹن لیگ رکھیں اور جب تک کہ گل جائے اسٹیم کریں۔
- 8 . آخر میں دوبارہ سے فرائی کر لیں۔
- 9 . چاٹ مصالحہ چھڑکیں اور سرو کریں۔



اجزاء

گائے کا بالکل روکھا گوشت ایک کلو۔ بڑا ٹکڑا	لہسن اور کپساوا	ایک بڑا چمچ
دہی	ایک کپ	کالی مرچ پسی ہوئی
چنے پسے ہوئے	ایک چائے کا چمچ	
برادھنیا، ہری مرچیں، اورک۔	باریک کئے ہوئے حسب ذائقہ	
کچا پیتا	دو بڑے چمچ	پیاز۔ براؤن کر لیں دو عدد۔ باریک کٹی ہوئی
خشخاش اور بادام	تین بڑے چمچ۔ پسے ہوئے	گرم مصالحہ پساوا
کئی ہوئی لال مرچ	ایک بڑا چمچ	سرکہ
نمک	ایک چائے کا چمچ یا حسب ذائقہ	بلدی
گھی	آدھا چائے کا چمچ	ریڈ فوڈ کلر
	آدھا چائے کا چمچ	آدھا چائے کا چمچ

ترکیب

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



اجزا

کالی مرچ ایک چائے کا چمچ	بونگ کا گوشت اُدھا کلو
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	آلو ایک عدد
ادرنک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	گاجر ایک عدد (باریک کٹی ہوئی)
گرم مصالحہ اُدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)	چکن کیوب ایک عدد
تیل چار کھانے کے چمچ	ٹماٹر دو عدد (باریک کٹے ہوئے)
بری مرچ گارنش کے لیے	لونگ تین سے چار عدد
نمک حسب ذائقہ	جھوٹی الائچی تین سے چار عدد
	ثابت لال مرچ چھ سے آٹھ عدد
	براؤن پیاز اُدھا کب
	دار چینی دو سے تین ٹکڑے

ترکیب | اجزا

1. ایک بین میں حسب ذائقہ پانی، بونگ کا گوشت، جھوٹی الائچی، دار چینی، ادرنک لہسن کا پیسٹ، لونگ، ثابت لال مرچ اور تیل ڈال کر گوشت گلنے تک پکائیں۔
2. جب گوشت گل جائے تو اس میں کالی مرچ، پسا گرم مصالحہ، نمک اور پسی لال مرچ، ڈال کر بھون لیں۔
3. پھر اس میں براؤن پیاز، باریک کٹا ٹماٹر، آلو، باریک کٹی گاجر، چکن کیوب اور حسب ضرورت پانی ڈال کر مکس کر لیں اور اتنا پکائیں کہ گوشت اور سبزیوں گل جائیں۔
4. جب گریوی گاڑھی ہو جائے تو ڈش میں نکالیں اور بری مرچ سے گارنش کر کے سرو کریں۔



کلیجی آدھا کلو (بغیر پھہڑا چھوٹی بوتیاں)

لہسن ایک گڈی

پیاز تین عدد

سرخ مرچ اور نمک حسب ذائقہ

برا دھتیا حسب ضرورت

گھی ایک سو بیس گرام

1. گھی میں پیاز ہلکا براؤن کریں لہسن، نمک، لال مرچ اور پانی شامل کر کے شوربہ تیار کریں۔
2. اس میں کلیجی کے ٹکڑے ڈال دیجئے اور ہلکی آنچ پر گلائیں جب گل جائیں تو بھون لیں۔
3. پتیلی چولہے پر سے اتار کر اس میں برا دھتیا کتر کر ڈال دیں۔
4. کلیجی کا سالن تیار ہے۔



دہلی بریانی

اجزاء

بکرے کا گوشت	ایک کلو	پیاز	آدھا کلو
نماز	ایک پاؤ	لہسن پیسٹ	دو چائے کے چمچ
ادرک پیسٹ	دو چائے کے چمچ	دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
مرچ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچ
ثابت گرم مصالحہ	دو چائے کے چمچ	ہرا دھنیا، ہری مرچ	ایک کپ۔ کٹے ہوئے
آلو بخارہ	تیس عدد یا	لیمن جوس	ایک چوتھائی کپ
تیل	ایک کپ	زر درنگ	تھوڑا سا
براؤن پیاز	آدھا کپ	گرم مصالحہ پاؤڈر	دو چائے کے چمچ
چاول باسستی	ایک کلو	دہی	ایک کپ۔ پھینٹا ہوا

ترکیب

تیل گرم کریں۔ پیاز ڈالیں۔ دس منٹ بعد گرم مصالحہ ڈالیں۔ تھوڑی پیاز لال ہونے لگے تو گوشت، نماز، لہسن، ادرک، دھنیا، مرچ اور نمک ڈال کر ڈھک کر پکائیں۔ کہ گوشت گل جائے۔ پھینٹا ہوا دہی، آلو بخارہ یا لیمن جوس اور ہرا مصالحہ ڈال کر بھون لیں۔ ایک چمچ گرم مصالحہ ڈالیں۔ چاول کو باقی ثابت گرم مصالحے کیساتھ تھوڑا سخت بوائیل کریں۔ ایک دہیگی میں پہلے چاول پھر گوشت کی تہ لگائیں۔ تھوڑا گرم مصالحہ بھی چھڑک دیں اور چاول کے بعد زر درنگ پھر پیاز ڈال کر ہلکی آگ پر آدھا گھنٹہ دم دیں۔



قندھاری گوشت

اجزا

دھنیا پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	مٹن آدھا کلو
جاوٹری ایک چوتھالی چالے کا چمچ	گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ (ثابت)
الانچی ایک چوتھالی چالے کا چمچ (پسی ہوئی)	کھی آدھا کب
دودھ ایک کلاس	پیاز دو سے تین عدد (کٹی ہوئی)
زیرہ ایک چوتھالی چالے کا چمچ	ادریک پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
زعفران چار سے پانچ عدد	لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
نمک حسب ذائقہ	انار کا جوس دو بڑے مگ
برے دھنیا اور بودینے کے پتے گارنشنگ کے لئے	دبی ایک پیالی
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چالے کا چمچ	سرخ مرچ ایک چالے کا چمچ

ترکیب | اجزا

1. زعفران کو دودھ میں اچھی طرح سے گیل جانے تک مکھن کریں۔
2. ایک پیالی میں مٹن اور انار کا جوس شامل کر کے چھ سے سات گھنٹے کے لئے میز بنیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔
3. بین میں گھی، ثابت گرم مصالحہ اور زیرہ شامل کریں۔
4. پھر پیاز شامل کر کے گولڈن براؤن ہونے تک فرائی کریں۔
5. اب ادریک لہسن پیسٹ شامل کر کے دو منٹ کے لئے فرائی کریں۔
6. پھر پسی ہوئی مرچ، دھنیا پاؤڈر اور مٹن کو رنگت تبدیل ہوجانے تک فرائی کریں۔
7. گرم مصالحہ پاؤڈر، جاوٹری، نمک اور الانچی پاؤڈر شامل کر کے اچھی طرح مکھن کریں۔
8. دبی شامل کر کے تھوڑی دیر کے لئے پکائیں پھر زعفران ملا دودھ مکھن کریں۔
9. ڈھکنے سے ڈھانپ کر مٹن کو اچھی طرح پکائیں یہاں تک کہ گوشت اچھی طرح گل جائے۔
10. اب گوشت ڈش میں نکال لیں اور برے دھنیا سے اور بودینے کے پتوں سے گارنشنگ کر کے نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء

بلیف	آدھا کلو	دارچینی	ڈیڑھ اسٹک
سفید زیرہ	ایک چائے کا چمچ	سالم پیپر	ایک چائے کا چمچ
لیمن	ڈیڑھ	لونگ	آدھا چائے کا چمچ۔ لیول
نمک	ایک چائے کا چمچ	قلمی شورہ	ڈیڑھ چائے کا چمچ
گڑ	ایک کھانے کا چمچ		

ترکیب

بلیف کو دھو کر خشک کر لیں۔ اوپر بتائے گئے مصالحوں کو گراؤنڈ کر کے باریک کر لیں۔ اور بلیف کو اس میں میری نیٹ کر لیں۔ دونوں جانب اچھی طرح سے گود لیں۔ اور ایک دن کے لئے رکھ دیں۔ پھر ان ٹکڑوں کو پیٹ کر دھاگے سے باندھ دیں۔ ایک پتیلی میں اور اس میں لگ بھگ ڈیڑھ کپ پانی ڈال دیں۔ اور روسٹ ٹکڑوں کو اس میں اس کے پانی اور مصالحہ سمیت ڈال دیں اور اس وقت تک پکائیں۔ کہ گل جائیں۔ جب پانی خشک ہو جائے اور گوشت گل جائے تو چولہے پر سے اتار کر ٹھنڈا کر لیں اور سلائس کاٹ لیں۔



بیف باربی کیو بوٹی

اجزاء

بیف بوٹی (انڈر کٹ)	ایک کلو	پھپتا (پسا ہوا)	دو کھانے کے چمچے
(ایک انچ کے ٹکڑے کروالیں)		نمک	حسب ذائقہ
ادرک پیسٹ	ایک چائے کا چمچ	لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	دو چائے کے چمچے	کباب چینی (پسی ہوئی)	آدھا کپ
سجھی	دو کھانے کے چمچے		

ترکیب

گوشت کو اچھی طرح دھولیں۔ اس پر نمک اور ادرک لگالیں۔ اس کے بعد دہی، پھپتا، لہسن، لال مرچ پاؤڈر کباب چینی اور سجھی لگا کر ایک گھنٹے میرینیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔ سینوں پر بوٹیاں لگائیں اور اوون میں بیک کریں۔ (چاہیں تو کونلہ پر بھی سینک سکتے ہیں)۔ مزیدار بائی کیو بوٹی تیار ہے۔ سینوں سے اتار کر پلیٹ میں رکھیں اور سلاد کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

کائے کے پسندے ایک کلو	ثابت لال مرچیں دس عدد
دہی ایک پیالی	ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ
سرسوں کا تیل ایک پیالی	ثابت سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ
یودینہ ایک گڈی (چوب کر لیں)	خشخاش ایک کھانے کا چمچ
پیاز ایک عدد (باریک کاٹ لیں)	پسا ہوا کچا پیپتا تین کھانے کے چمچ
ثابت کالی مرچ چھ عدد	پسا ہوا ادراک دو کھانے کے چمچ
چھوٹی الائچیاں آٹھ عدد	بھنے ہوئے چنے دو کھانے کے چمچ
بڑی الائچیاں چار عدد	نمک حسب ذائقہ
بڑی مرچیں چار عدد (چوب کر لیں)	
لیموں چار عدد	

ترکیب | اجزا

1. ثابت لال مرچ، سفیدہ زیرہ، ثابت دھنیا، الائچیاں، کالی مرچ، چنے اور خشخاش کو توے پر بھون کر باریک بیس لیں۔
2. پسندوں کو بٹھوڑی سے کچل کر ان پر دہی، ادراک، نمک، پسا مصالحہ اور کچا پیپتا لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
3. آدھی پیالی سرسوں کا تیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری کر لیں۔
4. اس میں مصالحہ لگے پسندے ڈال کر تھوڑا سا بھونیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔
5. پسندوں کا پانی خشک ہونے لگے تو اس میں باقی سرسوں کا تیل، یودینہ، لیموں کا رس اور بری مرچ ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔
6. مزے دار بہاری پسندے گرما گرم پیش کریں۔



اجزاء			
دو کھانے کے چمچے	پہتا (پہا ہوا)	ایک کلو	بیف بوٹی (انڈر کٹ)
حسب ذائقہ	نمک	(ایک انچ کے کٹڑے کروالیں)	
ایک چائے کا چمچ	لبسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ	ادرک پیسٹ
آدھا کپ	کباب چینی (پسی ہوئی)	دو چائے کے چمچے	لال مرچ پاؤڈر
		دو کھانے کے چمچے	سچی

ترکیب

گوشت کو اچھی طرح دھو لیں۔ اس پر نمک اور ادرک لگا لیں۔ اس کے بعد دہی، پہتا، لبسن، لال مرچ پاؤڈر، کباب چینی اور سچی لگا کر ایک گھنٹے میرینٹ ہونے کے لئے رکھ دیں۔ سینوں پر بونیاں لگائیں اور اوہن میں بیک کریں۔ (چاہیں تو کونکے پر بھی سینک سکتے ہیں)۔ مزیدار بابی کیو بوٹی تیار ہے۔ سینوں سے اتار کر پلیٹ میں رکھیں اور سلاد کے ساتھ سرو کریں۔

چٹ پٹی کلیجی مصالحو

اجزا

- بكرے كى كليجى آدھا كلو
- ادرک ايک چائے كا جمج
- لہسن ايک چائے كا جمج
- برى مرچ چار سے چھ عدد
- برى پياز چار سے چھ عدد
- آئل تين سے چار كھانے كے جمج
- نمك حسب ذائقہ
- گرم مصالحو ايک چائے كا جمج (پسا ہوا)
- لال مرچ حسب ضرورت (كٹى ہوئی)
- كالى مرچ ايک چائے كا جمج (كٹى ہوئی)
- ايك عدد ليموں كا جوس

تركيب | اجزا

- 1 . سب سے پہلے ميں برى پياز، برى مرچ، ادرک، لہسن اور آئل كو جوير ميں ڈال كر چوب كر لیں۔
- 2 . ايک پيالے ميں كليجى، چويڈا مكسور، نمك، گرم مصالحو اور كٹى لال مرچ ڈال كر اچھى طرح مكس كر كے آدھے گھنٹے كے لئے فريج ميں ميرى نيٹ كے لئے ركھ ديں۔
- 3 . اب فرائنگ بين ميں ڈال كر تيز آنچ پر ڈھانپ كر پكائیں۔
- 4 . مزيدار كليجى مصالحو تيار ہے۔
- 5 . ليموں كا جوس اور كٹى كالى مرچ چھڑك كر گرم گرم سرو كريں۔



اجزا

اجزاء:

- پائے ایک درجن بکرے کے
- (ادرک، لہسن ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- پیاز ایک عدد
- کھڑا مصالحہ + دار چینی + الائچی + لونگ + کالا زیرہ ثابت
- گھی ایک کپ
- لال مرچ دو چائے کے چمچ
- نمک حسب ذائقہ
- (گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)

ترکیب | اجزا

- 1 . پائے کو تھوڑی بلدی اور چار چائے کے چمچ (4 tsp) آٹے میں مکس کر کے اچھی طرح سے دھولیں۔
- 2 . گھی گرم کر کے پیاز گولڈن کر لیں اس میں پائے کے ساتھ ادرک، لہسن، نمک ڈالیں۔
- 3 . دو منٹ بھون (Roast) کر اتنا پانی ڈالیں کے پائے ڈوب جائیں۔
- 4 . اب لال مرچ پسی ہوئی، کھڑا مصالحہ ڈال کر ڈھکن لگا دیں۔
- 5 . تقریباً تین یا چار گھنٹہ (3-4 Hour) ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔
- 6 . تین یا چار گھنٹے بعد اس میں گرم مصالحہ پسا ہوا اور برا دھنیا کٹا ہوا ڈالیں۔
- 7 . ڈش میں لگا کر ادرک، بری مرچ اور دھنیے کے پتوں سے گارنش کریں۔



اجزاء

گوشت	آدھا کلو۔ ابال کر	تیل	ایک چوتھائی کپ
لیموں کا رس	تین یا چار کھانے کے چمچ	ہری مرچ	اوپر چھڑکنے کے لئے
ادرک	دو کھانے کے چمچ	زیرہ	ایک چائے کا چمچ۔ بھنا اور پسا ہوا
گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	ہری مرچ	چھتا آٹھ عدد
نمک	آدھا چائے کا چمچ	کھوپرا پاؤڈر	دو کھانے کے چمچ

ترکیب

تیل گرم کریں۔ اس میں گوشت، اور زیرہ (بھنا اور پسا ہوا)، گرم مصالحہ پاؤڈر، ہری مرچ، نمک، کھوپرا پاؤڈر ڈال کر پکائیں۔ پھر مصالحہ بھون لیں۔ پھر ادرک اور لیموں کا رس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ ہر ادھنیا اور ہری مرچ چھڑک کر نان کے ساتھ پیش کریں۔



اجزا

بلدی دو چائے کا چمچ	مغز چار عدد
برکی مرچ چھ سے آٹھ عدد	دہی آدھا کلو
تیل حسب ضرورت	پیاز ایک کپ
نمک حسب ذائقہ	لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
ہانی حسب ضرورت	لال مرچ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
برا دھنیا حسب ضرورت	میٹھی دانہ آدھا چائے کا چمچ

ترکیب | اجزا

- 1 . ایک بڑے پین میں مغز، ہانی اور ایک چائے کا چمچ بلدی ڈال کر اُبال لیں۔
- 2 . اب ایک باؤل میں مغز پر دہی لگا کر میرینیت کر لیں۔
- 3 . پھر ایک پین میں نیل ڈال کر میٹھی دانہ، لہسن پیسٹ، نمک، پیاز، لال مرچ پاؤڈر اور ایک کھانے کا چمچ بلدی ڈال کر بھون لیں۔
- 4 . جب خوشبو آنے لگے تو اس میں مغز ڈال دیں اور بھون لیں۔
- 5 . اب بری مرچ ڈال کر دم پر رکھ دیں اور آٹھ دھیمی کر لیں۔
- 6 . جب نیل اوپر آجائے تو ٹس آٹھ کر لیں۔
- 7 . برا دھنیا سے گارنش کر کے گرما گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



لذیذ کڑاہی گوشت

اجزا

گوشت ڈیڑھ کلو گرام (مٹن یا بیف)	دہی ایک کپ
ادرک ڈیڑھ چھٹانک (باریک کٹا ہوا)	برا دھنیا حسب ذائقہ
لہسن چار چائے کے چمچ (پسا ہوا)	نمک حسب ذائقہ
مکھن چھ اونس	لال مرچ حسب ذائقہ
کوکنگ آئل تین چوتھائی کپ	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
ٹماٹر ایک پاؤ	سبز الائچی چار سے چھ عدد (ثابت)
بری مرچ بارہ عدد (کٹی ہوئی)	پانی حسب ضرورت
اخروٹ پچاس گرام (باریک کٹے ہوئے)	
بڑی اور چھوٹی الائچی اُدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	

ترکیب | اجزا

1. گوشت کو چھوٹی چھوٹی بوٹیوں میں کاٹ لیں۔
2. گوشت کو لہسن دو گلاس پانی اور ایک چمچ نمک ڈال کر یکنے کے لئے رکھ دیں۔
3. جب گوشت میں پانی تھوڑا سا رہ جائے تو اس میں مکھن، تیل، ادرک، بری مرچ، نمک، لال مرچ پاؤڈر اور پسا ہوا گرم مصالحہ بھی ڈال دیں۔
4. پانچ منٹ یکنے دیں پھر دہی پھینٹ کر ڈال کر دیں۔
5. دہی خشک ہو جائے تو ٹماٹر کاٹ کر مزید کچھ دیر بھونیں۔
6. کڑاہی گوشت جب تیار ہو جائے تو برا دھنیا اور سبز الائچی ڈال کر بیٹھ کریں۔



بھٹی بریانی

اجزاء :

بکری کا گوشت یا چکن	ایک کلو (گول بوٹی والا)	آلو	بڑے سائز کے چار عدد (ہلکی سی بھاپ دے کر چھیل لیں بڑے بڑے ٹکڑے کاٹ لیں)۔
ٹماٹر	چھ عدد (چار ٹکڑے کر لیں)	چاول باستی	ایک کلو پندرہ منٹ کے لیے بھگو دیں
لیموں	چار عدد	دہی	سوکھے آلو بخارے
چاول لہسن پیسا ہوا	ایک پیالی	پودینہ	نمک
پودینہ	ڈیڑھ کھانے کا چمچ	لوگ	ہری مرچ
لوگ	ایک گٹھی باریک کٹا ہوا	سیاہ زیرہ	چھوٹی الائچی
سیاہ زیرہ	چار عدد	دھنیا پیسا ہوا	کالی مرچ ثابت
دھنیا پیسا ہوا	ایک چائے کا چمچ	زر دے کارنگ	لال مرچ پس ہوئی
زر دے کارنگ	دو کھانے کے چمچ		گرم دودھ
	ایک چوتھائی چائے کا چمچ		گھی / تیل
			ایک پیالی

ترکیب : سب سے پہلے بکری کا گوشت یا چکن کو اچھی طرح سے دھو کر دہی، اورک لہسن، مرچ، دھنیا، دو لیموں، پودینہ، ہری مرچ، آلو بخارے اور نمک ملا کر آدھے گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ ایک دہی میں تیل ڈال کر پیاز گولڈن براؤن کر لیں۔ جب گولڈن براؤن ہو جائے تو آدھی نکال لیں اخبار پر پھیلا دیں آدھی میں مصالحہ لگی بکری کا گوشت یا چکن ڈال کر ہلکی آٹھ میں پکے دیں۔ جب پانی خشک ہو جائے تو بھون کر اتار لیں۔ پانی بالکل نہ ڈالیں۔ آلو ہلکی سی بھاپ دے کر چار چار ٹکڑے کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔ ٹماٹر کے بھی ٹکڑے کر کے ہلکا سا فرائی کر لیں۔ تلے آلو اور ٹماٹر چکن میں اوپر ڈال دیں۔ چاول الگ اُپالیں۔ اُپالنے وقت پودینہ، ہری مرچ، چھوٹی الائچی، کالی مرچ، نمک اور لوگ ڈال کر اُپال لیں۔ جب دو کئی اُبل جائیں تو پانی ہٹا دیں۔ اب دہی میں ذرا سی چکنائی لگا کر آدھے چاول کی تہ لگا دیں پھر بکری کا گوشت یا چکن کی تہ لگا دیں پھر باقی چاول کی تہ اور تلی ہوئی پیاز ڈالیں گرم دودھ میں چکنی بھر زر دے کارنگ ملا کر ڈالیں۔ دو لیٹروں کارس ڈالیں پہلے تیز آٹھ میں تو سے کے اوپر دم پر رکھ دیں۔ دس منٹ بعد آٹھ ہلکی کر دیں جب بھاپ اوپر آجائے تو بریانی تیار۔

(دس افراد کے لئے)



اجزاء

گوشت	آدھا کلو	ادرک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ
سرکہ	ایک چائے کا چمچ	پیاز سلانسر کاٹ لیں	دو عدد
ٹماٹر کا پیسٹ	دو کھانے کے چمچ	تل	ایک کھانے کا چمچ
خشخاش	ایک کھانے کا چمچ (خشخاش اور تل کو توڑے پر بھون کر پیس لیں)		
کالی مرچ	پانچ سے چھ عدد	گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک کھانے کے چمچ
رائی	ایک چائے کا چمچ	تیل	آدھا کپ
ہلدی پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	نمک	آدھا چائے کا چمچ
ثابت لال مرچ	چھ سے آٹھ عدد		

ترکیب

گوشت میں سرکہ اور ٹماٹر کا پیسٹ ملا کر رکھ دیں۔ تیل گرم کریں۔ اس میں پیاز فرائی کریں۔ اس کے بعد ادرک لہسن اور گوشت ڈال کر فرائی کریں۔ اس میں نمک، ہلدی، گرم مصالحہ، ثابت لال مرچ، رائی ڈال کر پانی ڈال دیں۔ اور گوشت گلائیں۔ جب گوشت گل جائے تو اس میں تل اور پیسی ہوئی خشخاش ڈال کر فرائی کریں اور اتار لیں۔ سرو کرتے وقت پیاز گول گول کاٹ کر اوپر رکھ دیں۔ اور کونکے کا دھواں دیں۔



اجزاء

ایک پیالی	سرکہ	ایک کلو	ایک سالم ران
دوانچ کاکلڑا	ادرک کاکلڑا	چوبیس عدد	کالی مرچ
حسب ذائقہ	نمک	ایک سو پچاس گرام	گھی

ترکیب

پہلے گوشت کو اچھی طرح سے گود لیں۔ پھر سب مصالحوں کو باریک پیس لیں اور سرکہ میں ملا دیں۔ اور نکلڑے پر اچھی طرح سے مل دیں۔ اور اس کو دو گھنٹے تک اسی طرح سے چھوڑ دیں۔ اب ایک تیلی میں گھی ڈال کر اس میں ران یا گوشت کاکلڑا ڈال کر ہلکی آنچ پر سرخ کریں۔ جب اچھی طرح سے سرخ ہو جائے تو اس میں اتنا پانی ڈالیں کہ گوشت گل جائے۔ جب گوشت گل جائے تو اس کے پانی کو خشک کر کے گوشت بھونیں۔ جب ران گولڈن براؤن ہو جائے تو اتار لیں اور مہمانوں کی تواضع کریں۔



اجزا

ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	پایا ایک عدد (آبلا ہوا)
بخنی چھ کپ	تیل ایک کپ
گرم مصالحہ ڈیڑھ چائے کا چمچ (پسا ہوا)	پیاز دو عدد
چھوٹی الائچی چار عدد	دہی ایک سو پچیس گرام
کالا زیرہ ایک چائے کا چمچ	نمک حسب ذائقہ
برا دھنیا گارنش کے لیے	دھنیا ڈیڑھ چائے کا چمچ (پسا ہوا)
بری مرچ گارنش کے لیے	لال مرچ دو چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
لیموں گارنش کے لیے	جائفل آدھا چائے کا چمچ
ادرک گارنش کے لیے	جاوتری آدھا چائے کا چمچ
بودینہ گارنش کے لیے	بلدی آدھا چائے کا چمچ
	زعفران آدھا چائے کا چمچ

ترکیب | اجزا

1. تیل گرم کر کے اس میں پیاز براؤن کریں۔
2. اب دہی میں نمک، دھنیا، لال مرچ، جائفل، جاوتری، بلدی، زعفران اور ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر مکس کریں اور تلی پیاز میں ملا کر بھون لیں۔
3. پھر اس میں پایا شامل کر کے خوب اچھی طرح بھونیں۔
4. اب بخنی ڈال کر آدھے گھنٹے ہلکی آنچ پر پکائیں۔
5. پھر جولہا بند کر کے اس میں گرم مصالحہ، چھوٹی الائچی اور کالا زیرہ کوٹ کر شامل کر دیں۔
6. آخر میں اسے ڈش میں نکال کر برا دھنیا، بری مرچ، لیموں، ادرک اور بودینے سے گارنش کر کے سرو کر دیں۔



اجزا

خخشک دھنیا ایک کھانے کا چمچ (ثابت)	گانے کا گوشت ایک کلو (بڈیوں کے ساتھ)
زیرہ ایک کھانے کا چمچ (ثابت)	دہی ایک پاؤ
گرم مصالحو پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	ٹماٹر اڈھا کلو (باریک کٹے ہوئے)
کالی مرچ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	پیاز دو عدد (کٹے ہوئے)
برا دھنیا اڈھی گٹھی	برق مرچ چار عدد
لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ	بلدی ایک چائے کا چمچ
نمک ڈیڑھ چائے کا چمچ	دھنیا پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
تیل ایک کپ	لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)
	ادرک لہسن پیسٹ ایک کھانے کا چمچ

- 1 . گانے کے گوشت کو ابال لیں اور بخنی کے ساتھ نکال کر ایک طرف رکھ دیں۔
- 2 . ایک بین میں تیل گرم کر کے پیاز کو فرائی کر لیں، یہاں تک کہ سنہری ہو جائے۔
- 3 . اب ادرک لہسن کا پیسٹ، ثابت دھنیا، لال مرچ، زیرہ، دھنیا پاؤڈر، نمک اور بلدی کو ڈال کر بلانیں اور فرائی کر لیں۔
- 4 . پھر ابلا ہوا گوشت بخنی کے ساتھ ڈال کر ایک ابال آنے تک پکانیں۔
- 5 . پھر ٹماٹر اور دہی ڈال کر مکس کریں اور پکنے دیں یہاں تک کہ ٹماٹر گل جائیں۔
- 6 . جب پانی خخشک ہو جائے تو اس میں لیموں کا رس، کالی مرچ، گرم مصالحو، بری مرچ اور برا دھنیا شامل کر دیں۔
- 7 . مصالحو گوشت تیار ہے، ڈش میں نکال کر نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزاء

بکری کے چاپس	ایک کلو	دہی	ایک پیالی
ادرک لہسن پسا ہوا	ایک کھانے کا چمچ	لال مرچ ثابت	آٹھ عدد
کالی مرچ ثابت	ایک چائے کا چمچ	بغیر چھلا ہوا لہسن	ایک پوری ڈلی
نمک	حسب ذائقہ	پیاز۔ درمیانی ڈلی	تین عدد۔ باریک کٹی ہوئی
لیموں	تین عدد	تیل	ایک پیالی
ہری مرچ	دو عدد		

ترکیب

ایک دہی میں چاپس دھو کر دہی، نمک، ادرک لہسن اچھی طرح ملا کر پکنے چڑھا دیں۔ دھیان رکھیں پانی بالکل نہ ڈالیں۔ جب دہی اور گوشت کا پانی سوکھ جائے تو چولہا بند کر دیں۔ ایک الگ دہی میں تیل ڈال کر پیاز گولڈن براؤن کر لیں۔ لال مرچ کالی مرچ بغیر چھلا لہسن لے کر پلینڈر میں یا سل کی اوپر چھنی پیس لیں۔ جب پیاز گولڈن براؤن ہو جائے تو چھنی ڈال کر ہا کا سا بھون لیں۔ پھر ابلے ہوئے چاپس الگ فرائنگ پین میں تھوڑے سے تیل کے ساتھ تھل تھل کر اس چھنی والے مصالحے میں ڈال دیں۔ جب سارے چاپس تھل کر ڈال دیں تو اوپر سے لیموں کا رس اور ہری مرچ کاٹ کر ڈالیں۔ پانچ منٹ سے دس منٹ تک کے لئے دم پر رکھ دیں۔ مزید ارمصالحے والے چاپس تیار ہیں۔



اجزا

گائے کا گوشت ایک کلو	برا دھنیا ایک گڈی
گیہوں دو سو پچاس گرام	بری مرچ آٹھ عدد (کئی بوئی)
جو دو سو پچاس گرام	لیموں چار عدد
ماش کی دال پچھتر گرام	لال مرچ دو کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
مسور کی دال پچھتر گرام	بلدی آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
چنے کی دال پچھتر گرام	دھنیا دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)
گرم مصالحہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)	بادیان کا پھول ایک کھانے کا چمچ
زیرہ دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)	تلہار مرچ تین کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
چکن اسٹاک تین کب	نمک حسبِ ذائقہ
پیاز ایک عدد (بڑی، کئی بوئی)	آئل آٹھ کھانے کے چمچ
ادرک چار کھانے کے چمچ (باریک کٹی)	پانی حسبِ ضرورت

ترکیب | اجزا

1. ماش کی دال، مسور کی دال، گیہوں، جو اور چنے کی دال کو ایک برتن میں ڈال کر تین لیٹر پانی کے ساتھ پکائیں۔
2. گلنے کے بعد انہیں بلینڈ کریں۔
3. اب پسی ہوئی دالیں، چکن اسٹاک اور گائے کے گوشت کو ملا کر آدھا لیٹر پانی میں مزید پکائیں اور گھوٹے چلائیں۔
4. پھر گرم تیل میں پیاز کو فرائی کریں اور بادامی رنگ آنے پر نکال لیں۔
5. اس کے بعد پسا گرم مصالحہ، پسی لال مرچ، پسی بلدی، پسا زیرہ، پسا دھنیا، پسی تلہار مرچ، پسا بادیان کا پھول اور نمک پانی میں ملا کر حلیم میں شامل کرتے جائیں۔



اجزا

گانے کا گوشت پسندوں کی طرح کا ایک کلو
سرخ مرچ دو چائے کے چمچ (پسی ہوئی)
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
ادرک لہسن پیسٹ چار چائے کے چمچ
برا دھنیا ایک گٹھی
دہی ایک پاؤ
نمک حسب ذائقہ
کوکنگ ائل دو پیالی
جائفل جاوتری ادھا کھانے کا چمچ
تل کھویرا تین چائے کے چمچ
بری مرچ چھ عدد
الانچی چار عدد
لونگ چار عدد

ترکیب | اجزا

- 1 . سب مصالحے پیس کر پسندوں میں ملا کر چار گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
- 2 . کوکنگ ائل گرم کر کے الانچی اور لونگ براؤن کر لیں اور پھر اس میں پسندے ڈال کر ہلکی آنچ پر رکھ دیں۔
- 3 . جب پسندے گل جائیں تو بھون لیں۔
- 4 . دکنی پسندے تیار ہیں۔ تندوری نان کے ساتھ کھائیں۔



سیلا جاوول آدھا کلو (اُبلے ہوئے)	گوشت آدھا کلو
بادیان کے پھول چار عدد	دہی ایک پاؤ
آلو تین عدد	لال مرچ دو چائے کے چمچ (کٹی ہوئی)
زرے کا رنگ آدھا چائے کا چمچ	بلدی آدھا چائے کا چمچ
پیاز ایک چائے کا چمچ (فرانی کی ہوئی)	لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
ٹماٹر ایک پاؤ	نمک دو چائے کے چمچ
آلو بخارے پچاس گرام	تیل ایک کپ
برا دھنیا آدھی گٹھی	مکس گرم مصالحہ ایک کھانے کا چمچ
بودینہ آدھی گٹھی	ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ
جاٹ مصالحہ دو چائے کے چمچ	چائیز سالٹ آدھا چائے کا چمچ
کڑی پتے چھ عدد	جائفل آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
ادرک ایک کھانے کا چمچ (باریک کٹی ہوئی)	جاوتری آدھا چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
تیل آدھا کپ	

- 1 . ایک پاؤ دہی میں سے تھوڑے سے دہی میں زردہ رنگ ملا کر ایک طرف رکھ دیں۔
- 2 . ایک پین میں ایک کپ پانی، باقی دہی، کٹی لال مرچ، بلدی، پسی لال مرچ، نمک، ایک کپ تیل، مکس گرم مصالحہ، ادرک لہسن کا پیسٹ، چائیز سالٹ، پسی جائفل، پسی جاوتری اور بادیان کے پھول ڈال کر مکس کریں۔
- 3 . پھر گوشت شامل کر کے دس منٹ پکائیں۔
- 4 . پھر آلو ڈال کر بھونیں، جب آلو آدھے گل جائیں تو اوپر سے زردے رنگ والا دہی پھیلائیں۔
- 5 . پھر فرانی پیاز، ٹماٹر، آلو بخارے، برا دھنیا، بودینہ، جاٹ مصالحہ، کڑی پتے اور ادرک ڈال کر اُبلے جاوول ڈالیں۔
- 6 . اب جاوولوں پر آدھا کپ تیل ڈال کر آدھے گھنٹے کے لیے دم پر رکھ دیں اور چولہا بند کر دیں۔



اجزا

- گوشت کی بوٹیاں ایک کلو
- پیاز اُدھا کلو
- کھئی اُدھا کلو
- دہی اُدھا کلو
- کچا پیٹا اُدھا کلو
- لہسن ادراک کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ
- زیرہ دو کھانے کے چمچ
- تل دو کھانے کے چمچ
- خشخاش دو کھانے کے چمچ
- چنے دو سو گرام (بھنے اور ہسے ہوئے)
- نمک حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. پیاز اور تمام مصالحوں کو تھوڑے گھی میں تُل کر نکال لیں اور بیٹے کے ساتھ میل پر پیس لیں۔
2. اس مرکب میں چنے، پسی ہوئی ادراک لہسن، نمک اور دہی ملا کر خوب اچھی طرح گوندھ لیں۔
3. یہ مرکب گوشت کی بوٹیوں پر اچھی طرح ملیں اور انہیں کم از کم تین گھنٹے اسی حالت میں پڑا رہنے دیں۔
4. انہیں کسی تھالی میں پھیلا کر اوون، بھٹی یا تنور میں رکھیں اور کوئی نہال اس کے اوپر رکھ دیں۔
5. کچھ دیر بعد اس برتن کو اُٹھا کر تَکوں کی حالت کا اندازہ لگائیے۔
6. اگر سُرخی اگنی ہو تو تنور سے نکال لیجئے اور گرم گرم روٹی یا پرائیوں کے ساتھ سرو کریں۔



شاشلیک کلیجی

اجزا

- (کلیجی ایک پاؤ (ٹکڑوں میں
- زیرہ پاؤڈر ادھا چائے کا چمچ
- گرم مصالحہ ادھا چائے کا چمچ
- ادرک ادھا چائے کا چمچ
- لہسن ایک چائے کا چمچ
- لیمن جوس دو کھانے کے چمچ
- (بری مرچ چار عدد (کاٹ لیں
- برے دھنیے کے پتے کاٹ کر ہمیش کر لیں ایک چائے کا چمچ
- (سرخ مرچ ایک عدد (باریک کاٹ لیں
- ٹماٹر ایک عدد چوکور ٹکڑے کاٹ لیں
- شملمہ مرچ ایک عدد چوکور ٹکڑے کاٹ لیں
- پیاز ایک عدد

ترکیب | اجزا

- 1 . سب سے پہلے زیرہ پاؤڈر، گرم مصالحہ، ادرک، لہسن، لیمن جوس، بری مرچ، برے دھنیے کے پتے، سرخ مرچ کو کلیجی میں اچھی طرح مکس (Mix) کر لیں۔
- 2 . چند گھنٹوں کے لئے میرینیٹ (Marinate) ہونے کے لئے رکھ دیں ایک طرف انگیٹھی میں کونلہ گرم کریں۔
- 3 . پھر سیخ میں پہلے ایک ٹکڑا کلیجی پھر پیاز پھر ٹماٹر پھر شملہ مرچ، پھر کلیجی پھر پیاز پھر ٹماٹر پھر شملہ مرچ پروٹی جائیں۔
- 4 . اسی طرح تمام کلیجی اور سبزیوں کو سیخوں میں پرولیں اور کونلہ کی دھیمی انچ پر یا گیس کے اوون میں باربی کیو کر لیں۔
- 5 . تیار ہونے پر ابلے ہوئے چاولوں کے ساتھ سرو کریں۔
- 6 . بہترین اور لذیذ شیشلیک کلیجی سب کو بے حد پسند آئے گی۔



سیخوں والے پسندے

اجزاء

پسندے	ایک کلو۔ بہت زیادہ موٹے نہ ہوں	دہی	تین چوتھائی کپ
کچا پیتا	دو کھانے کے چمچ۔ پسا ہوا	نمک	حسب ذائقہ
کچی پیاز	ایک عدد۔ درمیانی	براؤن پیاز	ایک عدد۔ درمیانی
لال مرچ	پچیس عدد۔ بھون لیں۔ ثابت	پسا ہوا ناریل	ڈیزھ کھانے کا چمچ۔ بھون لیں
خشخاش	ایک کھانے کا چمچ۔ بھون لیں	سفید چنے یا بیسن	دو کھانے کے چمچ۔ بھون لیں
پسا ہوا دھنیا	ڈیزھ کھانے کا چمچ۔ بھون لیں	بادام	دس سے بارہ عدد
گرم مصالحہ	ایک چائے کا چمچ۔ پسا ہوا	ادرک۔ پسی ہوئی	ڈیزھ کھانے کا چمچ

ترکیب

سب سے پہلے ثابت لال مرچ، پسا ہوا ناریل، خشخاش، سفید چنے یا بیسن، پسا ہوا دھنیا اور بادام کو گرائنڈ کر کے پسندوں پر لگا دیں اس کے بعد دہی، کچا پیتا، نمک، کچی پیاز اور براؤن کی ہوئی پیاز، لہسن اور گرم مصالحہ کو گرائنڈ کریں۔ اور یہ تمام مصالحہ بھی پسندوں پر لگا کر تین گھنٹے کے لئے چھوڑ دیں۔ پھر پسندوں کو سینوں میں پروٹیں اور دھاگے سے باندھ دیں اور کونکوں پر سینک لیں لیجئے مزید ار پسندے تیار خود کھائیں۔ اور مہمانوں کو کھلائیں اور داد حاصل کریں۔



اجزاء

دو۔ سلاؤس کاٹ لیں	پیاز	ایک پاؤ	کلیجی
آدھا چائے کا چمچ	نمک	ایک چائے کا چمچ	ادرک پیسٹ
ایک چائے کا چمچ	سرخ مرچ	ایک چائے کا چمچ	لبسن پیسٹ
حسب ضرورت	ہرا دھنیا کے پتے	آدھا کپ	تیل
دو کھانے کے چمچ	قصوری میتھی	ایک چائے کا چمچ	زیرہ پاؤڈر
حسب ضرورت	سیاہ مرچ	ایک چوتھائی چائے کا چمچ	گرم مصالحہ
آدھا کپ	تیل	حسب ضرورت	ہری مرچ

ترکیب

پہلے کلیجی کو نمک اور سیاہ مرچ کے ساتھ میری نیٹ کر کے پندرہ منٹ کے لئے رکھ دیں۔ تیل گرم کریں۔ اور پیاز کو براؤن فرائی کر لیں۔ اوپر دیئے گئے مصالحوں میں ملا کر تھوڑا سا پانی ڈال دیں اور اچھی طرح فرائی کر لیں۔ درمیان میں پانی کا چھینٹا بھی دیتی جائیں۔ مصالحہ اس وقت تک پکائیں۔ کہ اچھی طرح سے گل جائے۔ اب اس میں میری نیٹ کی ہوئی کلیجی ملا دیں۔ اور پکائیں۔ اچھی طرح چلا دیں۔ دو سے تین منٹ تک پکائیں۔ چولہے پر سے اتار لیں۔ آخر میں گرم مصالحہ اور قصوری میتھی ملا دیں۔ اور ادرک کے باریک باریک ٹکڑوں اور ہرے مصالحے سے گارنش کر دیں۔



سپیشل سری پائے

اجزا

بکرے کے پائے چار عدد	لہسن دو گڈیاں
سری ایک عدد	پیاز آدھا پاؤ
گھی آدھا پاؤ	دہی ایک پاؤ
نمک بیس گرام	گرم مصالحہ دس گرام (پسا ہوا)
سرکہ ایک چوتھائی کپ	بری مرچ دو تا چار عدد (کٹی ہوئی)
سرخ مرچ سترہ عدد	برا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی (باریک کٹا ہوا)
خشک دھنیا بیس گرام	ادرک ایک انچ کا ٹکڑا (باریک کٹا ہوا)
بلدی دس ملی گرام	پانی حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. سری سے مغز علیحدہ کر کے باقی تمام گوشت کو الگ رکھ لیں۔
2. پیاز کاٹیں اور اسے گھی میں نل کر علیحدہ نکال لیں۔
3. اب نمک، دھنیا، سرخ مرچ، لہسن کی آدھی مقدار، بلدی اور پیاز کا مصالحہ پیس لیں۔
4. نمک اور بقیہ لہسن کے جوئے تھوڑے سے پانی میں ملا کر رکھ لیں۔
5. گھی میں پسا ہوا گرم مصالحہ بھونیں۔
6. جب یہ خوب لال ہو جائے اور گھی چھوڑنے لگے تو اس میں سرکہ، گوشت مع مغز اور پائے ڈال دیں۔
7. جب تھوڑا بھن جائے تو نمک اور لہسن کا پانی ڈال کر پکائیں۔
8. پھر دہی ڈال کر بھونیں اور گلانے کے لئے پانی ڈال کر چھ سے سات گھنٹے تک ہلکی آنچ پر پکنے دیں۔



اجزا

بیف فلیے آدھا کلو	چنا دال پاؤڈر چار کھانے کے چمچ
دہی ایک سو گرام	سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ
ہیٹا پیسٹ دو سے تین کھانے کے چمچ	نمک حسب ذائقہ
پیاز ایک عدد (کٹی اور تلی ہوئی)	نیل تلنے کے لئے
ادرک لہسن پیسٹ دو کھانے کے چمچ	
مسٹرڈ آئل چار کھانے کے چمچ	
بلدی پاؤڈر آدھا چائے کا چمچ	
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ	
لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (کٹی ہوئی)	

ترکیب | اجزا

- 1 . پیالے میں بیف، دہی، ہیٹا پیسٹ، تلی ہوئی پیاز، ادرک لہسن پیسٹ، مسٹرڈ آئل، بلدی، گرم مصالحہ پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، یسی ہوئی چنے کی دال، سفید زیرہ اور نمک شامل کر کے ملا لیں۔
- 2 . اچھی طرح ملا کر پندرہ منٹ کے لئے ایک طرف رکھ دیں۔
- 3 . بیف کو گل جانے تک اسٹیم کر لیں اور کونلے کا دھواں دیں۔
- 4 . نیل گرم کر کے گوشت کو فرائنگ بین میں دو سے تین منٹ کے لئے فرائی کر لیں۔
- 5 . اب اسے ٹس میں نکال کر لیموں، سالاد کے پتوں اور پیاز کے رنگز کے ساتھ گارنش کر کے سرو کریں۔



پنجابی یخنی پلاؤ

اجزا

چاول تین سو گرام (بھیکے ہوئے)	لونگ ایک چائے کا چمچ
چکن آدھا کلو (لیگ بیس)	دار جینی دو ٹکڑے
پیاز دو عدد	بری مرچ چار سے پانچ عدد (درمیان سے کٹی ہوئی)
کھی ایک پیالی	نمک حسب ذائقہ
سونف ایک کھانے کا چمچ (ثابت)	دہی آدھا پاؤ
دھنیا ایک کھانے کا چمچ (ثابت)	چکن کی یخنی سوا سے ڈیڑھ گلاس
سوٹھ ایک درمیانہ ٹکڑا	آلو بخارے ایک سو گرام
بڑی الائچی چار سے پانچ عدد	ٹماٹر دو عدد (کیوبز کیے ہوئے)
تیز پتے دو عدد	ململ کا کھڑا ایک ٹکڑا

ترکیب | اجزا

1. پہلے پیاز کو باریک سلائس کر کے گھی کے ساتھ پکنے کے لیے چھوڑ دیں۔
2. ململ کے کیڑے میں سونف، دھنیا اور سوٹھ باندھ کر پیاز کے ساتھ شامل کر دیں۔
3. جیسے جیسے پیاز پکتی جائے اس میں بڑی الائچی، تیز پتے، لونگ اور دار جینی شامل کر دیں۔
4. جب پیاز تھوڑی گولٹن ہونے لگے تو اس میں چکن بھی شامل کر کے اتنا بھونیں کہ چکن پر اچھا سا رنگ آجائے۔
5. پھر بری مرچ، نمک، دہی اور یخنی شامل کر دیں۔
6. جب یخنی پکنا شروع ہو جائے تو اس میں آلو بخارے، ٹماٹر اور چاول شامل کر دیں۔
7. جب چاولوں میں کئی بننے کا عمل شروع ہو جائے تو چیک کر لیں کہ یخنی میں ببلز ہیں، ورنہ تھوڑا سا یخنی کا اضافہ اور کر دیں۔
8. اب اسے مکس کر کے اٹھ سے دس منٹ کا دم دے دیں۔
9. مزیدار پنجابی یخنی پلاؤ تیار ہے۔



مکھنا گوشت

اجزا

(لیموں دو عدد (رس نکال لیں	گوشت بڑی بوٹیاں ایک کلو (چانب یا پٹھو
مکھن ایک سو گرام	سوبا سوس دو کھانے کے چمچ
مکھانے آدھا پاؤ	سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
انڈے تین عدد	گوشت گلائے کا پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ
کوکنگ آئل ایک پیالی	نمک اور کالی مرچ حسب ذائقہ
	دہی ایک پیالی

ترکیب | اجزا

1. گوشت کی بوٹیوں کو بیلن سے کوٹ کر چمٹا کر لیں (اب تمام اجزاء سوائے کوکنگ آئل) ان بوٹیوں پر لگا کر تین سے چار گھنٹے (3 - 4 hour) کے لئے فریج میں رکھ دیں۔
2. بعد میں سٹیم (steam) دے کر گلا لیں یعنی پریشر کُکر (pressure cooker) میں پانی ڈالیں پانی کے اندر تھوڑا سا دہی اور نمک ڈال دیں۔
3. اور کسی سوراخوں والی لوہے یا سلور کی چھلنی کو اس ککر کے اندر لٹا رکھ کر اس کے اوپر گوشت رکھ دیں۔
4. پھر تقریباً سات سے دس منٹ (7 - 10 Mins) گلنے دیں۔
5. جب کُکر میں بوٹیاں پک جائیں تو انہیں ٹھنڈا کریں پھر ان کے اوپر چھری (knife) سے اچھی طرح مکھن (butter) لگا دیں اور مکھانے لے کر ان کے کالے حصے اتار دیں اور انہیں باریک بیس (grind) لیں۔
6. تینوں انڈے بھینٹ لیں۔
7. اب کڑاہی میں کوکنگ آئل (cooking oil) گرم کریں پھر بوٹیوں پر مکھانے کی تہ لگا کر انڈوں میں ڈب (dip) کر کے فرائی (fry) کرنا شروع کر دیں۔
8. اچھی طرح فرائی (fry) کر نے کے بعد نکال لیں۔ مزیدار مکھانے گوشت تیار ہیں۔



اجزاء

بکرے کا گوشت	ایک کلو۔ دستی اور تھوڑا بہت سینے کا تو گوشت بہتر ہوگا۔
بغیر چملا ہوا لہسن	ایک ڈلی
سونف	آدھا چائے کا چمچ
سیاہ زیرہ	آدھا چائے کا چمچ
ایک دہلیجی میں دس پیالی پانی ڈال دیں۔ گوشت کے ساتھ اوپر دیئے گئے تمام مصالحے اس میں ڈال دیں۔	چھوٹا سا ادراک کا ٹکڑا ایک عدد
ہلکی آٹھ میں بخنی پکنے دیں۔ جب گوشت گل جائے تو نکال کر بخنی چھان لیں۔ اور گوشت علیحدہ رکھ لیں۔	ثابت دھنیا
چاول باستی	ایک کلو
دہی	ایک کھانے کا چمچ
ہری مرچ ثابت	چار عدد
تیار کی ہوئی بخنی	تقریباً آٹھ پیالی ہونا چاہیے۔
	پیاز درمیانی ڈلی
	چھوٹی الائچی
	کوکنگ آئل
	دو عدد۔ باریک کاٹ لیں۔
	چار عدد
	ایک پیالی

ترکیب

ایک دہلیجی میں آئل ڈال کر پیاز براؤن کر لیں۔ آدھی پیاز نکال کر کسی اخبار پر پھیلا دیں۔ باقی آدھی پیاز، دہی، چھوٹی الائچی، اور ہری مرچیں ڈال کر ہلکا سا بھون لیں۔ پھر گوشت اور بخنی کا پانی ڈال کر ڈھکن ڈھانک دیں۔ جب بخنی گھول جائے تو چاول اور نمک ڈال کر اچھی طرح سے چمچ چلا کر پھر سے ڈھکن ڈھانک دیں۔ تھوڑی دیر میں پانی سوکھ جائے گا۔ تو سے کے اوپر تیز آٹھ پر دم پر رکھ دیں۔ تقریباً پانچ منٹ بعد ہلکی آٹھ کر دیں۔ تلی ہوئی پیاز چاول کے اوپر ڈال دیں۔



سیخ کری ہانڈی مصالحہ

اجزاء

آدھا کلو۔ مشین کا باریک	ادرک لہسن پیسٹ	ایک کھانے کا چمچ	قیمہ
ایک چائے کا چمچ	گرم مصالحہ پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	لال مرچ پاؤڈر
آدھا چائے کا چمچ	دھنیا۔ کٹا ہوا	ایک چائے کا چمچ۔ بھون کر	نمک
ایک چائے کا چمچ بھنا اور پسا ہوا	انڈا	ایک عدد۔ پھینٹ کر	زیرہ

ڈبل روٹی کے سلائس دو عدد۔ دودھ پانی میں بھگو کر

قیمہ میں ادرک لہسن پیسٹ، لال مرچ پاؤڈر، گرم مصالحہ پاؤڈر لگا کر آدھا گھنٹہ رکھ دیں۔ اس کے بعد پھر سینوں پر لگا کر کونکے پرسینک لیں یا پھر اوون میں بیس پچیس منٹ ڈگری پر بیک کریں۔

برائے گریوی

ایک کپ موٹی کاٹ کر	پانی	ایک چوتھائی کپ	پیاز
آدھا کاچھ۔ (پیاز میں پانی اور ہلدی ڈال کر بال لیں۔ پھر بلینڈ کر لیں۔)			ہلدی پاؤڈر
آدھا کپ	لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ	تیل
ایک چائے کا چمچ	ادرک لہسن پیسٹ	ایک چائے کا چمچ	نمک
ایک چائے کا چمچ	دی	آدھا کپ	گرم مصالحہ پاؤڈر
تین سے چار عدد۔ کاٹ کر	کھوپڑا پاؤڈر دو کھانے کے چمچ۔ بلینڈ کر لیں۔		ٹماٹر
دو سے تین عدد	ادرک	دو کھانے کے چمچ۔ باریک کاٹ کر	ہری مرچ
دو سے تین کھانے کے چمچ	ہرا دھنیا	دو سے تین عدد۔ کاٹ کر	مکھن

ترکیب

باندھی میں مکھن اور تیل گرم کریں۔ پیاز کا آمیزہ ادرک لہسن اور ٹماٹر ڈال کر بھونیں۔ اس کے بعد لال مرچ پاؤڈر، نمک، گرم مصالحہ پاؤڈر، دی اور کھوپڑا پاؤڈر ڈال کر بھونیں۔ جب تیل اوپر آنے لگے تو سیخ کباب مصالحے میں ڈال کر ادرک، ہری مرچ اور ہرا دھنیا ڈال کر دم پر رکھ دیں۔



بکرے کے پائے

اجزا

تیل حسب ضرورت	بکرے کے پائے بارہ عدد
ادریک حسب ضرورت (باریک کٹی ہوئی)	برا دھنیا ایک گٹھی (باریک کٹا ہوا)
نمک حسب ذائقہ	دہی ایک پیالی
پائے دھونے کے لیے:	چھوٹی پیاز دو عدد
آٹا یا آٹے کی بھوسی آدھی پیالی	لیموں کا رس تین چائے کے چمچ
پائے گلائے کے لیے:	بری مرچ چار عدد (باریک کٹی ہوئی)
ثابت لہسن دو عدد	بلدی ایک چائے کا چمچ
پانی چار سے پانچ گلاس	گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
سونف ایک چائے کا چمچ	زیرہ ایک چائے کا چمچ (بھنا اور پسا ہوا)
ثابت دھنیا ایک کھانے کے چمچ	لال مرچ ایک کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
نمک حسب ذائقہ	ادریک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کے چمچ
	دھنیا دو کھانے کے چمچ (پسا ہوا)

ترکیب | اجزا

1. بکرے کے پائے دھونے بغیر ان پر آٹا یا آٹے کی بھوسی لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے چھلنی میں رکھیں۔
2. پھر گرم پانی سے دھولیں۔
3. اب دھلے ہوئے پائے ایک دیگی میں چار سے پانچ گلاس پانی، سونف، ثابت دھنیا، ثابت لہسن اور نمک کے ساتھ پکنے دیں۔
4. جب وہ گل جائیں تو بڑی ہڈیاں نکالیں اور یخنی جہاں لیں۔
5. ایک دیگی میں تیل گرم کر کے اس میں چھوٹی پیاز گولڈن براؤن کر کے نکالیں اور ٹشو پر پھیلا دیں، تاکہ وہ خشک ہو جائے۔
6. پھر خشک پیاز کو ہاتھ سے کچل کر دہی میں ملائیں۔
7. ساتھ ہی بلدی، ادرک لہسن کا پیسٹ، دھنیا، بھنا اور پسا زیرہ اور پسی لال مرچ شامل کر کے واپس دیگی میں ڈالیں اور ہلکا سا بھون کر پائے ڈال دیں۔
8. اب انہیں پانچ سے آٹھ منٹ بھون کر چھانی ہوئی یخنی اور پھر پسا گرم مصالحہ شامل کر کے ہلکی آنچ پر پکائیں۔
9. جب چکنائی اوپر آجائے تو دوبارہ گرم مصالحہ، لیموں کا رس، باریک کٹی بری مرچ، باریک کٹا برا دھنیا اور ادرک ڈال کر دم پر رکھیں۔
10. آخر میں گرم گرم نان کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

بیف لیگ ایک کلو (بڑے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی)	آٹا پانچ کھانے کے چمچ
لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	بری مرچ آٹھ عدد
ادرک کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ	برا دھنیا ایک گڈی
سونف پاؤڈر تین کھانے کے چمچ	لال مرچ دو کھانے کے چمچ (پسی ہوئی)
گرم مصالحہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	بلدی آدھا چائے کا چمچ
زیرہ پاؤڈر ایک کھانے کا چمچ	ادرک پانچ کھانے کے چمچ (کٹی ہوئی)
نمک ڈیڑھ کھانے کا چمچ	آئل آدھا کپ
	پانی حسبِ ضرورت

ترکیب | اجزا

1. تیل گرم کر کے اس میں ادرک لہسن پیسٹ اور گائے کے گوشت کو دس منٹ فرائی کریں۔
2. پھر پسی لال مرچ، بلدی اور نمک شامل کر کے پانچ منٹ فرائی کریں۔
3. اس کے بعد ڈیڑھ لیٹر پانی ڈال کر ابال آنے پر ڈھک کر ڈیڑھ گھنٹے تک پکنے دیں، یہاں تک کہ گوشت گل جائے۔
4. اب گوشت نکال کر شوربے میں پسا سونف، زیرہ پاؤڈر اور گرم مصالحہ شامل کریں۔
5. پھر آٹے کو پانی میں ملا کر اس میں شامل کریں اور ہلاتے جائیں۔
6. گاڑھا ہو جائے تو اس میں دوبارہ گوشت ڈال کر ہلکی آنچ پر بیس منٹ تک پکائیں اور برے مصالحے (بری مرچ، برا دھنیا، ادرک) کے ساتھ سرو کریں۔



قیمہ مٹر پلاؤ

اجزا

ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ	چاول تین سو گرام (بھیکے ہوئے)
بری مرچ چار عدد	قیمہ تین سو گرام
لال مرچ چھ سے آٹھ عدد (سوکھی، گول)	مٹر دو سو گرام (ابلے ہوئے)
بادیان کا پھول چار عدد	آلو دو عدد (ابلے ہوئے)
پیاز ایک عدد	کھڑی مسور کی دال ایک سو گرام
نمک حسب ذائقہ	گھی آدھا کپ
پانی حسب ضرورت	

ترکیب | اجزا

1. بیلے بین میں گھی گرم کر کے ادرک لہسن کا پیسٹ ڈال کر یکائیں۔
2. جب سنہرا رنگ ہو جائے تو اس میں قیمہ، پیاز، بری مرچ، سوکھی لال مرچ، نمک اور بادیان کے پھول شامل کر کے دو سے تین منٹ تک بھونیں۔
3. پھر اس میں آلو، مٹر اور کھڑی مسور کی دال شامل کر کے دو سے تین منٹ تک بھونیں۔
4. اب اس میں سوا سے ٹیڑھ گلاس پانی شامل کریں۔
5. جب پانی اُبلنے کے قریب ہو تو اس میں بھیکے ہوئے چاولوں کو شامل کر دیں۔
6. جب چاول دم کے لیے تیار ہو جائے تو اسے آٹھ سے دس منٹ کا دم دیں۔
7. مزے دار قیمہ مٹر پلاؤ تیار ہے۔



اجزا

- | | |
|-------------------------------------|-------------------------------------|
| دھنیا ایک کھانے کا چمچ (پسا ہوا) | بکرے کی کلیجی آدھا کلو |
| ٹماٹر تین عدد (کٹے ہوئے) | ادرک لہسن کا پیسٹ ایک کھانے کا چمچ |
| سفید زیرہ ایک چائے کا چمچ | پیاز آدھا کپ (پسی اور تلی ہوئی) |
| دہی آدھا کپ | لال مرچ ایک کھانے کا چمچ (پسی ہوئی) |
| گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ | بلدی ایک چوتھائی چائے کا چمچ |
| قصوری مینھی ایک چائے کا چمچ | نمک ایک چائے کا چمچ |
| برا دھنیا دو کھانے کے چمچ (کٹا ہوا) | |

ترکیب | اجزا

1. پہلے تیل گرم کر کے اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ، پیاز، پسی لال مرچ، بلدی، نمک، پسا دھنیا اور ایک چوتھائی کپ پانی شامل کر کے اچھی طرح فرائی کر لیں۔
2. اب اس میں ٹماٹر شامل کر کے اچھی طرح پھون لیں۔
3. پھر اس میں سفید زیرہ، بکرے کی کلیجی اور دہی ڈال کر ڈھک کر دس منٹ پکائیں۔
4. جب پانی خشک ہو جائے اور تیل اوپر آجائے تو اس میں گرم مصالحہ، قصوری مینھی اور برا دھنیا شامل کر دیں۔



اجزا

لیموں چار عدد	گائے کے پسندے ایک کلو
ثابت لال مرچیں دس عدد	دہی ایک پیالی
ثابت دھنیا ایک کھانے کا چمچ	سرسوں کا تیل ایک پیالی
ثابت سفید زیرہ ایک کھانے کا چمچ	(یودینہ ایک گڈی (چوب کر لیں
خشخاش ایک کھانے کا چمچ	(پیاز ایک عدد (باریک کاٹ لیں
پسا ہوا کچا پیٹا تین کھانے کے چمچ	ثابت کالی مرچ چھ عدد
پسا ہوا ادراک دو کھانے کے چمچ	چھوٹی الائچیاں آٹھ عدد
بُھنے ہوئے چنے دو کھانے کے چمچ	بڑی الائچیاں چار عدد
نمک حسب ذائقہ	بڑی مرچیں چار عدد (چوب کر لیں

ترکیب | اجزا

1. ثابت لال مرچ، سفیدہ زیرہ، ثابت دھنیا، الائچیاں، کالی مرچ، چنے اور خشخاش کو توڑے پر بھون کر باریک پیس لیں۔
2. پسندوں کو بٹھوڑی سے کچل کر ان پر دہی، ادراک، نمک، پسا مصالحہ اور کچا پیٹا لگا کر آدھے گھنٹے کے لیے رکھ دیں۔
3. آدھی پیالی سرسوں کا ٹیل گرم کر کے اس میں پیاز سنہری کر لیں۔
4. اس میں مصالحہ لگے پسندے ڈال کر تھوڑا سا بھونیں اور ہلکی آنچ پر پکٹے دیں۔
5. پسندوں کا پانی خشک ہونے لگے تو اس میں باقی سرسوں کا ٹیل، یودینہ، لیموں کا رس اور بڑی مرچ ڈال کر پندرہ منٹ کے لیے دم پر رکھ دیں۔
6. مزے دار بہاری پسندے گرم گرم پیش کریں۔



اجزا

- چکن آدھا کلو (یون لیس)
- لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
- نمک ایک چائے کا چمچ
- ادرک لہسن کا پیسٹ ایک چائے کا چمچ
- زیرہ آدھا چائے کا چمچ (کٹا ہوا)
- گرم مصالحہ آدھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)
- لیموں کا رس دو کھانے کے چمچ
- دہی دو کھانے کے چمچ
- کونلم ایک عدد
- اسکیورز حسب ضرورت

ترکیب | اجزا

1. یون لیس چکن کو دو انچ کی چوکور بوٹیوں میں کاٹ لیں۔
2. پھر انہیں پسی لال مرچ، نمک، ادرک لہسن پیسٹ، کٹا زیرہ، پسا گرم مصالحہ، لیموں کا رس اور دہی لگا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔
3. پھر اسے کونلمے کا دم دیں اور اسکیورز پر لگا کر فریز کر دیں۔
4. حسب ضرورت گزل کر کے استعمال کریں۔



اجزا

- گوشت آدھا کلو
- کھی ساتھ گرام
- ادرک ایک چھوٹی گائٹھ
- کالی مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)
- نمک حسب ذائقہ
- لہسن ایک بوتھی

ترکیب | اجزا

1. گوشت کی چھوٹی چھوٹی بوتھیاں کر لیں اور نمک، کالی مرچ ڈال کر مکس کر لیں۔
2. ادرک اور لہسن کو پیس کر نمک اور کالی مرچوں سے ملا لیں اور اس مصالحے کو بوتھیوں پر اچھی طرح لگائیں۔
3. آگ پر جالی رکھیں اور بوتھیاں سینک کر پختہ کریں۔
4. اس دوران ان پر گھی ٹپکاتے رہیں تیار ہونے پر چٹنی کے ساتھ سرو کریں۔



اجزا

- بونگ کا گوشت آدھا کلو
- میدہ ایک کپ
- بڑی پیاز دو عدد
- تیل حسبِ ضرورت
- نمک حسبِ ضرورت
- ادرک حسبِ ضرورت
- برا دھنیا حسبِ ضرورت
- بری مرچ حسبِ ضرورت
- لیموں حسبِ ضرورت
- بخنی ایک سے دو لیٹر
- ادرک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ
- نہاری مصالحہ دو کھانے کے چمچ

ترکیب | اجزا

- 1 . پہلے میدے کو اچھی طرح بھون لیں۔
- 2 . ایک پین میں تیل گرم کر کے بڑی پیاز کو ہلکا براؤن کر لیں۔
- 3 . اب اس میں ادرک لہسن کا پیسٹ اور بونگ کا گوشت ڈال کر اچھی طرح بھونیں۔
- 4 . اس کے بعد نہاری مصالحہ ڈال کر اسے ایک سے دو منٹ تیز آنچ پر بھونیں اور بخنی شامل کر لیں، جب گوشت گل جائے تو پانی میں میدہ گھول کر تھوڑا تھوڑا کر کے نہاری میں شامل کریں اور مکس کر لیں۔
- 5 . جب گریوی گاڑھی ہو جائے تو پیاز کا بگھار لگائیں۔
- 6 . آخر میں بری مرچ، برا دھنیا، لیموں اور ادرک سے گارنش کر کے سرو



اجزاء

گوشت۔ بغیر ہڈی کا	نوسوگرام۔ بونیاں	نمک	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ پیسی ہوئی	ڈیزھ چائے کا چمچ	سفید مرچ پیسی ہوئی	ایک چمکی
میتھی پیسی ہوئی	ایک چمکی	چھوٹی الائچی پیسی ہوئی	ایک چمکی
گرم مصالحہ	تین چوتھائی چائے کا چمچ	کلوئی۔ کنی ہوئی	تین چوتھائی چائے کا چمچ
رائی۔ کوٹ لیں۔	ایک چمکی	سونف۔ کنی ہوئی	ایک چمکی
زیرہ۔ کوٹ لیں	ایک چمکی	ثابت دھنیا۔ کوٹ لیں	ایک چمکی
کچا پیتا۔ کدو کش کیا ہوا	چار کھانے کے چمچ	تل کا تیل	آدھا کپ
سرکہ	چار چائے کے چمچ	دی	آدھا کپ
مکھن	چار چائے کے چمچ۔ پچارا دینے کے لئے		
ادرک / لہسن کا پیسٹ	دو تہائی کھانے کے چمچ		

ترکیب

گوشت کو دھو کر صاف اور خشک کر لیں۔ تمام اشیاء کو مکس کر کے میری نیڈ تیار کر لیں۔ تیار شدہ میری نیڈ میں بونیوں کو میری نیڈ میں کر لیں اور ڈیزھ گھسنے کے لئے ایک طرف رکھ دیں میری نیڈ کی ہوئی بونیوں کو سلاخوں میں پرو کر دو میانی گرم تندہ میں دس سے بارہ منٹ تک روست کریں۔ مکھن کا پچارا دے کر دو بارہ پانچ منٹ روست کریں سلاخوں سے اتار کر دھنیے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



شعلہ کباب

اجزاء

گوشت۔ بغیر بڈی کا	نوسو گرام۔ بوٹیاں	نمک	ایک کھانے کا چمچ
سرخ مرچ پسی ہوئی	ڈیڑھ چائے کا چمچ	سفید مرچ پسی ہوئی	ایک چمکی
میتھی پسی ہوئی	ایک چمکی	چھوٹی الائچی پسی ہوئی	ایک چمکی
گرم مصالحہ	تین چوتھائی چائے کا چمچ	کلوئی۔ کئی ہوئی	تین چوتھائی چائے کا چمچ
رائی۔ کوٹ لیں۔	ایک چمکی	سونف۔ کئی ہوئی	ایک چمکی
زیرہ۔ کوٹ لیں	ایک چمکی	ثابت دھنیا۔ کوٹ لیں	ایک چمکی
کچا پیتا۔ کدو کش کیا ہوا	چار کھانے کے چمچ	تل کا تیل	آدھا کپ
سرکہ	چار چائے کے چمچ	دی	آدھا کپ
مکھن	چار چائے کے چمچ۔ پچاراد پینے کے لئے		
ادرک/لہسن کا پیسٹ	دو تہائی کھانے کے چمچ		

ترکیب

گوشت کو دھو کر صاف اور خشک کر لیں۔ تمام اشیاء کو مکس کر کے میری نیڈ تیار کر لیں۔ تیار شدہ میری نیڈ میں بوٹیوں کو میری نیڈ میں کر لیں اور ڈیڑھ گھنٹے کے لئے ایک طرف رکھ دیں میری نیڈ کی ہوئی بوٹیوں کو سلاخوں میں پرو کر درمیانی گرم تندور میں دس سے بارہ منٹ تک روست کریں۔ مکھن کا پچارادے کر دو بارہ پانچ منٹ روست کریں سلاخوں سے اتار کر دھنیے کی چٹنی کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔



پیاز والی کلیجی

اجزا

بکرے کی کلیجی ادھا کلو	زیرہ ادھا چائے کا چمچ (پسا ہوا)
نیل چار سے پانچ کھانے کے چمچ	دھنیا ایک چائے کا چمچ (پسا ہوا)
ادریک لہسن کا پیسٹ دو کھانے کے چمچ	جائفل جاوتری ادھا چائے کا چمچ (پسی)
پیاز دو عدد	بوٹی
ٹماٹر دو عدد (اُبلے اور کٹے ہوئے)	قصوری میتھی ادھا چائے کا چمچ
بری مرچ دو عدد	بلدی ادھا چائے کا چمچ
لال مرچ ایک چائے کا چمچ (پسی ہوئی)	برا دھنیا ایک چوتھائی گٹھی (کٹا ہوا)
نمک حسب ذائقہ	

ترکیب | اجزا

- 1 . پہلے بکرے کی کلیجی کو چھوٹی بوٹیوں میں کاٹ لیں۔
- 2 . اب کڑا پی میں نیل اور ادریک لہسن پیسٹ شامل کر دیں۔
- 3 . جیسے ہی وہ تھوڑا سا یک جائے نو کلیجی شامل کر کے اتنا بھونیں کہ تمام پانی خشک ہو جائے۔
- 4 . پھر اس میں پیاز، ٹماٹر، بری مرچ، پسی لال مرچ، نمک، زیرہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، جائفل جاوتری، قصوری میتھی اور بلدی شامل کر کے تھوڑا سا مکس کریں۔
- 5 . ادھا کپ پانی شامل کر کے ڈھک کر یکنے کے لیے چھوڑ دیں۔
- 6 . اٹھ سے دس منٹ بعد ڈھکن ہٹا کر برے دھنیے سے گارنش کر کے گرم گرم سرو کریں۔



اجزا

بیف انڈر کٹ تین سو گرام	لال شملہ مرچ ایک عدد
تیل تین سے چار کھانے کے چمچ	اویسٹر سوس دو کھانے کے چمچ
لہسن کے جوئے چار عدد	کالی مرچ ایک چوتھائی چائے کا چمچ
لال مرچ پانچ سے چھ کھانے کے چمچ (ثابت)	نمک حسب ذائقہ
پیاز ایک عدد	کارن فلور ایک کھانے کا چمچ
بری پیاز ایک عدد	

ترکیب | اجزا

1. پہلے بیف انڈر کٹ کو سلائس میں کاٹ لیں۔
2. اب ایک کڑاہی میں تیل گرم کر کے لہسن کے جوئے اور ثابت لال مرچ شامل کر کے تھوڑا سا فرائی کریں۔
3. جب لہسن پر تھوڑا سا رنگ آجائے تو بیف شامل کر کے اتنا بھونیں کہ اس کا پانی خشک ہو جائے اور رنگ تبدیل ہو جائے۔
4. پھر اس میں پیاز، بری پیاز اور لال شملہ مرچ شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک مکس کریں۔
5. پھر اس میں اویسٹر سوس، کالی مرچ اور نمک شامل کر کے ایک سے دو منٹ تک مزید پکائیں۔
6. پھر اس میں ایک چوتھائی کپ پانی شامل کریں۔
7. کارن فلور کو تھوڑے سے پانی میں مکس کر کے سوس کو گاڑھا کریں۔
8. تیار ہونے پر گرم گرم جاولوں کے ساتھ سرو کریں۔



مٹن پلاؤ

اجزا

کڑی پتہ حسبِ ضرورت	بکرے کا گوشت اُدھا کلو
چھوٹی سرخ مرچیں چار عدد	چاول ایک کلو
ثابت گرم مصالحہ بیس گرام	کھی ایک پاؤ
خشک دھتیا بیس گرام	سونف بیس گرام
نمک حسبِ ضرورت	پیاز ایک سے دو عدد
پانی حسبِ ضرورت	ادرک ایک گانٹھ
	لہسن ایک گانٹھ

- 1 . پینلی میں گوشت، پانی، نمک، ادھی مقدار لہسن، سونف، خشک دھتیا، گرم مصالحہ اور ادرک کے ٹکڑے ڈال کر یخنی تیار کر کے ایک طرف رکھ لیں۔
- 2 . پھر گھی کڑکڑائیں اس میں پیاز اور باقی گرم مصالحہ ڈالیں۔
- 3 . پھر بقیہ لہسن بیس لیں۔
- 4 . جب پیاز سرخ ہو جائے تو گوشت کے ٹکڑوں پر ادھی مقدار لہسن اور کڑی پتہ ڈال کر بھونیں۔
- 5 . اس دوران یخنی ایک ایک جمج کر کے ڈالتے جائیں پھر چاول اس یخنی میں ڈال دیں۔
- 6 . اور انہیں پانی دے کر گلا لیں اور گوشت کا پلاؤ تیار ہونے پر سرو کریں۔



گوشت دو پیازہ

اجزاء		
گوشت	ایک کلوگرام	چھوٹی پیاز
مکھن	1 1/3 کھانے کے چمچ	تیل
بلدی پاؤڈر	ایک چائے کا چمچ	تیز پتہ
لوئگ	دس عدد	دارچینی اسٹکس
ثابت لال مرچ	آٹھ عدد	چھوٹی الائچی
پیاز	ایک کپ - چوپ کی ہوئی	ادرک پیسٹ
لبسن پیسٹ	چار کھانے کے چمچ	نماڑ - ڈیزھ کپ - چھلکا اتار کر چوپ کر لیں۔
دھنیا پاؤڈر	دو چائے کے چمچ	زیرہ پاؤڈر
جاوتری	دو تہائی چائے کے چمچ	جانفل
کالی مرچ	دو چائے کے چمچ کرش کر لیں	نمک
ہر ادھنیا	ایک چائے کا چمچ - چوپ کر لیں۔	
ادرک	ایک چائے کا چمچ - باریک قاشیں کاٹ لیں۔	

ترکیب

پیاز کو گرم پانی میں بھگو کر اس کا گودا لگ کر لیں اور مکھن میں ہلکا سا فرانی کریں۔ ایک چمن میں تیل گرم کریں۔ اس میں بلدی، تیز پتہ، لوئگ، دارچینی، لال مرچ، اور چھوٹی الائچی ڈال کر درمیانی آنچ پر کڑکڑا لیں۔ اس میں پیاز ڈال کر گولڈن کر لیں۔ اس کے بعد ادرک، لبسن پیسٹ اور چوپ کئے ہوئے نماڑ ڈال کر پانچ سے منٹ تک مزید پکائیں۔ اس میں گوشت ڈال کر ملائیں۔ اور دس سے پندرہ منٹ تک درمیانی آنچ پر پکائیں۔ آنچ ہلکی کر دیں۔ اور گوشت گھٹنے تک پکائیں۔ اوپر سے گرم مصالحہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، جاوتری، جانفل پاؤڈر، کالی مرچ، اور نمک چھڑک دیں۔ اس کے بعد پیاز ڈال کر ملا لیں۔ ڈھک کر 23 منٹ تک کے لئے پکائیں۔ آخر میں ہر ادھنیا اور ادرک سے سجا کر گرم گرم سرو کریں۔