UNIVERSAL
LIBRARY
OU_224552
UNIVERSAL
LIBRARY

BROWN BOOK

OUP—880—5-8-74—10,000

OSMANIA UNIVERSITY LIBRARY

Call No. ۹۱ ح ب

Accession No. 24457

PG

Author

Title

This book should be returned on or before the date last marked below.

PG

بعونه تعالى كتاب نایاب ونسخه لاجواب

اعني

الوان نعمت

در مطبع نبات المصري مطبوع.

مقدور سے کہائیں جسطرح ممکن ہو اپنے کام مین لائین اگر آتا ہے تو ایسا ہے کے جسمین ہنزارون نکتے دقیق ہین جو قابل دریافت اور لایق تدقیق ہین چنانچہ کسیکو ایسی سوجھی کہ سوجھی بنی کسی نے اسکو بھی زوانہ رکھا روا بنایا کسی نے بھی ایسا چھانا کے میدا ہاتھہ آیا بہرنج اوسکی قدرت کا گنج ہے وہی جانتا ہے جو اندازہ سنج ہے کچا وزن مین ایسا سچا کے جس سے رتی بنی ماشہ کا تولہ بنجائے اگر پکے تو ایسا پکے کے آدمی کم کہائے اور سیر ہو جائے اگر دال ہے تو اسکے فیض عام پر دال ہے تا غریب پکائین اور روٹی سے کہائین شیرا ایسا سفید کے جس سے طبا شیر شرمای کوی بلوی کوی جمائے جمی تو وہی بنی بلوئین تو گھی نکلے دوغ بچی تو روٹی چلے فرنی پکائین تو خوانچے جائین حلوای لیجائین تو مٹھای بنائین گھی مین اوسکی عنایت سی وہ چکنای ہے کے جو بات اوسکی مدح مین زبان قلم پر آی سامعہ کا قدم پھلا اور باصرہ جمنے نپای شکر کے شکر مین وہ حلاوت ہے کے ہر شکر خوار شیرین زبان ہے نمک کی مدح مین وہ ملاحت ہی کہ جس سے سامع کا کان نمک کی کان ہے ترشی کی ثنا مین شیرین بیانو نکے دانت کھٹے ہوی جاتے ہین تلخی کے صفت مین تلخکام بھی شیرینی پاتے ہین مرچ ایسی تیز فتنہ انگیز ہے کے جسکی تعریف کا ہر ایک فقرہ ایسا تیز ہے کہ ادہر زبان سے نکلا اودہر سامعہ اوچھلا ہری ہے تو آنکھون مین لہراتی ہے سرخ ہوی تو آنکھین دکھاتی ہے سیاہ ہی تو آنکھہ کی پتلی کا اشتباہ ہی ترکاریان ایسی لذیذ اور پیاریان ہین کہ جنسے ترکاری فروشون کی دوکانین قدرت کے باغ کی کیاریان ہین شلغم اور چقندر ایسی سفید و لال ہین کے وہ فی المثل نمونہ رخ ہین اوریہ رخسار کی مثال ہین اروی آلو کچالو رتالو ایسی بھر بھری کے جب کوی پکاوی تالو نہ لگے اوریون ہی نگلجای المختصر کوی چیز مصالح سے خالی نہین کوی نعمت اوس کے لاآبالی نہین جو چیز ہے حکمت سے پوری ہے اپنی اپنی وقت پر ضروری ہی خواہ کوی چیز چھوتی ہے خواہ بڑی ہے ایسی صنعت سے گھڑی ہے کے زمین کے اوپر آسمان کی تلے کسی بڑی سے بڑی دانا کی فکر نہ چلے کیسا ہے کوی خیال خام پکای اوس کی حکمت کو کبھی:

بعد حمد و ثنا کے احقر الناس بلا قید اس خلف منشی جگن لال صاحب کایست سری باستبہ مرحوم دہلوی یہہ التماس کرتا ہے کے یہہ رسالہ روزگار حال اور گزشتہ کی یادگار الوان نعمت نام تصنیف پایا ہے اس مین بڑا اہتمام ہوا ہے تین مطعون مین اوسکا انتظام کیا ہے اول۔ ترکیبو نکا مذکور ہے جو حضرت اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ کی پانین بادشاہ اور امرا کی باورچی خانون مین تیار ہوتین ا،

بسم الله الرحمن الرحيم

هزارون شکر اوس منعم حقیقي کو زیبا هین اور لاکهون حمد اوس رازق مطلق کے لئے بجا هین جس نے اپنے انعام عام سے روئے زمین کو خوان نعمت بنایا اور اپنے بندون کي پرورش اور خواهش کے لئے طرح طرح کا میوه اور دانه پیدا فرمایا

نظم

بچهایا زمین پر وه دستارخوان * که سب دوست دشمن کئے میهمان
جو کهانیکو في اا درکار هے * وه پهلي هي قدرت سے تیار هے
اهے خام * تو منظور هے اوس مین یه اهتمام
ے کوئي * پکانے سے انعام پاوے کوئي
ح وشام * بنے اس مین باورچیو نکا بهي اکام
اد هون * بنانے پکانے مین اوستاد هون
و اختیار * که قدرت کے اسرار هون آشکار
اور رواج هے اسي سبب سے هے که تمام خلقت کو احتیاج
، چهانے کوئي پکاوي امیرو فقیر اپنے اپنے

مقدور سے کھائین جسطرح ممکن ہو اپنے کام مین لائین اگر آٹا ہے تو ایسا ہے کے جسمین ہزارون نکتے دقیق ہین جو قابل دریافت اور لایق تدقیق ہین چنانچہ کسیکو ایسی سوجھی کہ سوجھی بنی کسی نے اسکو بھی روا نہ رکھا روا بنایا کسی نے بھی ایسا چھانا کے میدا ہاتھہ آیا برنج اوسکی قدرت کا گنج ہے وہی جانتا ہے جو اندازہ سنج ہے کچا وزن مین ایسا سچا کے جس سے رتی بنی ماشہ کا تولہ بنجائے اگر پکے تو ایسا پکے کے آدمی کم کھائے اور سیر ہوجائے اگر دال ہے تو اسکے فیض عام پر دال ہے تا غریب پکائین اور روٹی سے کھائین شیر ایسا سفید کے جس سے طبا شیر شرمای کوی بلوی کوی جمائے جمی تو وہی بنی بلوئین تو گھی نکلے دوغ بچی تو روٹی چلے فرنی پکائین تو خوانچے جائین حلوای لیجائین تو مٹھای بنائین گھی مین اوسکی عنایت سی وہ چکنای ہے کے جو بات اوسکی مدح مین زبان قلم پر آی سامعہ کا قدم پھلا اور باصرہ جسنے نیپای شکر کے شکر مین وہ حلاوت ہے کے ہر شکر خوار شیرین زبان ہے نمک کی مدح مین وہ ملاحت ہی کہ جس سے سامع کا کان نمک کی کان ہے ترشی کی ثنا مین شیرین بیانونکے دانت کھٹے ہوی جاتی ہین تلخی کے صفت مین تلخکام بھی شیرینی پاتی ہین مرچ ایسی تیز فتنہ انگیز ہے کے جسکی تعریف کا ہر ایک فقرہ ایسا تیز ہے کہ ادہر زبان سے نکلا اودہر سامعہ او چھلا ہری ہے تو آنکھون مین لہراتی ہے سرخ ہوی تو آنکھین دکھاتی ہے سیاہ ہی تو آنکھہ کی پتلی کا اشتباہ ہی ترکاریان ایسی لذیذ اور پیاریان ہین کہ جنسے ترکاری فروشون کی دوکانین قدرت کے باغ کی کیاریان ہین شلغم اور چقندر ایسی سفید و لال ہین کے وہ فی المثل نمونہ رخ ہین اور یہ رخسار کی مثال ہین اروی آلو کچالو رتالو ایسی بھر بھری کے جب کوی پکاوی تالو نہ لگے اوریون ہی نگلجای المختصر کوی چیز مصالح سے خالی نہین کوی نعمت اوس کے لاابالی نہین جو چیز ہے حکمت سے پوری ہے اپنی اپنی وقت پر ضروری ہی خواہ کوی چیز چھوٹی ہے خواہ بڑی ہے ایسی صنعت سے گھڑی ہے کے زمین کے اوپر آسمان کی تلے کسی بڑی سے بڑی دانا کی فکر نہ چلے کیسا ہے کوی خیال خام پکای اوس کی حکمت کو کبھی ؛

بعد حمد و ثنا کے احقر الناس بلا قیداس خلف منشی جگن لال صاحب کایست سری بالستھہ مرحوم دہلوی یہہ التماس کرتا ہے کے یہہ رسالہ روزگار حال او رگزشتہ کی یادگار الوان نعمت نام تصنیف پایا ہے اس مین بڑا اہتمام ہوا ہے تین مطعون مین اوسکا انتظام کیا ہے اول ۔ ترکیبونکا مذکور ہے جو حضرت اورنگ زیب عالمگیر بادشاہ کی پائین بادشاہ اور امرا کی باورچی خانون مین تیار ہوئین او

فرمائین باورچیون نے انعام پائ غلامون نے اولش کھائی دوکاندارون نے جنس
دی خاطرخواہ قیمت لی خاص ایک طعام تھا جسکا یہہ فیض عام تھا دوسری مطبخ
مین اون غذاؤنکا ذکرکیا ہے جس کو ہند کے دانا رسوئیون اورحلوائیون نے
ترکیب دیا ہے راجاؤن نے کھائین پرجاؤنکو کھلوائین تیسری مطبخ مین اون
کھانون کا بیان ہے جوپسند خاطراور ایجاد صاحبان عالیشان ہے سرکارد ولتمدار
کی بدولت ہند وستان مین آئے خانسامون نے سیکھے اورسیکھائے حسب الحکم پکوا کر
میزونپرلگائ پس ہرمطبخ سے وہ وہ نعمت آشکارہے اوراوس صنعت کااظہارہے
جوعلم خدامین مکنون تھی اوراشیاء عالم کے خزانہ مین مخزون تھی بند گان
خدانے اون اسرارکوہویدا کیا اورا پنانام پیدا کیا ایسی چیزونکا ذکرکرنا واجب
ہے اوریاد دلانا مناسب ہے کہ جس کے ضمن مین ہم صنعت مخلوق اوہم قدرت
خالق ہے ہم ذکرمرزوق ہے اور ہم شکررازق اب امید نکتہ سنجان خرد پروراور
خرد ہ شناسان دانش گستر سے یہہ ہے کہ ہنگام سیران صفحات کے چشم انصاف
کی کھولین کہ بروقت تصنیف یا تالیف کے کیا کیاجان خراشی اورجگر گذاری
کرنی ہوتی ہے اگرکوئ حرف یالفظ بمقتضائے بشری نامربوط ہووی اوس کو
قلم اصلاح سے زیورآرایش کا عطا کرین اورجو کسی طعام لذیذ سے فرحت پاوین
اوس کمترین کو دعا خیرسے یاد فرماوین

تراکیب پختن طعامهای اسلامیه

اول اون کھانون کے پکانیکی کیفیتین اورترکیبین جوباورچی خانہ سرکار
فلک اقتدار غفران پناہ رضوان دستگاہ ظل سبحانی خلیفۃ الرحمانی جنت آشیان
فرد وس مکان محی الدین محمد اورنگ زیب عالمگیربادشاہ غازی اورنیزجوتمام
نوابان ووالیان سلف کے باورچی خانون مین پکائے اوربنائے جاتی تھین درج کی جاتی ہین

نان ها

(نان بزدی) میدہ ایک پاؤ روغن زرد یعنی گھی دس تولہ شیرپاؤ سیرخمیر
ماشہ اول میدہ مین ٨ تولہ ٤ ماشہ گھی دیکرمیدہ کوخوب ملی بعد
رکود ودہ مین ملاکرمیدہ مین ڈالکر خمیر کردی اوراوسمین ٢ تولہ
؟ یدی جب خمیر تیار ہوجائ تو وہ ١ تولہ ٨ ماشہ گھی جو باقی ہے
سکے پیڑی بنائ اورگھرکی روغنی روٹی کیطرحسے اوسکو گول کرکے
پرد ھی ملکرد وتابنی کی سینون یا وطباقون مین کہ ایک نیچے

ہوا اور ایک اوپر رکھہ کر کوئلہ کی آگ پر رکھے اور نرم ہوا دی اگر میدہ کے وزن سے آدھی تل بھی میدہ مین ملاوی تو وہ نان کنجد ہو جائیگی (نان تنک) جس کو تنکی کہتے ہین اوسکے پکانیکی ترکیب یہہ ہے کہ میدہ سیر بھر اور گھی پاؤ بھر نمک ۱ تولہ ۸ ماشہ اول میدہ مین آدھا گھی دیکر دودہ سے اوسکو گوندہ کر خمیر کردی پھر نرم مکی لگا کر باقی کا گھی اوسمین ملاوی پھر بوزن ٦ تولہ ٤ ماشہ کے لیکر روٹی باریک گزسے بنائی بعد ازان دو سینیون مین اوسی طرح سی جیسے پہلے ذکر ہوا ہی رکھہ کر ہوای نرم سے کوئلہ کی آگ پر پکائی

(نان پنیری) میدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر دودہ آدہ سیر نمک ایک تولہ ۸ ماشہ پنیر آدہ سیر لیکر اول نصف پنیر کو قیمہ کیطرحسے کتری اور میدہ مین ملاوی بعد ازان گھی دیکر دودہ مین گوندہ کر خمیر کردی اور تھوڑا سا پانی بھی دی مگر خمیر نرم اور موافق کری بعد ازان اوسکی روٹی بنا کر باقی پنیر کو روٹی کے اوپر چپکا دی اور دھی کا چھینٹا دیکر اوسی طرح دو سینیون یا دو طباقون مین رکھکر ہوائے نرم سے کوئلہ کی آگ پر پکاوی *

(نان باقرخانی) میدہ سیر بھر گھی پاؤ بھر شیر سیر بھر نمک ایکتولہ ۸ ماشہ اور ایک انڈا مرغی کا لیکر اول میدہ مین نمک ملا کر تھوڑا تھوڑا دودہ دیتا جائے اور میدہ کو گوندہ کر نرم خمیر کری پھر میدہ کو سموسے کی طرح سے تین طرف سے موڑ کر اوپر کیطرف مکی لگائے جب میدہ مین سے آبلے اوٹھین اسوقت اسپر صافی ڈھانک کر دم کردی بعد ازان گھی کو داغ کرکے سرد کری پھر اوس خمیر کئے ہوی کو ایک سینی مین لیکر اوسکے اوپر وہ گھی ڈالے پھر ہاتھہ سے میدہ کے پانچ حصے کرکے بقدر آدھی چپاتی کے ہر حصہ کو بڑھائے اور بیچ مین گھی کی تہ دیکر ایک روٹی کو دوسری پر رکھے اور ایک طرف تہ کے ہاتھہ کی ہتھیلی دیکر مانند چپاتی کے وہ پانچون تہ لگا کر اونکو موڑی اور پیڑا بنا کر گول روٹی بنائی چپاتی کے وزن پر تیار کرکے ماہی توہ مین پکائی جب وہ روٹی آدھی پک جائی تو اسوقت انڈی کی سفیدی دودہ مین ملا کر اسکا چھینٹا دی اور نرم ہوا مین پکائی

(نان باقرخانی) تخت میدہ سیر بھر روغن زرد ۲ تولہ چارماشہ شیر ڈیڑہ سیر خمیرمادہ دود مڑی اون گرم ہوا مین میدہ مین خمیر اور نمک دیکر دودہ سے اوسکو نرم خمیر کری لیکن پہلے دودہ اتنا جوش کرلے کہ تین پاؤ رہجاوی تب اوسکو میدہ مین ملا کر گوندہے سموسہ کیطرحسے میدہ کو موڑ کر ایکطرف مکی لگاوی بعد ازان ۸ تولہ ٤ ماشہ میدہ خشک لیکر اوس گوندہے ہوئی میدہ مین ملائی کہ پھر وہ میدہ کچھہ تخت ہو جاوی پھر اوسکو تر صافی مین لپیٹ کر گھڑی بھر

تک رہنے دي بعد اوسکي پیڑي بنا کر اوسکي ته مین گھي دیکر پاپڑ کیطرح باریک بنا کر اوسکو موڑي اور پھر جلد اوسکي روٹي آدھي چپاتي کي وزن پر بنا کر یعني بہت چوڑائي نہین ماھي توه مین رکھه کر آگ پر رکھے اور نیچے ماھي توه کي اوپر کے نسبت آگ زیاده رهے جب وه آدھي پک جاي تو دوده کا چھینٹادیکر ڈھانک دي

(نان شیرمال) میده سیر بھر نمک ایکتوله ٨ ماشه شیر سوا سیر گھي پاؤ بھر خمیرماوه چار توله چار ماشه گرم وقت مین میده کو خمیر اور نمک دیکر گرم دوده سے گوندھے اور نرم خمیر رکھے چار گھڑي تک اوسکو سافي مین لپیٹ کر دم دي اور گرم جگھه پر رکھے جب اوسکا دم بھر جاي تو گھي کو گرم کرکے پاني کیطرحسے اوسمین ملاوي اور سموسه کیطرح ایک طرف اوسکي مکي لگائي بعد اوسکي جلد روٹے اوسکي روئي کے گالي کي طرح سے بنا کر اوسکے اوپر دھي ملکر ماھي توه مین تیزهواسي پکائے اور جب آدھي پک جاي تو دوده کا چھینٹا دي

(نان بادام) مغز بادام آده پاؤ مصري آده پاؤ روغن زرد ٢ توله ٤ ماشه سفیدي انڈي کے ایک عدد اول بادام کو چھیل کر صاف کرکے پیسلے پھر مصري کا شیره بنا کر بادام کے آٹے کو اوسمین ڈالکر آگ پر رکھے اور کفگیر سے اوسکو لت کري جب وه بسته ہوجاي اوسوقت انڈیکي سفیدي مین ملا کر اوسمین ڈالي اور اوسکي باریک روٹي بنا کر ایک طباق مین کاغذ بچھا کر اوس روٹي کو اوسمین رکھي اور دوسرا طباق اوپر ڈھانک کر نان خطاي کیطرحسے اوپر اور نیچے کوئله کے آگ دھري

(نان بیني) چنے کا آٹا پاؤ بھر میده پاؤ بھر گھي ٦ توله ٨ ماشه دھي پاؤ بھر ادرک ایکتوله ٨ ماشه دارچیني دوماشه دوده سیر بھر نمک دو توله اول بیین مین نمک اور گھي ملاکر دو گھڑي تک دم دي بعد اوسکے دھي اور پاني ادرک اور دارچیني ملاکر ہاتھه سے لت کري که اوسمین آملي اوٹھنے لگین پھر چار گھڑي تک اوسکو دم دي بعد اوسکے اوسمین میده ملاکر دوده سے گوندھے اور اوسکي چپاتي بنا کر ماھي توه مین پکاي

(نان جوار) که جو نرم پکے جوار کا آٹا پاني سے گوندھکر ہانڈي مین گھانس بچھا کر اوسپر وه آٹا رکھے اور چوله پر رکھکر ایک آنچ دي بعد ازان اوسکو ٹھنڈا کر کر ہاتھه سے گوندھکر روٹي پکاي نرم پکے گي

(نان ورقي) میده سیر بھر گھي پاؤ بھر چربي موافق اول میده کو سموسه کے میده کیطرح ته به ته بنا کر اور گھي اور چربي بھي ہر ته مین لگا کر اور ہر ته

کو آٹے پر سموسہ کیطرح جما کر بیلن سے اوسکو بڑھا کر روٹی کیصورت بنائے اور توہ پر ڈالکر سوراخ کردے اور گھی لگاتا رہے جب تیار ہوجائے توہ سے اوتار لے
نان بید ہوان دہوی ماش کی دال پاؤ بھر آٹا سیر بھر گھی آدہ سیر دہی آدہ پاؤ دارچینی ۱ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک ۲ تولہ ٤ ماشہ ماش کی دال کو دہوکر آگ پر چڑہاوے جب آدہی گل جائے اوسکو گھی میں بھونے بعد اوس کے دیگچہ میں پانی بھر کے آگ پر رکھے اور اوس دالکو ایک کپڑے میں باندھکر سرپوش کے نوک میں اسطور سے باندھے کہ دیگچہ اندر لٹکتی رہے کہ تا اوسکو پانی کی بھاپ لگے جب دال نرم ہوجائے تو پتھر پر پیسے پھر دہی اور مصالحہ ملاکر پھر اوسی کپڑے میں باندہ کر اوسیطرح سے اولٹے سرپوش کی نوک سے باندھے اور دیگچہ میں لٹکادے اور پانی کو جوش کرکے ایک بھاپ اوسکو دے اور اوسکو اوتار کر الگ نگاہ رکھے پھر آٹے کو گوندھکر اوس کے پیڑے بناوے اور ہر پیڑے میں اوسکے موافق وہ دال بھرتا جائے اور پھر بیلن سے اوسکو بیل کر روٹی بناوے اور توے پر ڈالدے دہیمی آنچ کرے اور سیک سے اوسمیں سوراخ کرے اور اوسپر گھی لگاتا رہے اور جب روٹی تیار ہو جائے تب اوتارلے اور اسیطرح مونگ کی دال بھی پکا سکتا ہے

(نان ورقی) دیگر میدہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر پستہ آدہ پاؤ چربی بزمہ موافق اوسکے نمک ۱ تولہ ۸ ماشہ میدہ کو بطور سموسہ کے گوندھے اور ایک تولہ ۸ ماشہ کا پیڑہ بناوے اور اوس کی چپاتی گھڑے اور گھی اور چربی اوسپر لگائے اور پستہ کے ورق کترکے اوس کے اوپر جمائے بعد ازان دوسری پیڑہ کی چپاتی بناکر اوس کے اوپر چپکائے اور اوسیطرح پستہ کی ہوائے اوس کے اوپر لگائے پھر جتنے ورق لگائے ہون وہ پرت جماکر اوسکو بیلن سے بیل کر روٹی بنائے کہ پستہ اوسمین وصل ہوجائے پھر ماہی توہ مین رکھکر اوس پر گھی ڈالے اور ایکطباق اوسپر ڈھانک کر نیچے اور اوپر کوئلہ کی آگ رکھے پس نان خطائی کے طور پر پکائے نان خرمی میدہ سیر بھر روغن زرد آدہ سیر خرما آدہ سیر شیر آدہ سیر گلاب آدہ پاؤ نمک ایکدم میدے میں تمام گھی ملاکر ہاتھہ سے ملے پھر پانی اوردودہ اور تھوڑا سا نمک ملاکر سخت خمیر کرے بعد اوسکے اوس گندھی ہوی میدہ میں سے ایکتولہ آٹھہ ماشہ کا پیڑا بناکر روغنی روٹی کی طرح سی ٹکیا بناوے پھر خرما یعنی چھوارے گلاب مین پیسکر دو ٹکیون مین تھوڑے سے چھوارے بھر کر دونو ٹکیونکو بطور ہندی سموسونکی بند کرکے ایک طباق مین رکھکر دوسرا طباق اوسپر ڈھانکے

نان خطائي كي طرح سے اوپر نيچے كوئله كي آگ ركھے اور اگر خوباني كا پوست دور كركے ايسي طرح دو روٹے بھري تو اوس وقت نان خوباني كھلاويگي

طور خمير بنانيكا ميده ۵ پاؤ بھر دهي ترش ايكتوله ۸ ماشه سونٹھ پيسكر ميده مين پاني ڈالكر خمير كري ايک گھڑي مين دي پھر روي دار كپڑے مين لپيٹ كر ہوائي گرم مين دو پھر ركھے اور سرد پاني سے گوندي

اشها

(تركيب آش كشميري) چار پاره وبندوك گوشت سير بھر روغن زرد ڈيڑه پاؤ ميده آده سير نخود ۲ توله ٤ ماشه چقندر يا شلغم يا گاجر آده سير زعفران ايك ماشه دارچيني ۲ ماشه لونگ الايچي ۲ ماشه مرچ ٤ ماشه پياز آده پاؤ ادرک ايكتوله ۸ ماشه كشنيز ايک توله ۸ ماشه نمک ايک توله آٹھه ماشه شكر آده سير ليموں آده سير گھي مين پياز سرخ كركے گوشت كو بگار دي اور چمچے سے اوسكو اولٹ پلٹ كردي اور پھر اوسمين دهنياديكر دو پيازه بنائي پاني موافق شوربه كے ڈالے اور چنے اور شلغم وغيره ڈالكر بعد اوس كے آش كشيلي يعنے ميده اور چنے ادرک وغيره كے ساتھه پكا كر شوربه مين ڈالكر پالک اور ہرا دهنياديكر جوش دي پھر مصالح ملا كر كاسے مين نكالے پھر شكر اور ليمونكو ملا كر اوسمين چاشني دي اور زعفران پيسكر اوسمين ملائي

(آش باوردي) گوشت سير بھر اور گھي آده سير ميده پاؤ سير چنے كي دال ايكتوله آٹھه ماشه پوست يعنے خش خاش ايكتوله آٹھه ماشه لهسن ايكتوله آٹھه ماشه دهي ۲ توله ٤ ماشه دارچيني ۲ ماشه لونگ الايچي ۲ ماشه زعفران ۲ ماشه ادرک ايک توله ۸ ماشه مرچ ٤ توله پياز پاؤ بھر دهنيا ايكتوله ۸ ماشه نمک ايک توله ۸ ماشه اول آده سير گوشت كا دو پيازه كردي اوچنے كي دال كو پانيمين جوش كري اسمين پوست و مصالحه ملا كر ميده كا سموسه بنا كر اوس سموسه مين وه دال بھري اور گھي مين اوسكو بھونكر پانيمين جوش كري بعد اوس كے پاني اوسمين سے نكالكر كاسے مين ركھے اور دهي كا پليو بنا كر لونگ اور گھي سے بگھار كر اوس آش پر ڈالے اور اوپر سے دو پيازه گوشت كا ڈالے اور زعفران پيسكر ملائے اور اگر چاشني دار بنانا چاهے تو گوشت كا دو پيازه نه كرے بلكه قليه پكا ركھے اور جب سموسه پكا كر كاسے مين نكالے تو چاشني شكر اور ليمونكي دهي كي جگهه دي اور دهي نه ڈالے شكر آده سير اور ليموں آده سير هو وين

(آش لنگره) گوشت سير بھر جغرات دو سير ميده آده سير روغن زرد پاؤ بھر دارچيني دو ماشه لونگ الايچي دو ماشه زعفران ايک ماشه مرچ سياه چار ماشه

ادرک ایکتوله ۸ ماشه پیاز پاؤسیر کشنیز ایکتوله ۸ ماشه نمک لاهوري ۲ توله ٤ ماشه سیر دودهي اول گوشت مین مصالحه دیکر دوپیازه پکاوي بعد ازان میده کو گونده کرآش بناوي لهسن اورسویان یعنے جوي تیارکري پهراوسکوپانیمین ڈالکر نمک دیکرجوش کري پهراوسے اوتارکرپاني پهینک کردهي مین ڈالے اوراوپرسے دوپیازه گوشت کا ڈالے اوزعفران پیسکردي

(لنگره) چاشني دار گوشت سیر بهرروغن زرد ڈیڑ پاؤ میده آده سیردارچیني دوماشه لونگ الایچي دوماشه زعفران دوماشه شکرآده سیرلیمون آده سیرپیاز پاؤ بهرادرک ۲ توله ٤ ماشه مرچ سیاه ٤ ماشه چقندر وشلغم وزردک دوسیر ساگ سویا پالک پاؤ بهر نمک ایکتوله ۸ ماشه کشنیز ایکتوله ۸ ماشه گوشت مین چقندر اورشلغم وغیره ڈالکرسالن پکاوي بعد ازان شوربه کو چهان لے بعد ازان لونگ اور گهي سے بگاردي اورپهرساگ پالک کا اوسمین ملائے اورمیده کو گوندهکر اوسکے جوئے بنائے اور انکو نمک اور پانیمین جوش دیکر پساوي اور اور اوسکے اوپر وه سالن ڈالے وه شوربا اورساگ ملاوي (آش سبک شیر) گوشت سیر بهر روغن زرد ڈیڑپاؤ جغرات سیر بهر شیر سیر بهر برنج پاؤ بهرنخود کابلي آده پاؤ دارچیني چارماشه لونگ الایچي چار ماشه بادام آده پاؤ پیازپاؤ سیرادرک ۲ توله چارماشه کشنیزآده پاوزردک پاؤ سیرساگ سویا پالک پاؤ بهرنمک لاهوري ۲ توله ٤ ماشه گوشت کي بادامي پارچه بنا کراور گهي مین پیازسرخ کرکے بگهاردي اورکابلي چنے ڈالکر گوشت کو گلاي پهرکپڑي مین چهانکر بگهاردي جب پاني خشک هوجاي کشنیز اور ۲ توله ٤ ماشه چانول پیسکردهي مین ملاکر کپڑي مین چهانکرگوشت مین ڈالے اورلونگ اوردارچیني اورالایچي بهي ڈالکر رکهه دي بعد ازان چانول جوپاؤ بهررکهے هین انکودهوکرڈالے اوراوپرسے دوده دي اور بادام کو ... مین بهونکر اورپیسکر ملاوي جب تیارهوجاوي تواوتارلے آش نخودي کوفت گوشت دوسیر روغن زردآده سیردارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه زعفران ۲ ماشه بیضه مرغ ایک عدد مرچ سیاه دس ماشه ادرک ۲ توله ٤ ماشه پیاز پاؤ بهر بادام ۲ توله ٤ ماشه پالک وسویا ڈیڑه پاؤ چقندر وشلغم وزردک تین پاؤ شکر سفید تین پاؤ لیمون تین پاؤ نمک لاهوري ۲ توله ٤ ماشه قیمه گوشت خام آدپاؤ کشنیز پاؤبهر اول سیر بهر گوشت کي پارچه بادامي بنا کر پیاز اور گهي مین بگهاردي بعدازان چقندر وغیره اوسمین ڈالکر پاني دیکر گوشت کو گلاي بعدازان شوربا کو کپڑي مین چهانکرلونگ کابگهاردي اورقلیه کے طورپر پکاي بعدازان سیر بهر گوشت جوباقي هے اوسمین قیمه بنا کر دوپیازه سفید یعني بغیر هلدي کے

پکائی اور انڈے کی سفیدی اور قیمہ کچے گوشت کا مصالحہ اور نخود کابلی دیگر گھی میں بریان کری اور نصف میں اوسکی چاشنی شکر اور لیمون کی دیگر قلیہ کے شوربہ میں ڈالکر ایک جوش دی بعدازان کشنیز اور بادام اور چانول پیسکر لعاب نکالکر مصالحہ اور ساگ ڈالکر جوش دی اور پھر چولہ سی اوتارکر جب کاسہ میں نکالی دودہ اور شکر اور لیمون تیار کرکے اوسمین شیرہ دی اور زعفران ڈالی * فقط

قلیئہ ها

قلیہ خاصہ گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ٤ ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ٤ ماشہ چقندر و شلغم پاؤ بھر دال مونگ ۲ تولہ ٤ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٤ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر ۸ تولہ چار ماشہ گھی میں پیاز سرخ کرکے بھگار دی دو چمچہ پانی کی اور نمک دیکر الٹ پلٹ کردی اور کشنیز دیکر بقدر شوربہ کے دال دی اور ادرک اور چقندر اور شلغم اور گاجر اور مونگ کی دال ڈالدی جب کچھہ گلجائی چقندر وغیرہ کو جدا کرکے پانی سے دھووے اور شوربہ کو کپڑے میں چھان لے پھر گوشت اور ترکاری وغیرہ سب ملاکر باقی گھی میں لونگ سے بگھار دی جب گوشت اور شوربا ایک جوش کھائی تو چانول پیسکر اوسکا پلیو ڈالی بعد ازان گرم مصالحہ پانیمین پیسکر دی اور زعفران بھی دے (قلیہ چاشنی) دار گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ لیمون ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ آٹھہ ماشہ آدھے گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کو بگھار دی پھر ایک چمچہ بھر پانی اور نمک اوسپر ڈالکر الٹ پلٹ کردی بعداوس کے پانی موافق شوربہ کے اور ادرک اور چقندر اور شلغم اور گاجر تھوڑی ڈالکر گلاوی پھر گوشت اور چقندر اور شلغم اور گاجر کو شوربہ سے جدا کرکے پانی سی دھووے اور شوربہ کو کپڑے میں چھان لے پھر گوشت وغیرہ کو باقی گھی میں لونگ سے بگھار دی جب گوشت ایک جوش کھالی تب چاشنی میں ڈالے اور پھر ایک جوش دیکر چانول کا پلیو دی اور زعفران اور گرم مصالحہ ڈالکر اوتارلے دو پیازہ (معلے) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ ٤ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٤ ماشہ اول گھی میں پیاز لال کرکے گوشت کے بادامی پارچہ بگھار دی اور

ایک چمچه پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کریے بعد اوس کے پانی بقدر
گوشت کے گلانی کی ادرک کے ساتهه ڈالے جب گوشت گل جای اور پانی خشک هوجای
بعد ازان پیاز کے تکڑی بڑی بڑی کترکر ڈالے اور ایک جوش دی بعد ازان گرم
مصالحه اور زعفران پیسکر دی اگر چاشنی دار پکانا هو تو جب وه دوپیازه
تیار هو جای تب شکر اور لیمون کی چاشنی دی جب چاشنی خشک هو کر
تهوڑی سی رهجای تو اوسوقت گرم مصالحه اور زعفران دی (قلیه مشغوبه)
گوشت سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر چغرات آده پاؤ دار چینی ۲ ماشه لونگ
الایچی ۲ ماشه مرچ سیاه ٤ ماشه پیاز آده پاؤ ادرک ایک توله ۸ ماشه کشنیز
ایکتوله ۸ ماشه نمک لاهوری ۲ توله ٤ ماشه گوشت کو گهی مین پیاز لال کر کے
بگهاردی پهر پانی اور نمک اور کشنیز ڈالکر دوپیازه مصالحه دار پکائے بعد اوس کے
دهی مین ذرا سا میده ڈالکر پلهو بنا کر کپڑی مین چهان کر ڈالے جب ایک جوش کهالے
اور لعاب موافق کار هے تب چولهے سے اوتار لے شوربائے نخود آب چوزه مرغ بقدر
مناسب روغن زرد پاؤ بهر نخود کابلی پاؤ بهر دارچینی ۲ ماشه لونگ الایچی ۲ ماشه
مرچ سیاه ٤ ماشه پیاز پاؤ بهر ادرک ایکتوله آٹهه ماشه کشنیز ایکتوله آٹهه ماشه
نمک لاهوری ۲ توله ٤ ماشه چوزه مرغ کو خوب ساصاف کر کے دهوئے اور درست
کری بعدازان گهی مین پیاز لال کر کے گوشت کو بگهاردی اور پهر کابلی چنون کو
پانی سے دهو کر ڈالدی اور کشنیز دیکر دوپیازه پکای اور پانی موافق شوربه کے دیکر
گوشت کو گلائے جب تیار هوجائے تب گوشت کو اور ۲ توله ٤ ماشه کابلی چنے
تو اوس مین سے جدا کرلے اور شوربه اور باقی چنونکو کپڑی مین چهان لے بعدازان
اوس شوربائے صاف مین گوشت اور وه کابلی چنے ملا کر دارچینی ڈالکر ایک جوش
دی جب لعاب بنده جائے گرم مصالحه دیکر باقی گهی مین لونگ سے بگهاردی
شوربائے دوپیازه گوشت سیر بهر برنج آده سیر روغن زرد پاؤ بهر دارچینی ۲ ماشه
لونگ الایچی ۲ ماشه مرچ سیاه ٤ ماشه پیاز آده پاؤ ادرک ۲ توله ٤ ماشه کشنیز
۱۰ توله ۸ ماشه نمک لاهوری ۲ توله ٤ ماشه گوشت کا قیمه بنا کر گهی مین پیاز
کو سرخ کر کے بگهاردی بعد ازان کشنیز دیکر دوپیازه مصالح دار پکا کر پانی
شوربه کے موافق ڈالے جب جوش کهالے تب چاول ڈالے اور جب تیار هو جائے گرم مصالحه
ڈالکر لونگ کا بگهار دی (دوپیازه شکر قند) گوشت سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر
شکر قند ڈیڑ پاؤ لیمون ڈیڑه پاؤ شکر سفید ڈیڑه پاؤ دارچینی ۲ ماشه لونگ الایچی
۲ ماشه ادرک ایکتوله ۸ ماشه پیاز آده پاؤ کشنیز ایکتوله ۸ ماشه زعفران ایکماشه نمک
لاهوری ایکتوله آٹهه ماشه آدهے گهی مین پیاز لال کر کے گوشت کو بگهاردی

بعد ازان تھوڑا سا پانی اور نمک او رکشنیز دیکرد و پیازہ کرلے بعد اوس کے گوشت گلانے کے موافق پانی ڈالے شکرقند کو چھیلکر ٹکری کری اور گھی مین بھون رکھے اور چھری کی نوک سے یا کانٹے سے اوسکو گوندلے اور گوشت مین مین ڈال دی الٹ پلٹ کری جب وہ جوش کھالین توشکر اور لیمونکی چاشنی دی جب شکرقند چاشنی مین گل جائے تب گرم مصالحہ اور زعفران پیسکرملادی (دوپیازہ خرپزہ) خام گوشت سیر بھر خرپزہ خام سیر بھر روغن زرد پاؤبھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ ٤ ماشہ جغرات آدہ پاؤ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤبھر ادرک ایکتولہ ٨ ماشہ کشنیز نمک لاہوری ١ تولہ ٨ ماشہ گوشت کا قیمہ بنا کر گھی مین پیاز لال کرکے بگاردی بعد ازان پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کری پھر پانی موافق گلانیکے دی جب گوشت گل جای خرپزہ کے ٹکری کرکے نمک اور ادرک کا عرق اور گھی اور دھی مین ڈالکر چار گھڑی تک صبر کری جب دو پیازہ تیار ہوجائے وہ ٹکڑی خرپزہ کے مع دھی اور زعفران کے ڈالکر دم دی جب پانی خشک ہوجای گرم مصالحہ دیکر اوتارلے (قلیہ نرگسی) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤبھر بیضہ مرغ پانچ عدد دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤبھر ادرک ایک تولہ ٨ ماشہ چقندر شلغم زرد ک پاؤبھر ساگ سویہ پالک پاؤبھر کشنیز ایک تولہ آٹھ ماشہ دال مونگ ٢ تولہ ٤ ماشہ نمک لاہوری ٢ تولہ ٤ ماشہ گوشت کو گھی مین پیاز لال کرکے بگاردی پھر پانی اور نمک اور کشنیز ڈالے اور الٹ پلٹ کری بعد اوس کے پانی گلانے کے موافق ڈالے اور چقندر وغیرہ اور دال مونگ دیکر گلاوی پھر گوشت اور چقندر کو شوربہ سے جدا کرکے کپڑے مین شوربہ کو چھان لے بعد ازان گوشت وغیرہ دھوکر شوربہ مین ملاوی اور لونگ اور گھی کا بگاردی جب کہ اوسکا لعاب بندہ جای تب اوسمین آٹے کا پلیودی اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولھے سے اوتارلے بعد زان ساگ کو گھی اور پیاز مین بھونکر ماہی توہ مین بچھاوی اوپر سے وہ گوشت کا دو پیازہ رکھکر انڈون کو توڑ کر جدا جدا اوس سالن پر ڈالے اور تھوڑا تھوڑا گرم مصالحہ اوسپر چھڑک دی اور ایک طباق ڈھانک کے اوسپر آگ رکھے اور نیچے بھی انگاری رکھے جب وہ پکجائے اور کاسہ مین نکالے تو پہلے انڈونکو الگ کرلے اور سالن اوس کے اوپر انڈونکو جمادی تا نرگس کے پھولون کے صورت نظرآوی ایضاً دو پیازہ نرگسی گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤبھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ٤ ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز پاؤبھر ادرک ایکتولہ ٨ ماشہ کشنیز

ایک تولہ ۸ ماشہ بیضہ مرغ پانچ عدد ساگ سویہ پالک پاؤ بھر گوشت کے
پارچہ بادامی بنا کر اور گھی مین پیاز لال کرکے بگھار دی بعد ازان پانی اور نمک
اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری بعد اوس کے گلانی کے موافق پانی اور ادرک دیکر
گوشت کو گلا ئی جب پانی خشک ہوجائے گرم مصالحہ اور زعفران پیسکر دی
بعدازان کاسہ مین نکال لے اور پالک کے ساگ کو گھی اور پیاز مین بھونکر طباق
مین بچھاوی اور انڈونکو اوسپر جداجدا توڑ کر ڈالے جب انڈی پک جائین تو اونپر
گرم مصالحہ چھڑکے اور بعد ان اوس دو پیازہ پر انڈونکو جمادی تا صورت نرگس
کے نظر آوی قلیہ نخودی کوفتہ گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲
ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ٤ ماشہ کشنیز پاؤ بھر جغرات
آدہ پاؤ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاھوری ۲ تولہ ٤ ماشہ سیر بھر
گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز گھی مین سرخ کرکے بگھار دی پھر پانی بقدر
گلانیکے ڈال دی جب لعاب موافق رہجائی گوشت کو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین
چھان لی اور لونگ اور دارچینی کا بگھار دی بعد ازان کشنیز پیسکر دھی مین ملا کر
ڈالکر ایک جوش دی بعد اوس کے کہ اوسکا بھی لعاب بندہ جائی تو اوس مین بادام
پیسکر ڈالے بعد ازان چانولکا پلیو دی اور گرم مصالح ڈال دی بعدازان اور گوشت کا
قیمہ لیکر گھی اور پیاز مین بگھار کر اوسکا سفید دوپیازہ بنا کر ایکتولہ ۸ ماشہ کچا
قیمہ اور کچھہ چربی بھی کوٹکر اوسمین ملاوی اور اوس تمام قیمہ پختہ وخام کو پتھر
پر پیسے اور پھر ایک ایک دو دو چنے اندر رکھکر گولیان بناوی اور اون گولیونکو
گھی مین بھون لے اور تھوڑاسا لعاب اوس دو پیازہ مین سے لیکر گھی اور لونگ کا
بگھار دیکر کوفتو نمین ڈالدی اور کوفتون کو اوس دو پیازہ کی ساتھہ ملا کر جوش
دی جب تھوڑاسا لعاب رہجائی تو چولے سے اوتارلے اگر چاشنی دار کرنا چاہے تو چاشنی
اوس پہلے قلیہ مین دی اور زعفران دیکر تھوڑی سی چاشنی اوس قلیہ مین سے جدا
کری اور اون کوفتون مین ڈالی جب چاشنی خشک ہوجای قلیہ کو کان سے مین نکالے
اور وہ چنے کی گولیان اوسمین ملاوی اور اگر اون گولیون کو چار رنگ دی تو قلیہ
دریای کہلاتاہے شکر اور لیمون کو اوسیطرح جیسے قلیہ مین ڈالا تھا اسمین بھی ڈالے
اور اسکا دو پیازہ پکالے قلیہ نلاوی گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی
۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ بادام آدہ پاؤ زعفران ۲ ماشہ جغرات آدہ پاؤ مرچ سیاہ
۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھر ادرک ۲ تولہ ٤ ماشہ کشنیز پاؤ بھر میدہ
آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ ٤ ماشہ سیر بھر گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر
اور پیاز کو گھی مین لال کرکے بگھار دی بعدازان پانی اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ

پلٹ کردي بعد اوس کے پاني شوربہ کے موافق ڈالکر گوشت کو گلاۓ پھر جب گوشت گل جاي توپارچونکو شوربہ سے جدا کري اورشوربہ کو صافي مين چھان لے اورلونگ اور گھي کا بگھارد ي پھر بادام اور چانول پيسکرپليو بنا کر مصالحہ ملا کرد ي اور زعفران بھي داخل کرے پھر آدہ سير گوشت جوباقي رہا ھے اوسکي بڑي بڑي پارچہ گھي اورپياز مين بگھار کے پاني ڈال کے گلائے اورپھر معدہ مين گوشت کي يخني اورانڈيکي سفيد ي اور گرم مصالحہ ملا کراون پار چونپر لگا کر گھي مين تلے بعد ازان کشنيزکو اوربادام کو پيسکر اونکا لعاب پکا کر پارچونکو اوسمين ڈالکرلونگ اور گھي کا بگھار دي جب لعاب خشک ہوجاي تھوڑ يسي زعفران پيسکرد ي اوچولھے سے اوتارلي جب قليہ کوجوپہلے تيارہوچکاھے کا نسہ مين نکالے تواون تلے ہوۓ پارچونکو اوس قليہ پرر کہدي اور اگران پارچونکو تلکراور خوداوسے آب ونمک مين ڈالکر پکالے تودوپيازہ ہوجاويگا قليہ غورہ گوشت سير بھر روغن زرد پاؤ بھر بادام آدہ پاؤ دار چيني ٢ ماشہ لونگ الايچي ٢ ماشہ مرچ سياہ ٤ ماشہ پياز پاؤ بھرادرک ايکتولہ آٹھہ ماشہ کشنيز آدہ سير ملاۓ پاؤ بھر نمک لاہوري ٢ تولہ ٤ ماشہ گوشت کے بادامي پارچہ بنا کر پيازکو گھي مين سرخ کرکے بگھاردي بعد ازان اوسے اولٹ پلٹ کرکے کشنيزکو پاني مين پيسکر گوشت مين ڈالدي اور دارچيني اور لونگ مين اوسمين ڈالے جب گوشت گل جاي تو اوسکو نکالکر مصالحہ کے لعاب کوصافي مين چھان لے اور لونگ کا بگھار دي اور پھر ايک جوش ديکر بادام کو گھي مين بھونکر پيس لے اورچانولکا پليو اور ملاۓ اور تھوڑاسا مصالحہ پيسکر سب کو اکھٹا کرکے ڈال دي اور چولھے سے اوتارلے اور اگراسيطرح نمک آب رکھے يعني پليو نہ دي دوپيازہ ہوجائيگا ليکن کچھہ تھوڑاسا لعاب رھے (قليہ کندن) گوشت سيربھر روغن زرد پاؤ بھر دارچيني ٢ ماشہ لونگ الايچي ٢ ماشہ مرچ سياہ چاررتي مغز بادام ٢ تولہ ٤ ماشہ مرغ کے انڈونکو پاني مين جوش ديکر ايک تولہ ٨ ماشہ کچے گوشت کا قيمہ اور اسيقدر معدہ اورتھوڑي سي چربي بکري کے قيمہ مين ملا کر چھري کي پشت سے اوس کو باريک کرکے انڈونکے اوپر لپيٹے اورگھي مين بھونے اور چانول اور مصالحہ پيسکر ملاوي اگرنمک آب پر يعني شوربہ پر رکھے تودوپيازہ ہوگا اوراگرچاشني دار منظور ہوتو چاشني قليہ مين ڈالے اور بعد بگھار دينے کےاون انڈونکو جو قيمہ لپيٹ کر پکائے ہين قليہ مين ڈالدي جب چاشني قليہ کے درست ہوجاۓ توپھر چانول کا لعاب اور گرم مصالحہ دي اور چاشني شکر اور ليمون کي بقدر حاجت ہو (قليہ شيرازي)

تنبيہ مرچ سرخ ہرايک ترکيب مندرجہ صفحہ مين بقدر خواہش ڈالين

گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر بیضہ مرغ ایکعدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ ٤ رتی زعفران ایک ماشہ خوبانی ۲ تولہ چار ماشہ کشمش بادام پستہ ہرایک بوزن خوبانی کے پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آنٹھہ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ آنٹھہ گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر اور پیاز گھی مین لال کرکے بگھار دی اور کشنیز اور نمک اور تہوڑا سا پانی دیکرد وپیازہ بنالے بعد زان ایک چوتہائی گوشت کی نکال لے اور باقی پارچو نکا شوربہ کے موافق پانی ڈالکر قلیہ پکالے بعد ازان شوربہ کو صافی مین چہانکر اونگ اور گھی کا بگھار دی بعد ازان تہوڑا سا میدہ لیکر آدھا تو پانی سے نرم کرکے قلیہ مین ڈالدی جب ایک جوش کھالے تواوسکے بعد چانول اور زعفران وگرم مصالحہ جدا جدا پیسکر اور انکا پلیو بنا کر قلیہ مین ڈالدی اگر چاشنی دار منظور ہو تو شکر اور لیمون کہ ہرایک ڈیڑہ ڈیڑہ پاؤ وزن مین ہو ملا کر چاشنی دی اور بعد اوس کے چانول وغیرہ کا پلیو دی اور آدھا میدہ جو باقی ہے اوسمین گرم مصالحہ ملا کر اور وہ چوتہائی دو پیازہ جو الگ رکھا ہے اور پانچ انڈونکی سفیدی اور زردی ایکطباق مین بطور شش رنگہ کے تہ لگا کر اور گھی دیکر آگ پر رکھے انڈونکو گوشت کے اوپر دھری اور ایک چمچہ بھر پانی دی جب پک جائے تو قلیہ کا نسہ مین نکالے اور اوپر اوس کے شش رنگہ انڈونکا بشکل نرگس کے جمادی (دو پیازہ شیرازی) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر بیضہ مرغ ۵ عدد دارچینی دوماشہ قرنفل اور الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی خوبانی ایکتولہ آنٹھہ ماشہ کشمش مغز بادام پستہ برابر خوبانی کے پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آنٹھہ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٤ ماشہ گوشت کے پارچونکو بادامی بنا کر گھی اور پیاز مین بگھار دی پھر نمک اور کشنیز ڈالکر پانی موافق گلانیکے دی جب گوشت گل جائے تو پانی بقدر شوربہ کے ڈالے اور جوش دی جب پانی تہوڑا سا رہجائے تو انڈونکو توڑ کر اوسمین ڈالے اور نرم آگ پر رکھے جب پک جائے تو مصالح اور زعفران دیکر چولھے سے اوتارلے اگر چاشنی دار کری تو شکر ڈیڑہ پاؤ اور لیمون ڈیڑہ پاؤ لیکر چاشنی تیار کری اور مصالحہ سے پہلے دی اور نمک ایک ۸ ماشہ رکھے (قلیہ سبک شیر) گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ شیر دو سیر دارچینی چار ماشہ اونگ الایچی ٤ ماشہ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ مرچ سیاہ ایکتولہ آٹھہ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ آنٹھہ ماشہ گوشت کے پارچہ بادامی بنا کر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے

پار چونکو بگهاردي بعد زان نمک اورکشنیز اور پاني دیکر چمچه سے اولٹ پلٹ کردي بعد ازان شوربه کے موافق پاني دي وجب گوشت گل جاي تو لونگ اور گهي کا بگهاردي جب پاني شوربه کا خشک هوجاي تب گرم گرم دوده ڈالکر ایک جوش دي بعد ازان پلیو بادام اور کشنیز اور چانول کا بنا کر اور گرم مصالحه پیسکر دي اوراگرچاشني دار پکانا منظور هوتو پاؤ سیر شکر سفید کي چاشني لیمون مین ملا کر تیار رکهے جب قلیه کو تیار کري چوله سے اوتاري تب وه چاشني دي (قلیه ماهي) ماهي سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتي پیاز آده پاؤ ادرک ایکتوله آتّهه ماشه زرد چوب ایکتوله آٹهه ماشه جغرات پاؤ بهر بیسن آده پاؤ روغن کنجد تین توله چار ماشه بادیان و زیره سفید تین توله چار ماشه نمك ٥ توله ١٠ ماشه اول مچهلي کو چهیل بنا کر صاف کري بعد ازان بیسن سے دهوي پهر تیل تلي کا اور هلدي اور نمک ملکر دو گهري رهنے دي بعد زان بیسن اور دهي سے دهوي پهر سونف اور زیره کے پاني سے دهوي پهر نمك اور مصالحه پیسکر ملے اور گهي مین پیاز سرخ کرکے بگهاردي بعد ازان اونگ کا بگهار لگاي پهر تهورا سا پاني دیکر دوپیازه کرکے یا بهت سا پاني دیکر شوربه‌دار پکاي جب تیار هوجاي تو پیاز اور اوس گهي مین پهونکر چانول کا پلیو تیار کرکے ڈالے اور پهر گرم مصالحه دیکر شکر سفید پاؤ بهر اور لیمون پاؤ بهر لیکر چاشني دي (قلیه آنیه) گوشت سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر شکر سفید پاؤ بهر کیریان تین پاؤ دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتي کشمش ۲ توله چار ماشه زعفران ایکماشه پیاز آده پاؤ ادرک ایکتوله ۸ ماشه کشنیز ایکتوله ماشه نمک لاهوري ایکتوله ۸ ماشه گوشت کي بادامي پارچه بنا کر پیاز کو گهي مین سرخ کرکے بگهاردي بعد ازان پاني اور نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کري بعد اسکے گلانیکے موافق پاني دي جب پاني موافق رهجاي تو شوربه کو گوشت سے جدا کرکے صافي مین چهان لے اور گوشت کو لونگ مین بگهار دي اور کشمش اوس مین ڈالے بعد ازان آدهي کیریونکي اوزین بنا کر کانٹي سے اونکو گودي اور پانیمین اونکو جوش دیکر شکر سفید کا شیره بنا کر ڈالدي اور اوسي شیره مین گلائے اور آدهے کیریونکو پاني مین جوش دیکر هاتهه سے ملي اور صافي مین چهانے اور چاشني کے موافق شیره مین ڈالے اور شیره کو ایک جوش دیکر قلیه مین ڈالدي اور جوش دي جب شوربه موافق رهے اوسوقت وه لوزین شیرین ڈالکر جوش دي اور پهر گرم مصالح اور پلیو اور زعفران ڈالکر تهوڑي سے آنچ دیکر چولهے سے اوتارلے (دو پیازه کوفته لعاب) دار گوشت سوا سیر روغن زرد آده سیر دارچیني ٤ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه پیاز

آدہ سیر ادرک چھ تولہ ۸ ماشہ کشنیز برا برادرک کے اور نمک بھی برا براوسی کے سیر بھر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر گھی اور پیاز مین بگھار دی پھر اوسے اولٹ پلٹ کری بعد ازان نمک اور پانی اور کشنیز دی پھر پانی گلانے کے موافق دیکر گوشت کو گلنے دی بعد ازان پاؤ بھر گوشت کا قیمہ کرکے گھی اور پیاز مین بگھاردی اور اسمین بھی نمک اور کشنیز اور پانی دیکر دوپیازہ بنا کر بعد ازان ایک تولہ ۸ ماشہ کچا قیمہ دیکر اور نصف قیمہ کے چربی ملا کر پیاز اور ادرک دیکر پتھر پر سب کو پیسے بعد ازان ایکتولہ ۸ ماشہ میدہ ملا کر تمام قیمہ کے کوفتے بنائے اور انکو گھی مین بھون لے اور پارچہ کے دوپیازہ مین ملاوی جب کوفتے شوربہ مین گل جائین اور تھوڑا سا لعاب رہجائے تو مصالح ڈالکر چولہ سے اوتارلے اور زعفران پانیمین پیسکر شوربہ کشادہ کردی (قلیہ خاصہ زعفران) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر بادام ۲ تولہ ٤ ماشہ دارچینی ۲ ماشہ اونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ایکماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑہ پاؤ لیمون ڈیڑ پاؤ نمک ا تولہ ۸ ماشہ گوشت کے بادامی پارچہ بنا کر پیاز ادرک کشنیز دیکر پانی مین یخنی کیطرحپر پکائے اور گوشت کو گلائے جب یخنی تیار ہوجائے شکر کا شیرہ بنا رکھے تھوڑی سے شوربہ مین گوشت کو گھی اور لونگ کا بگاردی پھر چاشنی ڈالے جب تیار ہو تو ادرک اور لونگ کا بگھار دی پھر پلیو بادام اور چانول اور مصالحہ کا پیسکر ملاوی اور زعفران پانی مین پیسکر دی اور چولھے سے اوتارلے اسیطرح اگر فقط نمک ڈب پر رکھے تو دوپیازہ ہوجاویگا (قلیہ ماہی) ماہی سیر بھر کیلہ نیم پخت سیر بھر گھی پاؤ بھر دارچینی ایک ماشہ اونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چارتولے زعفران ایک ماشہ کشمش بادام آدہ پاؤ کشنیز تین تولہ ٤ ماشہ پیاز پاؤبھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤبھر شکر ڈیڑہ پاؤ لیمون ڈیڑہ پاؤ تیل کنجد تین تولہ چار ماشہ بیسن آدہ پاؤ سونف وزیرہ تین تولہ چار ماشہ نمک ایکتولہ ۸ ماشہ پہلے پارچو نکو بیسن سے دہووی بعد ازان نمک ملکر دو گھڑی رہنے دی پھر بیسن اور دہی سے دہووی اوس کے بعد سونف اور زیرہ سے دہووی پھر نمک اور مصالحہ لگا کر اور پیاز کو لال کرکے گھی مین بگاردی اور اونگ اور گھی سے اوس کو پھر بگھاردی پھر کچھہ نیم پخت کیلہ کا گھی مین بھونکر ڈالے اور پھر میوہ اور چاشنی شکر اور لیمون کے دیکر ایک جوش دیکر مصالحہ اور گھی اور زعفران دی اگر نمکین رکھے تو جب پارچونکو بھونکر بگھاردی کشنیز کو پانی مین پیسکر لعاب اوسکا دیکر جب تیار ہوجائے تب بادام اور چانول اور دہی ڈالے اور گرم مصالحہ اور زعفران دیکر چولھے سے اوتارلے (قلیہ نارنگی) گوشت سیر بھر روغن زرد

ڈیڑھ پاؤ دار چینی چار ماشہ اونگ الایچی چار ماشہ زعفران ایک ماشہ شنگرف ایکماشہ بادام کشمش ڈیڑھ پاؤ مرچ سیاہ چار رتی بیضہ مرغ ایکعدد پیاز پاؤ سیر ادرک کشنیز تین تولہ چار ماشہ نخود بریان ایکتولہ ۸ ماشہ شکر ڈیڑھ پاؤ لیمون ڈیڑھ پاؤ نمک ۲ تولہ ٦ ماشہ اول گوشت کو بادامی پارچہ بنا کر پیاز سرخ کرکے گھی مین بھون لے بعد بگھار نے کے نمک اور ادرک دیکر اولٹ پلٹ کری بعد ازان پانی اور کشنیز کا لعاب گلا نے کے موافق دی بعد ازان شوربہ کو صافی مین چھان لے اوپھر لونگ اور گھی کا بگھار دی پھر آدہ سیر گوشت کا قیمہ پختہ اور نیم خام کرکے مصالحہ اور چنے اور انڈیکی سفیدی دیکر پیسے اور شنگرف کا رنگ لیمون کے عرق مین تیار کرکے ہاتھہ سے پوریان بنا کے اور میوہ پانی سے نرم کرکے پور یونکے اندر بھر کے نارنگی کیصورت بنا کر گرم پانی کے بھاپ سے تھوڑا سا سخت کرکے آدھی چاشنی مین ڈالکر پھر قلیہ مین ڈالے اور پھر ایک جوش دیکر شیرہ چاشنی کے قلیہ مین دی جب وہ نارنگیان قلیہ مین گل جائین لعاب بادام اور چانولکا گرم مصالحہ اور زعفران ملا کردی اور چولھے سے اوتار لے اسیطرح اگر نمک آب پر رکھے تو دو پیازہ ہوگا (قلیہ سموسہ) برگ تنبول تیس عدد گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑھ پاؤ دار چینی چار ماشہ اونگ الایچی چار ماشہ بادام آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱۰ ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پاؤ بھر ادرک تین تولہ چار ماشہ کشنیز پاؤ بھر نمک لاہوری دس ماشہ نخود بریان سیر بھر گوشت کو بادامی بنا کے پیاز اور گھی مین بھونکر بگھاردی نمک اور ادرک دیکر لعاب کشنیز اور پانی گلا نے کے موافق دیکر چھوڑ دیے جب گوشت گل جای تو شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی کا بگھار دیے پھر ایک جوش دیکر بادام کو گھی مین بھونکر اور بادام چانول پیسکر ڈالدی اور اوسپر گوشت کا قیمہ بنا کر نیم پخت کری پیاز ادرک اور مصالحہ ملاکر پتھر پر پیسے پھر تھوڑا سا گھی اور نخود اور بیضہ مرغ کی سفیدی ملا کر پوریان بناوے بعد ازان بالسے باریک کری پھر اوپر اوس کے ایک پان رکھے پھر ایک پوری اور رکھے اور اوسپر ایک پان رکھے اسیطرح دس بارہ تہ لگاوی اور چارون طرف سے اوس کو باندھکر تھوڑا سا گرم پانیکے بھاپ سے پکالے چھریسے ایک سرا تراشدی کہ ورق اوس کے جدا ہوجاوین پھر گھی مین بھونکر پانونکو گوشت کی تہ مین سے نکالے پھر قلیہ اوپر اون سموسون کے رکھدی جب وہ سموسہ گل جاوین تو گرم مصالحہ دی اگر چاشنی قلیہ مین ڈالے تو سموسونکو چاشنی مین ڈالکر پھر قلیہ مین ڈالے ایک جوش دی بعد اس کے گرم مصالحہ دی

زنیمیہ مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین

اگر نمک آب پر رکھے تو دوپیازہ ہو گا (بورانی) گوشت سیر بھر گھی پاؤ بھر گاجر آدہ سیر دھی سیر بھر زعفران ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک تین تولہ ٤ ماشہ برنج ۲ تولہ ٤ ماشہ لہسن ایک تولہ آتہہ ماشہ گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز لال کرکے گھی مین بگھاردی پھر کشنیز ڈالکر الٹ پلٹ کرکے پانی موافق چھوڑی بعد ازان گوشت کا قیمہ کرکے نیم پخت پکا کر پیسے گاجرون کو صاف کرکے جوش کری اور قیمہ مین مصالحہ دیکر ایک تولہ ۸ ماشہ میدہ سے مین تھوڑی چربی ملا کر گاجر کے تکرون پر لپیٹ کر گھی مین بھونے اور دوپیازی مین ڈالکر دم دی بعد ازان گرم مصالحہ پیسکر ڈالے جب تیار ہو کا نسہ مین نکالے دھی مین چانول اور لہسن کا پلپو بنا کر لونگ اور گھی سے بگار کرد و پیازی مین ڈالدی اوپر سے زعفران پیسکر ملاوی اور اسیطرح بورانی چقندر اور بیگن کے بھی بنا سکتا ہے (قلیہ بادامی) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دھی پاؤ بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ بادام تین تولہ ٤ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ آتھہ ماشہ کشنیز ایکتولہ آتھہ ماشہ نمک ۲ تولہ ٤ ماشہ گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر پیاز اور گھی مین بگاردی اور نمک اور پاتی اور کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری بعد ازان پانی موافق قلیہ ادرک کے ساتھہ ڈالے جب گوشت گل جائ شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی کا بگھار دیکر دھی اورچانول کا پلپو اور بادام پیسکر گرم مصالحہ کے ساتھہ ڈال جب تیار ہو تو زعفران دیکر اوتارلے (قلیہ ماھی روہو) روغن زرد پاؤ بھر آرد نخود پاؤ بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ۲ تولہ ٤ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آتھہ ماشہ زعفران ایکماشہ جغرات آدہ پاؤ نمک ڈھائ تولہ کشمش آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ ماھی کو صاف کرکے متی ایک اونگل لپیتے اور گرم راکھہ مین دبادی جب متی سرخ ہوجائ تو مچھلی پرسے اوتارلے مچھلی کا گوشت کانٹونسے جدا کرکے بیسن اور پیسے ہوئے مصالحہ کے ساتھہ مندی بعدہ دیگچہ مین تھوڑا پانی ڈالکر اوپراوس کے گھانس بچھاوی اور گوشت کو بصورت مچھلی کے تکرون کے بنا کر اوس گھاس پر رکھکر آنچ کری جب تکری پختہ ہووین تو لونگ اور گھی مین بگھارکر لعاب کشنیز ڈالے جب تیار ہو لعاب بادام اورچانول اور دھی ڈالے گرم مصالحہ اور زعفران دی اگر چاشنی دار کری تو بعد گوشت کی یکبارگی میوہ چاشنی مین ڈالے اور ایک جوش دی مصالحہ اور زعفران ملائے شکر سفید پاؤ بھر اور لیمون پاؤ بھر اگرچاہے کہ گھی مین کانٹے

مچھلی کے گل جائین مچھلی سیر بھر گھی ڈیڑہ پاؤ کچا ساگھہ دو ماشہ مچھلی کو صاف کرکے پارچہ بنا کر چھری کے نوک سے صاف کرکے پیلتی کے عرق مین سہاگھہ کو پیسکر ملائی پھر مچھلی کو چار گھڑی تک اوس عرق مین ڈبو رکھے بعدازان عرق سے نکالکر لونگ اور گھی کا بگھار دی اور پھر اوس عرق کو دیگچہ مین نڈالے (دوپیازہ مولی) روغن زرد آدہ سیر قتلہ مولی سیر بھر پیاز دو سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ۷ تولہ زرد چوب ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۴ تولہ چار ماشہ زیرہ ایکتولہ ۸ ماشہ بیسن ۴ تولہ چار ماشہ مولی کے قتلونکو لیمون کے پوست اور زیرہ کے پانی مین اور بیسن سے دھوکر بادامی پارچہ بنائے اور پیاز کو گھی مین لال کرکے مولی کے قتلونکو بھون لے بعدازان وہ قتلے نکالکر اوسی گھی مین ہلدی بھونکر اور تھوڑی پیاز اور تھوڑا لہسن اوسی گھی مین بھون لے اور بعد ازان مولی کے قتلونکو اس سب مصالح مین بگھار دی اور دوپیازہ پکالے اور کشنیز اور نمک آب بقدر گلانیکے دی جب وہ گل جائے اور تیار ہو تب لہسن خام پیسکر اور مصالح گرم پیسکر ڈالے اور چولھے سے اوتار لے (دو پیازہ کریلہ) گوشت ڈیڑہ سیر گھی پاؤ بھر کریلہ پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک پانچ تولہ زرد چوب ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بھر گوشت کی بادامی پارچہ بنا کر پیاز اور گھی مین بھون لے پھر آب و نمک اور کشنیز اور ادرک دیکر الٹ پلٹ کری اور پھر پانی ڈالکر گلاوی بعدازان کریلونکو چھیلکر نمک اور ہلدی ملکر گرم جگھہ رکھے تھوڑی دیر کے بعد ہاتھہ سے ملکر اونکی تلخی نکالکر پانی سے دھوئے بعد ازان دھی ملکر چار گھڑی صبر کری پھر پانی سے دھوی اور گھی مین بھونکر دوپیازہ مین ڈالدی جب وہ گوشت مین گل جائین تب گرم مصالح دیکر اوتارلی (قلیہ خاصہ) کلہ ایک عدد روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ۴ تولہ چار ماشہ جغرات آدہ پاؤ لہسن آدہ پاؤ نمک لاہوری ۴ تولہ چار ماشہ سونف ۴ تولہ ٤ ماشہ اول کلہ کو گرم پانیمین ڈالے بعدازان سونف کو آتیمین تکیہ بنا کر ادرک اور پیاز اور چانول اور کشنیز اور لہسن ڈالکر بطور اوریہ گلائے بعد ازان شوربہ کو صافی مین چانکر گھی اور لونگ مین بگھار دی بعد ازان ایک سرا گوشت کی تہ نمک ڈالکر ایک جوشدی بعد ازان پیاز کے لچھے کترکر گھی مین گل جاوین تو کھے اور پلیو چاول اور گرم مصالحہ اور بادام کا پیسکر دہی مین ملا کر مین ڈالکر پھر کلہ کو بگھار دی اور پھر مصالحہ اور پلیو دیکر ایک جوش دی اور

تنبیہہ مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین

لہسن پیسکر ڈالے اور چولھے سے اوتار لے (دو پیازہ کلہ لعاب دار) کلہ ایک عدد گوشت آدہ سیر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز آدہ سیر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ زرد چوب ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٤ ماشہ اول پیاز اور لہسن کو گھی میں بھون لے اور پھر گھی میں سے نکال لے اور ہلدی کو اوسی گھی میں بھونکر کلہ کو بگھار دی اور لہسن دیکر اولٹ پلٹ کری اور نمک اور پانی اور کشنیز دیکر پانی موافق گلانے کے دی جب کلہ گل جائے وہ بھونی ہوی پیاز ڈالے جب تیار ہو جائے مصالحہ اور پلیو چانول کا ڈالکر آنیچ دی جسوقت کہ لعاب تھوڑا سا رہے اوتار لے (دو پیازہ بادنجان) بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر گوشت آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دھی پاؤ بھر برنج برائے پلیو آدہ پاؤ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ بادنجان کو اندر سے خالی کرکے گوشت کا قیمہ بنوا کر اوس قیمہ کو گھی اور پیاز میں بھونکر بگھار دی پھر نمک آب اور کشنیز دیکر دو پیازہ پکائے اور قیمہ اور ادرک اور پیاز اور تھوڑا سا گرم مصالحہ پیسکر ملائی اور بیگنون کے اندر بھرے اور لونگ اور گھی میں اونکو بگھارے دو پیازہ کے طرح اولٹ پلٹ کری اور تھوڑا سا پانی دیکر گلائی اور دھی اور چانول کا پلیو ڈالکر آنیچ دے جب تیار ہو جائے گرم مصالحہ اور زعفران دی اگر چاشنی دار بنائی تو بعد گل جائے بیگنونکی چاشنی لیمون اور شکر کے دے اور بعد اوس کے گرم مصالحہ اور زعفران اور چانولکا پلیو ڈالکر چولھے سے اوتار لے (دو پیازہ راجپوتی) بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ شکر سفید پاؤ بھر نمک ۱ تولہ ۸ ماشہ بادنجان کو چار پارہ کرکے نمک لگا کر دھر دے اور پیاز کو گھی میں سرخ کرکے آدھا مصالحہ پیسکر اور ادرک کا قیمہ بنا کر بیگنونمین یہ سب بھری بعد ازان بیگنونکو ڈوری سے باندھے اور لونگ اور گھی مین بگھار دی پھر تھوڑا سا پانی اور نمک اور لیمون ڈالے جب تیار ہو جائے تو چاشنی لیمون اور شکر کی دی جب چاشنی خشک ہو جائے زعفران اور باقی کا مصالحہ پیسکر ڈالے اور پھر چولھے سے اوتار لے دوپیازہ زمین قند زمین قند سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر آملہ ۳ تولہ چار ماشہ ہلیلہ ۱۰ ماشہ املی سات تولہ آٹھہ ماشہ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی زرد چوب ۱۰ ماشہ پیاز آدہ پاؤ نمک ۳ تولہ ٤ ماشہ اول ماھی مین ہلدی کو بھونے پھر پیاز کے لچھے کترکر اوسی گھی مین بھونے اور ہلدی اور پیاز مین بگھار دی اولٹ پلٹ کری بعد اوس کے آب و نمک اور آملہ کے ٹکڑی اور ہلیلہ اور

تنبیہہ مرچ سرخ بقدر خواہش ڈالین

مغز املي ڈالدي جب پک جاي اور تهوڑا سا باقي رهے تو چولهے سے اوتارکر اوسکو انگارونپر دم دي اور مصالحه دیکر دو گهڑي صبر کري اور دیگچه کا مونهه نه کهولے جبتک سرد هوجاي (دو پیازه خرپزه) خرپزه خام ایکعدد روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي دو ماشه شکر پاؤ بهر لیمون پاؤ بهر زعفران ایکماشه خرپزه کو صاف کرکے ٹکڑي اوس کے گهي مین بهون لے بعدازان لونگ اور گهي سے بگهاردي بعدازان لیمون اور شکر ڈالے اور ایک جوش دیکر خشک کري یا لعاب دار رکهے پهر مصالحه پیسکر ڈالے اور چولهے سے اوتارلے (دو پیازه رتالو) رتالو سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه چاررتي ادرک ۱ توله ۸ ماشه اجوان ۱ توله ۸ ماشه جغرات آده پاؤ زرد چوب ۱۰ ماشه نمک لاهوري دو توله چهه ماشه رتالو کو چهیلکر ٹکڑي بنا کر چهري سے یا کانٹے سے گودي اور دهي لگا کر دهوپ مین دو گهڑي رکهي بعدازان هلدي کو گهي مین بهونکر لونگ سے بگهاري اور اولٹ پلٹ کرکے پاني گلانیکے موافق ڈالے جب پکجائے تو انگارون پر دم لگائے پهر پیسا هوا مصالحه دي لیکن پکاتے وقت چمچه نه ڈالے (دو پیازه چولائي) ساگ چولائي سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه پیاز پاؤ بهر ادرک ۱ توله ۸ ماشه لهسن ۱ توله ۸ ماشه ساگ کو پانیمین جوش دي بعدازان پیاز کو کتر گهي مین لال کري بعدازان ساگ اسمین ڈالکر نمک دي اور لهسن کو کوٹکر لیمون اور گهي مین بگهاري پهر ساگ کو اوسمین ملاکر بگهاردي اور ایک بیضه مرغ ساگ پر ڈالے اور انڈي پر کشنیز پیسکر چهڑک دي جب پک جائے گرم مصالحه ڈالکر چولهے سے اوتارلے (دو پیازه کلي کچنال) کلي کچنال ڈیڑه سیر روغن زرد پاؤ بهر لونگ الایچي ۲ ماشه مرچ سیاه چاررتي جغرات آده پاؤ پیاز آده پاؤ ادرک ایکتوله آٹهه ماشه زعفران ایکماشه نمک لاهوري دو توله چهه ماشه اول کچنال کے کلیونکو پانیمین جوش کری بعدازان پانیمین سے نکالکر نمک اور دهي اور زعفران اور ادرک کا عرق ملکر دو گهڑي رهنے دي پهر پیاز کو گهي مین سرخ کرکے کچنال کو بگهاردي اور تهوڑا سا الٹ پلٹ کرکے پاني گلانے کے موافق ڈالدي جب پاني خشک هوجاوي مصالحه اور زعفران دیکر اوتارلے (بهرته بادنجان) بادنجان سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ایکماشه لونگ الایچي ایکماشه جغرات آده پاؤ پیاز آده پاؤ ادرک ایک توله ۸ ماشه مرچ سیاه چاررتي نمک لاهوري ۲ توله ٤ ماشه اول بادنجان کو جوش کرکے کچهیل لے پهر پیاز کو گهي مین سرخ کري بعدازان پیاز کو نکالکر

بادنجان کو اوسی گھي مین بگھار دي جب پاني خشک ہوجائے تووہ سرخ پیاز اوردھي ڈالے جب تیار ہو مصالحہ پیسکر دي اگرچاشني منظور ہو توپیاز اور دھي کے بعد چاشني دي اورجب چاشني خشک ہوجاۓ توپھر مصالحہ پیسکر دي اسیطرح سے بھرتہ گجراتي اورتوري اورکدو کا بنائے شکر ترلے پاؤ اورلیمون دیڑہ پاؤ چاشني کے واسطے ہے (بھرتہ گجراتي) بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر جغرات آدہ سیر کشمش آدہ پاؤ دارچیني ۲ ماشہ لونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بھر نمک ۲ تولہ ٤ ماشہ اول بادنجان کو چولہ مین بھونکر صاف کرکے نمک ملاکر رکھے بعد ازان پیاز کو گھي مین لال کرکے اور پیازکو نکالکر بادنجان کو اوس گھي مین بگھاردي اور کشمش کود ھوکر ڈالدي بعدازان سرخ پیازکو اوس مین ڈالکر اولٹ پلٹ کردي بعدازان اوس مین دھي دي جب تیار ھوجاۓ مصالحہ ڈالکر اوتارلے (بھرتہ گوشت) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچیني دوماشہ لونگ الایچي دوماشہ مرچ سیاہ چاررتي ادرک ۲ تولہ ٤ ماشہ پیازپاؤ بھر جغرات پاؤ بھر کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاھوري ۲ تولہ ٤ ماشہ شکرسفید پاؤبھر لیمون آدہ پاؤ گوشت کے بادامي پارچا بنا کرچھري کے نوک سے کوٹ کرباریک کري اوراد رک کا عرق اورنمک دیکرچار گھڑي صبرکري بعد اوس کے دھي ملاکر پیاز کو گھي مین سرخ کرکے گوشت کوبگھاردي اورپھر کشنیزد یکرالٹ پلٹ کري اورپاني گلا نیکے موافق دیکر چھوڑ دي جب گوشت گل جائے چمچہ سے اوسکو لت کري کہ سب ملجائے بعدازان پیازکا قیمہ بنا کر گھي مین بھونکرمصالحہ ملاوي اورچولھے سے اوتارلے اگرچاشني دارکري چاشني تیار کرکے ڈالے اور جب چاشني پک جاۓ تود ھنگار لگاۓ (بھرتہ گوشت ماھي) ماھي سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچیني دوماشہ لونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتي ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بھر کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک ۲ تولہ چار ماشہ گوشت کے پارچہ کرکے چھري سے باریک کوٹ کرادرک کاعرق اورنمک دیکرچار گھڑي تک رہنے دي بعد اوس کے کشنیز ملاکرکیلہ کے پتون مین دس پیچ دیکر گرم راکھہ مین دبادي چار گھڑي کے بعد نکالکرکوٹ رکھے اورپیازکو گھي مین سرخ کرکے بگھاردي بعدازان الٹ پلٹ کرکے گرم مصالحہ دیکر اوتارلے (بھرتہ شیرازي) بادنجان ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ بھر بیضہ مرغ ۲ عدد جغرات پاؤ بھر کشمش ۲ تولہ ٤ ماشہ پنیر ۲ تولہ ٤ ماشہ دارچیني دوماشہ لونگ الایچي دوماشہ مرچ سیاہ چاررتي زعفران ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاھوري ۲ تولہ ٤ ماشہ بادنجان

مرچ سرخ بقدر خواھش ڈالین

کو پانی مین جوش کرکے کپچلے اورنمک دیکر رکھے پہر پیاز کو گھي مین سرخ کرے جب بادامي رنگ هوجاي تو آدهي پیاز کو جدا کرکے باقي پیاز بادنجان کو بگهاردي اور ادرک کاعرق ڈال کے بعد اوس کے جغرات کو صافي مین چهان کے اورکشمش کو پیسکر دهي ملاکر دونوکو بادنجان مین ڈالدي جب پک جاي تو انڈونکو جوش کرکے اور چهیل کے قیمه بناي اوراس قیمه کو اور پنیرکو اور اوس آدهي پیازکو جوسرخ کي هوئي رکهي هے باهم ملاکر دهنگار دیکر بادنجان مین ملاوي اور زعفران ومصالح ڈالکر چولهے سے اوتار دي اور پهر دهنگاردي اگرچاشني دارکري تو همراه جغرات اورکشمش کي چاشني دي اور پنیر ندي شکر پاؤ بهر اورلیمون پاؤ بهر (نه گوشت) گوشت سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچیني ٢ ماشه لونگ الایچي ٢ ماشه مرچ سیاه چار رتي جغرات پاو بهر پیازپاؤ بهرادرک ایکتوله ٨ ماشه کشنیزایک توله آٹهه ماشه نمک ١ توله ٨ ماشه تهوڑي سے پیازگهي مین سرخ کرکے گوشت کو بگهاردي پهر آب ونمک اورکشنیز دیکر الٹ پلٹ کرکے موافق گلانیکے پاني دي کرگوشت کوگلاوي جب پاني خشک هوجاوي اورگوشت تیار هوجاوي تو پنهرپرپیسے بعدازان ادرک کا قیمه ملاي اور باقي گهي مین بهون لے بعدازان ادرک کو گهي مین سے نکالکر گوشت کو اوس گهي مین بگهاردي بعداوس کے پیازکو دهي مین ملاکر گوشت مین ڈالدي جب تیار هوجاي تو مصالحه دیکر چولهے سے اوتارلے اور پهر دهنگاردي اوراگر چاشني دارکرے تو دهي کے ڈالنے کے بعد چاشني دي جب چاشني بهرته مین خشک هوجاوي تب تب مصالحه دیکر رکهه چهوڑي شکر پاؤ بهر اورلیمون پاؤ بهر ۔

تیاري پخت بریاني هائي

(تیاري پخت زیربریاني پنیر) برنج سیر بهر روغن زرد دیڑھ پاؤ پنیر پاؤ بهر دارچیني ٢ ماشه لونگ الایچي دوماشه زعفران ایک ماشه پیازآده پاؤ ادرک ١ توله ٨ ماشه میده تین توله ٤ ماشه نمک لاهوري ٢ توله ٤ ماشه نخود سبز یعني بونٹهه آده پاؤ پنیر کے ٹکڑي کترکے میده مین لپیٹلے اور پهرگهي مین بهون لے بعداوس کے الایچي اور زعفران اوردهي ملاکر پارچه بریان پرملے اور دیگچه پرده پارچه رکهکر پنیرکے ٹکري اوس کے اوپردهري بعدازان پیازکا لچها اور ادرک اورتهوڑاسا گهي دیکر دارچیني اورلونگ اوسکے ته پرڈالے اورچانولونکو اوبالکر پنیراورمصالحه کے اوپر رکهے اوراگرچانول سخت رهگئے هون تودوچمچه

پانی کے دی اور تھوڑی سے چانولونمین زعفران کا رنگ دیکر نخود سبز کو ایکطرف
چانولونپر رکھدی اور گرم گھی اوپر ڈالکر آٹے سے دیگچہ کا مونھہ بند کردی
اور اوپر بھی آگ رکھے اور چارونطرف برابر آگ رکھکر دم دی (زیر
بریانی) گوشت ڈیڑہ سیر چانول ڈیڑہ سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲
ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ۱ تولہ
۸ ماشہ دھی پاؤ بھر نمک ۵ تولہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ زیرہ ۱ تولہ ۸ ماشہ نخود سبز آدہ پاؤ
گوشت کے پارچہ کرکے نمک اور ادرک کا عرق ملکر ایک گھڑی رہنے دی بعد اوسکے
دھی ملاکر ایک گھڑی تامل کرکے آٹھہ تولہ ٤ ماشہ گھی مین پیاز سرخ کرکے
گوشت کو معہ دھی کے بگھار دیکر آب کشنیز ڈالدی جب پانی خشک ہوجاۓ
تب گوشت کے اوپر دارچینی لونگ الایچی اور زیرہ ڈالے اور چانولونکو اوبال
کر پساوی اور گوشت کے اوپر تہ لگاوی اور تھوڑی چانولونکو گھی اور زعفران
دیکر ایک کونے مین چانولون کے رکھدی اور ایک گوشہ مین دانہ بونٹھہ
کے بچھاوی اور آٹے سے دیگچہ کا مونہہ سرپوش سے بند کرکے دم دی اور نرم
آنچ پر رکھے بعد ازان اوس آگ کو دور کری اور سرپوش پر انگاری رکھدی
اور چارونطرف اوسکی آگ رکھے اور دیگچہ پر پتھر رکھکر دو گھڑی تک
دم دی پھر چولھے سے اوتار لے اور اگر چانول زعفرانی کری تو زیر بریانی ہوگی
(زیر بریانی) گوشت سیر بھر چانول سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی
۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ۱ ماشہ دھی آدہ سیر پیاز پاؤ بھر ادرک
۱ تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ۱ تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ٥ تولہ زیرہ دمڑی بھر
گوشت کے پارچہ بناکر نمک اور ادرک کا عرق اور کشنیز ملکر دو گھڑی صبر کری
بعد اوس کے الایچی اور زعفران پیسکر اور دھی مین ملاکر دیگچی مین زیرہ
ڈالکر گوشت کی تہ دیوی اور لونگ دارچینی ڈالدی اور آدھا گھی اوس تہ پر دی
اور گوشت کے اوپر چانولونکو آب و نمک سے دہوکر بچھادیوی اور آدہ سیر پانی
دیکر دیگچہ کا منہ آٹے سے بند کری اور نیچے دیگچہ کے لکڑیکی آنچ کری
اور سرپوش پر بھی آگ رکھے اور جسوقت آواز یعنے بھاپ سخت نکلی آنچ دور
کری اور تین گھڑی تک انگارونپر دم دی اور چولھے سے اوتار لے (زیر بریانی) سیر
گوشت دو سیر چانول سیر بھر گھی آدہ سیر دارچینی چارماشہ لونگ الایچی
٤ ماشہ دھی دو سیر زعفران ۲ ماشہ پیاز آدہ سیر ادرک ۳ تولہ ٤ ماشہ زیرہ دمڑی
بھر کشنیز ۳ تولہ ٤ ماشہ نمک لاہوری چھہ تولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی گوشت
کو نمک اور زعفران اور پیاز ادرک ملکر چار گھڑی رہنے دی اور ہر تہ مین

زیرہ اور دارچینی بھی دی الایچی اور زعفران پیسکر آدھا دھی اور کشنیز ملا کر گوشت مین دی اور پھر دیگچی مین تہ لگا کر لونگین ڈالدی اور تھوڑا سا گھی ڈالے اور چانولونکو پانیسے دھوکر اور آدھا دھی چانولون مین دیکر گوشت کی تہ پر رکھے اور آٹے سے دیگچہ کا مونھہ بند کرکے نیچے اوس کے لکڑی کی آنچ کری جب دھی خشک ہوجاوی اورگھی آوازدی تھوڑی آگ دور کری انگارونپر دوگھڑی دم دے بعد اوس کے دیگچہ کا منھہ کھو لکر گھی دی پھر دیگچہ کو بند کرکے سرپوش پر اور چارو نطرف اوس کے آگ رکھے اور چار گھڑی تک دم دیکر چولھے سے اوتارلے (زیربریان خراسانی) گوشت سیر بھر چانول آدہ سیر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دوماشہ زعفران ۲ ماشہ دھی پاؤ بھر پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاھوری ٥ تولہ مرچ سیاہ چار رتی زیرہ دمڑی بھرگوشت کو نمک اورادرک کا عرق اور پیاز ملا کر بعد اوس کے الایچی اورزعفران اور مرچ سیاہ اور کشنیز پیسکر اور دھی مین ملا کر گوشت پرملے دیگچہ مین زیرہ دیکر گوشت کے تہ لگائے دارچینی اور لونگین تہ پر ڈالکر آدھا گھی ڈالے اورچانولونکو اوبالکر گوشت کی تہ پر دولب چانولونکی ڈالکر تھوڑا پانی دی بعد اوس کے سب چانول دیگچی مین ڈالکر باقی گھی ڈالے اورچانولون پر آٹے کی ٹکیہ رکھے دیگچہ کا مونھہ بند کرکے موافق کے آنچ دیگچے کے نیچے کری اورسرپوش پر آگ رکھے جب پانی خشک ہوجائ اورگھی آوازدی دیگچہ کے نیچے سے آگ کم کرکے دوگھڑی دم دی پھر چولھے سے اوتارلے (زیربریان ماھی) ماھی ۲ سیر چانول آدہ سیر گھی پاؤ بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی چار ماشہ زعفران دوماشہ ادرک ۲ تولہ ٤ ماشہ پیاز پاؤ بھر کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ دھی آدہ سیر روغن کنجد ۲ تولہ ٤ ماشہ سونف تین تولہ چار ماشہ بیسن آدہ پاؤ نمک لاھوری ٥ تولہ ۸ ماشہ مچھلی کو صاف کرکے پارچہ بنا کر پھر دوگھڑی تک روغن کنجد مین دھووی پھر سونف اور زیرہ سے دھوئ پھر بیسن سے دھووی پھر دو گھڑی تک آدھے دھی مین نمک اور ادرک کا عرق اورکشنیز اور پیاز اورتمام مصالحہ ملاکر پارچونکو دھی مین رکھے بعد دوگھڑی کے دھی اور الایچی پیسے دھووی اور ایک ماشہ زعفران ملکر دیگچہ کے تہ مین مصالحہ دیکر مچھلی کے پارچہ رکھے اور لونگ اور دارچینی اوس مین ڈالے اورچانولونکو اوبالکر پارچونپرتہ لگائ اورپھر گھی دی اورتھوڑی چانول زعفرانی کرکے اوپرڈالدی اور چانولونپر آٹے کی ٹکیہ رکھے اورمونھہ دیگچی کا بندکری اور دولکریونکی آنچ

مرچ سرخ بقدر خواھش ڈالین

نیچے دی جب گھی آواز دی تو آنچ دور کرکے دو گھڑی دم دی اور چولھے سے اوتار لے فقط
(زیر بریان ماہی) ماہی سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دار چینی دو ماشہ لونگ
الایچی دو ماشہ برنج سیر بھر جعفرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ
زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری ٥ تولہ تیل کنجد ۲ تولہ ٤ ماشہ سونف ۲ تولہ
٤ ماشہ زیرہ ۲ تولہ ٤ ماشہ بیسن آدہ پاؤ اول مچھلی کی پارچہ بنا کر پانی سے
دہووی پھر دو گھڑی تک تیل کنجد میں ڈبو کر دہووی پھر سونف اور زیرہ
سے دہونے پھر بیسن سے دہوی پھر دو گھڑی تک آدہا دہی ملکر رہنے دی
اور پھر دہووی بعدازان نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز اور تمام مصالحہ لگا کر
گھی میں بھونے بعد اوسکے لونگ الایچی اور زعفران پیسکر پارچہ پر لگاوی
اور دیگچی میں تکیہ آتہ کی رکھہ کر پارچون میں مصالحہ ڈالے اور چانولونکو
اوبالکر پارچونکے اوپر بچھاوی اور تھوڑی چانول زعفران میں رنگ دیکر
دیگچہ کے ایک گوشہ میں رکھدی اوپر سے اسکے گھی دیکر چانولونپر آتے کی
تکیہ رکھکر دیگچہ کے مونھہ کو آتے سے بند کری اور اوپر اوسکے پتھر رکھکر ایک
آنچ دیکر دیگچہ کے چارونطرف آگ رکھکر دم کری بعدازان چولھے سے اوتار لے

تیاری پخت پلاوہا

(ماہی پلاؤ) ماہی دو سیر برنج سیر بھر گوشت برائے آب جوش سیر بھر دارچینی
دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ پیاز پاو بھر ادرک آدہ پاؤ مرچ سیاہ ۱ تولہ
کشنیز آدہ پاو جعفرات پاؤ بھر تیل تلخ ٦ تولہ ۸ ماشہ سونف وزیرہ چھہ تولہ
چار ماشہ بیسن پاؤ بھر نمک ٦ تولہ چار ماشہ ماہی کے پارچہ بنا کے دہووی بعد
اوسکے سونف وزیرہ سے دہووی پھر دو گھڑی تک تیل ملکر رکھے بعدازان
بیسن سے دہووی پھر سونف اور دہی میں دو گھڑی تک رکھہ کر دہووی پھر
آدہا مصالحہ پیسکر پارچون میں لگاوی بعدازان روغن زرد میں پیاز سرخ کرکے
گوشت میں بکری کے ادرک اور کشنیز اور نمک ملا کر یخنی پکاوی اور یخنی کے
شوربہ کو چھانکر لونگ اور گھی کا بگھار دی اور یخنی کے پارچونکو دور کری
اور دیگچہ میں آتے کی تکیہ رکھہ کر اوپر سے ماہی کی پارچہ رکھے اور مصالحہ
درست اور ادرک کتر کر دیوی پھر چانولونکو پانی میں اوبالکر شوربہ میں
ملا کر پارچونکے اوپر رکھکر دم دی اور اوپر سے گھی دی اور اگر ماہی پلاؤ کو
بکری کی گوشت کی یخنی ندی تو آتھہ تولہ چار ماشہ چنے کی دال لیکر پانی میں

جوش کري اور کفگیر سے دال کي کف نکالکر بطور یخني کے تمام مصالحہ یخني کا دیکر نمک اور گھي دیکر یخني پکاۓ جب وہ جوش کھالے تب اوس کے شوربہ کو صافي مین چھانکر اونگ اور گھي سے بگھاري پھر چانولونکو اس دال کے شوربہ مین بھگوکر پولاؤ دم کري مگر چانول اول اوبال لے اور اوپرسے گھي دي تو یہ نخود پلاؤ ہوگا اگرچاشني دارکري توشکرسیر بھر لیمون سیر بھر کشمش ۷ تولہ ٤ ماشہ بادام سات تولہ ٤ ماشہ لیکرشکر کي چاشني پکاۓ جب مچھلي کے پارچونکو مصالحہ دیکر گھي مین بھون لے تب آدھي چاشني دیکرپارچون مین ڈالے اورآگ پر رکھے کہ چاشني خشک ھوجاوي اور باقي چاشني کو یخني کي گوشت کے شوربہ مین ملاکر دیگچہ مین گوشت کي تہ لگاوي پھرچانولونکوابالکر شوربہ شیرہ دار مین ڈبوکرگوشت کي تہ پر بچھاوي اور پاؤ گھڑي کي آنچ دیکر دم دي اور اوپرسے باقي کا گھي دي جب پلاؤ قاب مین نکالے تواوپرسے وہ پارچہ مچھلي کے جوچاشني دار رکھے ہین رکھے اورمیوہ کو گھي مین بھونکرقاب کے اوپرڈالدي اگرلعاب دار پکانا ہوتومچھلي کے پارچونکومصالحہ دیکر گھي مین بھونکر دیگچہ مین گھي ڈالکر اونگ کا بگھاردي اوراونگ کوگھي مین سے نکالکرلہسن اورپیاز سے مچھلي کے پارچونکو بگھاردي اورکشنیز ۸ تولہ چارماشہ اور بادام ایکي برابر لیکر پانیمین پیسکر ڈالے جب لعاب خشک ھوجاۓ اور تھوڑا لعاب رہ کرگھي آوازدي تب چانول دم دي اوروہ پارچہ ماھي لعاب دارقاب مین چانولو نکے اوپرنکالے (پلاؤ پسغت دمدار) مرغ ایک عدد گوشت پاؤ بھر برنج سیر بھر روغن زرد تین پاؤ دارچیني ۲ ماشہ اونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ تین ماشہ زعفران ایکماشہ جغرات تین پاؤ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاھوري پانچ تولہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ گوشت کا قیمہ کرکے گھي مین پیاز سرخ کرکے بگھاردي پھر نمک پاني اورکشنیز دیکر دو پیازہ مصالحہ پرکري اور پھر بگھاردي بعدازان وہ قیمہ اورادرک اورکشمش ملاکر مرغ کي پیٹ مین بھري اور ایک ڈورہ سے باندہ کر زعفران اورمصالحہ لگاکر گھي مین بھونے اور تھوڑاسا پاني دي کہ وہ مرغ گل جاۓ جب اوسمین گھي رہجاوي تواوتارلے اورپھر چانولونکواو بالکراورلونگ اوردارچیني ڈالکر دوسري دیگچہ مین چولاؤ یعنے بغیرگوشت کے چانولونکو دم دي اور اوپرسے گھي دي جب چلاؤ کو قاب مین نکالے مرغ معہ گھي کے پلاؤ کے اوپر رکھدي (نرگسي پلاؤ) گوشت سیربھر برنج سیر بھرروغن زرد ڈھائي پاؤ دارچیني ۲ ماشہ اونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي پیاز پاؤ بھرادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ بیضہ مرغ

۵ عدد ساگ پالک پاؤ سیر زردک پاؤ سیر نخود سبز آدہ پاؤ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ دمڑی بھر گوشت کو گھی اور پیاز اور ادرک اور کشنیز دیکر یخنی پکاوی اور پھر گوشت کے پارچہ جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی سے بگھاردی اور پھر چانولونکو اوبالکر اوسے شوربہ مین گلاوی پھر دیگچہ مین زیرہ بچھا کر اوپر سے گوشت کی تہ لگاوی اور مصالحہ دیکر اوپر سے گوشت کے چانولونکو بچھاوی اور گاجرین اور نخود سبز چانولون کے اوپر رکھکر دو گھری تک آنچ دیکر دم دی اوپر سے گھی دیکر ساگ کو گھی اور نمک دیکر پکاوی اور طباق مین اوس ساگ کی تہ لگا کر انڈونکو ساگ کے اوپر نرگس کیطرح جمای اور طباق کو آگ پر رکھے جب وہ انڈے پک جائین تھوڑا سا گرم مصالحہ اور نمک پیسکر چھڑک دی اور جب پلاؤ کو قابین نکالے اوس نرگسی کو پلاؤ کے اوپر رکھے (نارنجی پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آدہ سیر شکر تین پاؤ رنگترہ چار عدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ زیرہ دمڑی بھر جفرات پاؤ بھر لیمون آدہ سیر نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ رنگترونکا پوست اوتارکر نمک لگاکر چھری کی نوک سے سوراخ کری اور دہی مین ڈالدی بعد ایک گھڑی کے پانی سے دھوکر اور پانی مین جوش کرے بعد اوس کے پانی مین ایک لیمون کی ترشی ڈالکر جوش دی اگر لیمون نہو تو دہی مین جوشکری بعد زان ۲ تولہ چار ماشہ شکر اور ایک لیمون اوس پوست مین ڈالکر جوشدی پھر سیر بھر شکر کا شیرہ انگشت بیچ پکا کر اوسمین گلا کر رکھہ چھوڑی بعد ازان گوشت کو پیاز اور ادرک اور گھی اور نمک اور کشنیز دیکر یخنی پکاوی شوربہ کو گوشت سے جدا کرکے صافی سے چھان لے اور لونگ اور گھی کا بگھاردی اور شوربہ مین آدہ سیر شکر ملاکر اور عرق سنگترہ کا اور لیمون باقی کا ملاکر جوش دیکر یخنی مین ملاوے اور زیرہ دیگچہ مین بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور چمچہ سے شیرہ ڈالے اور آگ پر رکھے جب شیرہ خشک ہوجائے چانولونکو پسا کر اوپر سے تہ لگا کر پاؤ گھڑی آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر جب قاب مین نکالی پوست رنگترہ کا اوپر رکھے (قبولی مہابت خانی) گوشت سیر بھر برنج ڈیڑہ سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ نخود سبز یعنے بونٹھہ آدہ پاؤ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چارتی کشمش آدہ پاؤ زیرہ دمڑی بھر نمک لاہوری پانچ تولہ گوشت مین گھی اور پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی پکائی

پھر گوشت کے پارچونکو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور
ان گھی سے بگھاردي اور زیرہ دیگچہ کے تہ مین بچھا کر یخني کي تہ لگا کر
اوپر سے چانولون کي تہ دیکر گرم مصالحہ ڈالے اورنخود سبز کوایک گوشہ مین
رکھہ دي اور پاؤ گھڑي کي آنچ دیکر دم دي اور اوپر سے گھي دي جب پلاؤ کو قاب
مین نکالے توکشمش کو گھي مین بھونکر اوپر سے ڈالے (پلاؤ نخود سبز) برنج
سیر بھر روغن زرد ڈیڑ پاؤ نخود سبز یعنے بوٹ آدہ پاؤ دارچیني ۲ ماشہ
لونگ الایچي دوماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ مرچ سیاہ چاررتي
نمک لاہوري ۲ تولہ ٤ ماشہ بوٹ کي دال کو نمک دیکر ادرک اور پیاز کا قیمہ
کرکے دیگچہ مین ڈالے اورتہ لگائے اورپاؤ گھڑي کے آنچ دیکردم دي اور
گھي اوپر سے دي اور پھر چولھے سے اوتارلے (مزعفر پلاؤ) اگر مرغ کے پیٹ مین
کشمش بادام پھر کرتہ مین دي تو بہتر ہے گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن
زرد پاؤسیر شکر آدہ سیر دارچیني دوماشہ لونگ الایچي دوماشہ زعفران ٥ ماشہ
پیاز پاؤ بھرادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ
بادام آدہ پاؤ نمک لاہوري ایک تولہ آٹھہ ماشہ گوشت مین پیاز
ادرک کشنیز و نمک دیکر یخني پکائے پھر پارچونکو جدا کرکے
شوربہ کو صافی مین چھان لے اور لونگ اور گھي کا بگھار دے
پھر شوربہ مین شکر ڈالکر ایک جوش دي بعد اوسکے زعفران شوربہ مین ڈالکر
رکھہ چھوڑ ي پھر دیگچہ مین گوشت کي تہ لگا کر مصالح دیکر دو چمچہ شوربہ
کي یخني مین دیکر آگ پر رکھہ دي کہ شوربہ یخني مین ملجاي پھر چانولونکو
شوربہ مین گلاوي اور گوشت کي تہ پر لگاوي پاؤ گھڑي کي آنچ دیکر دم دي بعد
اوس کے اوپر سے گھي دي اور میوہ کو گھي مین بھونکر جب پلاؤ تیار ہوجاي قاب
مین نکالے تووہ میوہ اوپر ڈالے مگر اوس پلاؤ مین زیرہ نہ دے (قورمہ پلاؤ)
گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دارچیني ۲ ماشہ
لونگ الایچي ۲ ماشہ جفرات پاؤ بھر پیاز آدہ سیر ادرک ۲ تولہ ٤ ماشہ کشنیز ۲ تولہ
چار ماشہ مرچ سیاہ چار رتي زیرہ سیاہ ۲ ماشہ نمک لاہوري ۲ تولہ ٤ ماشہ گوشت
کے پارچہ بنا کر نمک لگائے بعد ایک گھڑي کے دھي ملے بعد ایک گھڑي کے پیاز کو
گھي مین لال کرکے گوشت کو معہ دھي کے بگھار دے پاني اورکشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے
جب گوشت سرخ ہوجاي پھر پاني گلانیکے موافق چھوڑدي جب گل جاي اور پاني خشک
ہو تو پھر آدھي پیاز کو لچھا کتر کے گھي مین سرخ کري اورگوشت مین ڈالے جب
پیاز اوسمین ملجائے تو تھوڑاسا مصالحہ پیسکر ڈالے اور تھوڑا سا ثابت ڈالے پھر

زعفران کو پانی مین پیسکر ڈالدی اور پیاز کے باریک ٹکڑی کترکے گھی مین بھونکر تہ کے اوپر ڈالے اور چانولونکو ابالکر گوشت کی تہ کے اوپر بچھاوی پاؤ گھری کی آنچ دیکر دم لگائی اور گھی اوپرسے دیکر چولھے سے اوتارلے اور اگر لعاب دار پکانا چاھے توگوشت کا دوپیازہ پکا کر جب دوبارہ پیاز کا لچھا گھی مین سرخ کرکے دوپیازہ ڈالے تھوڑا سا شوربہ لعاب کے واسطے ڈالدی اورجوش دی جب لعاب تھوڑا سا باقی رھجاوی مصالح تھوڑا سا پیسکر دی اورچانولونکو ابالکر مصالح ثابت ڈالکر دوسرے دیگچہ مین پلاؤ دم دی اورگھی اوپرسے دی جب پلاؤ کو قاب مین نکالے دوپیازہ کو معہ لعاب کے اوپر رکھے اگر لعاب کیواسطے شوربہ نچاھے یخنی کو نیم جوش کرکے شوربہ چلاؤ کے واسطے نکال لے اورگوشت کو مصالح دیکر بدستور دوپیازہ یخنی پکاوین (قورمہ پلاؤ) گوشت سیر بھرچانول سیر بھرروغن زرد آدہ سیرزعفران ایک ماشہ دارچینی چارماشہ لونگ الایچی دوماشہ دھی پاؤ بھرپیاز آدہ سیرادرک ۳ تولہ ٤ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ ۲ ماشہ پیاز کو گھی مین سرخ کرکے پارچونکو اوسمین بگھاردی پھر کشنیز اورنمک دیکر گلائی اور سرخ پیاز کو دھی مین ملاکر گوشت کے اوپر ڈالے جب ایک جوش کھالے توزعفران اورگرم مصالحہ پیسکر تہ پر ڈالے اور چانولونکو ابالکر پارچونپر بچھاوی پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم پر لگادی اور گھی اوپرسے دیکر چولھے سے اوتارلے (قورمہ پلاؤ دیگر) اوسی دستورسے دوپیازہ پکائی جب تیار ھوجائی اور گھی پر رھے قاب مین پلاؤ کو نکالکر گھی مین پیاز سرخکری اوپر اوس دوپیازہ کی رکھے (یخنی پلاؤ سادہ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر گھی آدہ سیر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ دھی آدہ پاؤ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ نمک لاھوری ٥ تولہ گوشت کو گھی اور پیاز اور ادرک اورنمک اورکشنیز دیکر یخنی پکائی پھر پارچون کو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھانے پھر شوربہ کو معہ گوشت کے لونگ اورگھی سے بگھارے پھر گوشت کوشوربہ سے نکالکر تھوڑا سا گھی دیگچہ مین ڈالکر پارچونکو اوسمین ڈالدی اورآگ پر دھردی پھر دھی اوردوچمچہ شوربہ کے ڈالے اور مصالحہ ثابت دی تاکہ شوربہ گوشت کا خشک ھوجائے پھر چانولونکو ابالکر شوربہ مین گلاکر یخنی پرتہ لگاوی اور پاوگھڑی کی آنچ دیکردم پر رکھے اوپرسے گھی دیکر چولھی سے اوتارلے (یخنی تہ وبالا) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک

۱ تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو گھی اور پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی کری اور شوربہ سے پارچونکو جدا کرکے صافی مین چھانکر لونگ اور گھی سے بگھار دے اور شوربہ کو آگ پر رکھے کہ لعاب ہو جاوی پھر لونگ کا دھنگار دی اور چانولونکو ابالکر اوسی شوربہ مین گلائی پھر دیگچہ مین زیرہ بچھا کر اورگوشت کو دارچینی وغیرہ دیکر اور چانول اوپر سے دیکر دم لگا دی اور اوپر سے گھی دی جب قاب مین نکالے یخنی کو جدا کردی (یخنی پلاؤ شاجہانی) گوشت سیر بھر گوشت حلوان سیر بھر چانول سیر بھر گھی آدہ سیر مغز بادام ۸ تولہ ٤ ماشہ دھی آدہ سیر دارچینی ۱۰ ماشہ لونگ الا یچی دس ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز سفید آدہ سیر ادرک آدہ پاؤ نمک چھٹانک بھر چانول پاؤ بھر کشنیز پاؤ بھر دو سیر گوشت کو پیاز اور ادرک اور نمک اور گھی اور آدھی کشنیز کا لعاب دیکر یخنی پکائے جب وہ نیم پخت ہوجائے تو گوشت حلوان کا ڈالے اور جوش دیکر حلوان کے گوشت کو شوربہ سے جدا کری اور گھی مین اول لونگ ڈالے اور پھر پیاز بھونکر حلوان کے گوشت کو بگھاردی پھر تھوڑا سا اولٹ پلٹ کرکے باقی کشنیز کا لعاب ڈالدی پھر دھی اور بادام پیسکر ملادی جب گوشت گل جائے اور لعاب تھوڑا رہے آدھا مصالحہ پیسکر ڈالے اور رہنے دی پھر یخنی کے شوربہ کو الا یچی کے پوست اور لہسن سے بگھار کر صافی مین چھان لے اور چانولونکو پانی مین اوبالکر تھوڑی دیر شوربہ مین رکھے بعدازان یخنی کی پارچون کو دوسری دیگچہ مین تہ لگا کر گرم مصالحہ اور سیاہ مرچ اور زیرہ تہ مین دیکر چانولونکو گوشت پر ڈالے اور پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی بعدازان اوپر سے گھی دیکر چولھے سے اوتار کے جب قاب مین نکالے حلوان یخنی کا لعاب اوپر ڈالے (قبولی خاصہ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر گھی ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الا یچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ٥ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ دھی پاؤ بھر گوشت کے پارچون مین گھی ادرک پیاز کشنیز نمک دیکر یخنی پکائے پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی سے بگھاردی پھر یخنی کے پارچونکو دیگچہ مین تہ لگا کر مصالحہ اور زیرہ دیکر اور چانولونکو دہو کر گوشت کی تہ پر ڈالے اوپر سے شوربہ دی جب نیم پخت ہو جائے اور تھوڑا باقی رہے دھی کو صافی مین چھانکر ڈالے اور عرق ایک لیمونکا اور گھی آدھا دیوی اور جب دم لگ جائے

تو باقي گھي ديکر چولہے سے اوتار لے اگر آدہ سير گوشت کو يخني کے شوربہ
مين نيم پخت نکالکر ملاۓ اور جوش ديوي اور پھر پلاؤ کي ته لگاۓ تو بہتر
ہوگا يخني (پلاؤ شستہ) گوشت سير بھر برنج سير بھر روغن زرد آدہ سير ميدہ
پاؤ بھر دارچيني ۲ ماشہ لونگ الايچي دو ماشہ مرچ سياہ چار رتي پياز پاؤ بھر
ادرک ايکتولہ ۸ ماشہ کشنيز ۱ تولہ ۸ ماشہ شکر تين پاؤ ليمون تين پاؤ نمک
لاہوري ايک تولہ ۸ ماشہ زيرہ سياہ تين ماشہ گوشت کو گھي ادرک کشنيز ديکر
يخني پکاۓ پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے اورشوربہ کو صافي مين چھانکر
معہ گوشت کے لونگ سے بگھاردي پھر گوشت کو شوربہ الگ کرکر ديگچے
مين ته لگاکر مصالحہ ديکر چانولونکو اوبالکر چاشني تيار کري آدہ سير چاشني
کو شوربہ مين ملاکر چانولونکو شوربہ مين ڈبودي اور پھر گوشت کے اوپر ته
لگاکر پاؤ گھڑي کي آنچ ديکر دم لگادي اور اوپرسے گھي دي پھر ميدہ کو گوندہ
کرگرمي مين سخت کرسے سيويان بطور آتش کے باريک تراشکر گرمي سخت کرکے گھي مين
بھونکر پاؤ سير شکر کے شيري مين ڈالے جب وہ شيرہ خشک ہوجاۓ تو پلاؤ کو قاب مين
نکالے اوپر اوس کے سيويونکو معہ باقي شيرہ کي رکھدي (زردہ پلاؤ) برنج سير
بھر روغن زرد پاؤ بھر شکر آدہ سير زعفران وکشمش پانچ پانچ ماشہ شکر کا شيرہ
کرکے زعفران کو پيسکر تھوڑا گھي ملاکر رکھہ چھوڑي پھر چانولونکو اوبالکر
شيرہ مين دم کري اور گھي اوپرسے دي جب پلاؤ کو قاب مين نکالے کشمش اوپرسے
ڈالدي (شکر پلاؤ) برنج سير بھر شکر آدہ سير گھي پاؤ بھر دارچيني ۴ ماشہ
لونگ الايچي دو ماشہ شکر سفيد کا شيرہ پکاکر دارچيني وغيرہ پيسکر تھوڑي
گھي کے ساتھہ شيرہ مين ملاوي بعد اوس کے چانولونکو اوبالکر شيرہ مين ڈالکر
دم لگاۓ اوپر سے گرم گھي دي کشمش کو گھي مين بھونکر رکھہ لے جب پلاؤ
قاب مين نکالے کشمش اوپر ڈالدي (کرماني پلاؤ) گوشت سير بھر چانول سير
بھر گھي ڈيڑہ پاؤ دارچيني دو ماشہ لونگ الايچي دو ماشہ مرچ سياہ چار رتي
پياز پاؤ بھر ادرک ايکتولہ ۸ ماشہ کشنيز ايک تولہ آٹھہ ماشہ نمک
لاہوري پانچ تولہ زيرہ سياہ پانچ ماشہ گوشت کو پياز ادرک نمک
ديکر گھي مين يخني کرے پھر شوربہ کو صافي مين چھانکر لونگ اور گھي کا بگھار
دي پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے ديگچہ مين ته لگاکر گرم مصالحہ
ته پر ڈالے چانولونکو نيم جوش کرکے شوربہ مين گلاکر گوشت کے اوپر ته لگاۓ
اور پاؤ گھڑي آنچ ديکردم دي اورزيرہ کو پاني مين ترکرکے بعدازان ہتھيلي
پرملے کہ چانول اوس کے نکل آوين پھر اون زيرہ کے چانولونکو گھي مين سرخ

کرکے معہ گھي کے دم کے وقت پلاؤ میں ڈالدي (کشیلے پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر گھي آدہ سیر میدہ ڈیڑ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ نمک ۶ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر یخني پکاي پھر شوربہ کو صافي میں چھانکر معہ گوشت کے گھي اور لونگ سے بگھاردي بعد اوس کے میدہ کوگوندہ کر سویان بناکر گرمي میں سخت کري گھي میں بھون لے جب بھونجاي تو گھي سے نکالکر پانیکا چھینٹادي پھر دیگچہ میں زیرہ کو بچھاکر گوشت کے تہ لگاوي اورآدھي سویان گرم مصالحہ دیکر گوشت کے اوپر بچھاي پھر چانولونکو پانیمین نیم جوش دي باقي سویونکو چانولو نمین ڈالکر اور ایک جوش دیکر پیسالے اورگوشت کي تہ لگاکر اوپرسے شوربہ ڈالے لیکن شوربہ کا پاني ایسا کم ہوکہ چانولونکے اوپر پہنچ جائے جب شوربہ خشک هووي اوپرسے گھي دي اورہونٹ کي دانہ ایک گوشہ میں چانولوکے رکھکردم دي (کشیلے پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد ڈھاي پاؤ دارچیني ۳ ماشہ اونگ الایچي ۳ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوري پانچ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر گھي مین یخني پکاي پھر اوس کے شوربہ کو چھانکر لونگ اورگھي سے بگھاردے میدہ کوگوندہ کر اوس کے سویان بناکر دھوپ مین سخت کرکے گھي میں بھون لے اورپھر گھي میں سے نکالکر اور پاني کا چھینٹا دیکر دیگچي میں زیرہ کي تہ بچھائے اوپراوس کے گوشت کي پارچونکے تہ لگاکہ آدھے سویان گوشت کي اوپر پھیلاکر گرم مصالحہ دي پھرچانولونکو اوبالکرمعہ باقي سویون کے گوشت کي تہ پرڈالدي اور پاؤ گھڑي کي آنچ دیکردم پرلگائے اوراوپرسے گھي دے اگرچاشني دارکري توشکرآدہ سیرشوربہ میں ڈالکردم دي اورجب سویونکو گھي میں بھون لے تو دھي آدھي چاشني اوسمین ڈالے اور جب گوشت کي چاشني خشک هوجاي تو یہ آدھي سویان گوشت کي تہ پررکھکر دم دي اور آدھي سویون کو شوربہ میں چانولون کے ساتھہ گلاکر اوپرسے دم دے اورگھي دي شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ (حسیني پلاؤ) گوشت سیر بھر چانول سیر بھر گھي آدہ سیر شکر آدہ سیر انار ڈیڑہ پاؤ سپیاري تین تولہ ٤ ماشہ دارچیني تین تولہ ٤ ماشہ اونگ الایچي تین تولہ ٤ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاهوري ایک تولہ ۸ ماشہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک دیکر یخني گھي

مین پکای پھر شوربہ کو صافی مین چھانکر مع گوشت کو گھی اور لونگ مین بگھاردی بعد ازان گوشت کو شوربہ سے نکالکر دیگچہ مین زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگای اور شیرہ تیار کرکے چاشنی اناردانہ کی اور ایک سپیاری ثابت شیرہ مین موافق رنگت کے ملاوی اور تھوڑا سا لیمون کا عرق اور شیرہ کو شوربہ مین یخنی کے ملاکر گوشت پر دو چمچہ شیرہ کے دیکر آگ پر رکھے کہ شیرہ گوشت مین سرخ ہوجای پھر چانولونکو نیم جوش دیکر شوربہ مین گلاکر گوشت کی تہ پر رکھکر دم دی اور ایک آنچ دیکر اوپر سے گھی دی میوہ کو گھی مین بھونکر جب قاب مین پلاؤ نکالی اوپر سے ڈالدی کشمش تین تولہ ۴ ماشہ بادام تین تولہ چار ماشہ (نارمان پلاؤ) گوشت سیر بھر گندم سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گیہون کو پانی اسقدر جوش دی کہ اونکا پیٹ پھٹ جائے پھر خشک کرکے چکی مین دلے بعد اوس کے گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر یخنی گھی مین پکای پھر شوربہ کو چھانکر مع گوشت گھی اور لونگ مین بگھاردی پھر گوشت کو شوربہ سے نکالکر دیگچہ مین زیرہ بچھاکر گرم مصالحہ ثابت دیکر گوشت کے تہ لگای اور گیہون کے تولی کو گھی مین بھونکر شوربہ مین گلائے اور تھوڑا سا گھی بھی ڈالے پھر گوشت کی تہ پر رکھکر پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی دیکر چولھے سے اوتارلے اسیطرح سے میدہ کے سویان تیار کرکر کشکینی پلاؤ پکالے (کلبجو پلاؤ) گندم سبز سیر بھر گوشت سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ تین ماشہ گیہون کو بالو مین بھنوا کر پیاز رکھے گوشت کو پیاز ادرک گھی نمک کشنیز دیکر یخنی پکائے شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی مین بگھار دی پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کری دیگچہ مین زیرہ ڈالکر تہ لگاوی اور آدھا گھی اور گرم مصالح دی پھر شوربہ مین گیہونکو گلاوی اور باقی اوسمین ڈالے جب گیہون گلجاوین تو گوشت کی تہ لگاکر پاؤ گھڑی کی آنچ دیکر دم دی بعد چار گھڑی کے چولھے سے اوتارلے سیر پلاؤ) گوشت سیر بھر روغن زرد تین پاؤ لہسن سیر بھر دارچینی تین ماشہ اونگ الایچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ۵ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت

کو پیاز ادرک گھي نمک کشنیز اورلہسن دیکر گھي مین یخني کري اور باقي لہسن کو کتر کر چار گھڑي تک چانولونکے ساتھہ پانیمین بھگودي اور شوربہ کو یخني کے چھانکر لونگ اورگھي مین بگھار دي پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے دیگچہ مین زیرہ بچھا کرتہہ لگاوي اورگرم مصالحہ ڈالے پھرچانولونکو معہ لہسن کے جوش دیکر یخني کے شوربہ کے ساتھہ ملاکر گوشت پرتہ لگائے اور چار گھڑي تک دم دي اور پھراوپرسے گھي دیکر چولھے سے اوتارلے (آمو پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آده سیرعدس یعنے مسور پاؤ بھر دارچیني دوماشه لونگ الایچي دوماشه مرچ سیاه چار رتي پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتوله آدھه ماشه کشنیز ایک توله ۸ ماشه نمک لاهوري ٥ توله زیره تین ماشه گوشت کو پیاز ادرک نمک کشنیز گھي دیکر یخني پکاي پھرشوربہ کو صافي مین چھانکر معہ پارچونکے لونگ اورگھي مین بگھار دي پھر پار چونکو شوربہ سے جدا کرکے مسورکو پاني مین جوش دیکر گھي مین بھون لے دیگچہ مین زیره ڈالکر یخني کے پار چون کے تہ لگا کر گرم مصالحہ دیکر ایک گوشے مین آدھي مسور رکھدي بعدازان چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ مین باقي مسورکے ساتھہ بھگو کر گوشت کي تہ پر لگاوي اور پاؤ گھڑي کے آنچ دیکر دم دي اور اوپر سے گھي دیکر چولھے سے اوتار لیوي (کوکو پلاؤ) مرغ ایک چوزه گوشت سیر بھر بیضہ مرغ پانچ عدد برنج سیر بھر روغن زرد تین پاؤ دارچیني چار ماشه لونگ الایچي چارماشه مرچ سیاه چار رتي پیاز ڈیڑه پاؤ ادرک پانچ توله دھي آده پاؤ کشنیز تین توله چارماشه زعفران ایک ماشه نمک لاهوري ٥ توله گوشت کا باریک قیمہ کرکے گھي مین بگھار دي نمک اور کشنیز دیکر دو پیازه پکاي آده سیر گوشت کو دس ماشه ادرک ملاکر پیسے پیساهوا مصالحہ اورتھوڑي سفید ي انڈیکي ملاکر کوفتے بناي اور گھي مین بھون کے پھر انڈونکو توڑ کر هاتھہ سے اتھہ کري قیمہ پیاز مصالحہ ادرک ملاکر گھي مین ڈالے اور اوپر سے سرپوش ڈھانک کر تھوڑا پاني بھي دي جب ایکطرف پک جاي تو تھوڑي زعفران دي اور مرغ کو صاف کرکے نمک اورادرک کا عرق اور پیازملے بعد اوس کے اوسپر قیمہ کا دو پیازه پکا کر بگھاردي اورگرم مصالحہ ملاکر مرغ کے پیٹ مین بھرکر سیخ پرلگاي پھر دارچیني لونگ الایچي پیسکر دھي مین ملاکر مرغ پرملدي دھي اور مصالحہ اورگھي اور پاني ملاکر بھون تے وقت چھینٹا دیتارهے یہانتک کہ کباب هوجاي پھر چانولونکو دارچیني اور لونگ ملاکر اوبالے بعدازان چانولونکو پسا کردوسري ڈیگچے مین رکھکر پلاؤ کیطرح دم دي اور اوپرسے

گھي دي جب پلاؤ قاب مين نکالے اون تينون کبابونکو اوپر رکھدي (قيمہ پلاؤ) گوشت سير بھر برنج آدہ سير روغن زرد آدہ سير دارچيني ۲ ماشہ لونگ الايچي ۲ ماشہ زعفران دوماشہ مرچ سياہ چار رتي پياز پاؤ بھر ادرک ايکتولہ ۸ ماشہ کشنيز ايک تولہ ۸ ماشہ زيرہ سياہ تين ماشہ نمک لاہوري پانچ تولہ گوشت کا قيمہ بنا کر گھي مين پياز سرخ کرکے بگھاردي اور پھر پاني اور نمک اور کشنيز ديکر دوپيازہ مصالحہ پر پکائے اور زعفران دي اور چانولونکو اوبالکر مصالحہ کے تکري ديکر پلاؤ دم کريے اور گھي دي جب پلاؤ قاب مين نکالے دوپيازہ کو پلاؤ پر رکھے اگر دوپيازہ کو تہ لگا کر پلاؤ کو اوپر دوپيازہ کے ڈالکر دم دي تو اچھا ہوگا * (متنجن پلاؤ) گوشت ڈيڑہ سير برنج سير بھر روغن زرد ڈيڑہ پاؤ ادرک ۲ تولہ چار ماشہ زعفران دوماشہ لونگ الايچي دوماشہ شکر سفيد آدہ سير ليمون آدہ سير مغز بادام آدہ پاؤ کشمش آدہ پاؤ پياز پاؤ بھر کشنيز ۲ تولہ چار ماشہ گوشت کو ادرک اور کشنيز اور نمک اور گھي مين دوپيازہ پکا کر شوربہ کو صافي مين چھانکر لونگ اور گھي کا بگھار دي بعد ازان پارچونکو شوربہ مين سے جدا کرکے شوربہ مين شکر اور تين ليمون ڈالکر جوش دي بعد ازان پارچونکو شوربہ مين ڈالکر اور گرم مصالحہ اور زعفران پيسکر ملاوي اور چانولون مين ليمون کا عرق ديکر پاني مين نيم جوش کرکے شوربہ مين گلاوي جب شوربہ اتنا رہجائے کہ چانولون کے اوپر تک پونہچے پارچونکو اوس مين ڈالے اور ذرا سا نمک دي جب تيار ہوجائے اوپر سے گھي دي اور بادام اور کشمش کو گھي مين بھونکر جب چانول قاب مين نکالے اوپر سے وہ ميوہ ڈالدي * (متنجن پلاؤ لعاب دار) گوشت سير بھر برنج سير بھر روغن زرد آدہ سير زعفران دوماشہ دارچيني دوماشہ لونگ الايچي دوماشہ شکر سفيد آدہ سير ليمون چار عدد بادام وکشمش پاؤ بھر ادرک تين تولہ چار ماشہ پياز پاؤبھر چغرات پاؤبھر کشنيز ۲ تولہ ٤ ماشہ نمک تين تولہ چار ماشہ گوشت کو پياز اور ادرک اور کشنيز اور گھي ديکر يخني پکاوے بعد ازان اوس کے شوربہ کو صافي مين چھانکر پھر معہ پارچون کے لونگ اور گھي سے بگھار دي پھر پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے اوس مين سے تھوڑا سا شوربہ ليکر شکر کا شيرہ پکاوي اور تين ليمون ديکر پارچہ گوشت کي اور دوحصہ گھي اور زعفران اور ثابت گرم مصالحہ اور ميوہ اور تمام شيرہ ملا کر آگ پر رکھے اور اتنا جوش دي کہ شيرہ خشک ہوجائے اور تھوڑا سا رہجائے اور ايک ليمون ديکر چانولونکو پاني مين جوش کرکے شوربہ مين باقي مصالحہ اور زيرہ ديکر دوسري ديگچہ مين بغير گوشت کي

چلاؤ دم کرے پھر دھی میں نمک ملا کر دم کے اندر چھینٹا دے اوپر سے باقی کا گھی ڈالے جب چانولونکو قاب میں نکالے تو شیرہ دار قورمہ کو جو تیار ہے معہ لعاب کے چانولونکو اوپر رکھہ دے اگر ہمراہ چانولونکے لعاب دار دم دینا چاہے تو جب اوپر کی ترکیب سے گوشت میں شیرہ خشک ہو جائے اور تھوڑا سا رہے تو پھر چانولون میں ایک لیموں دیکر اوبال لے اور چانولونکو شوربہ میں مصالحہ ثابت دیکر گلاوے اور پھر چانولون کو پار چونپر رکھکر پاؤ گھڑی تک دم دے انگارے اوپر رکھے اور چارونطرف دیگچہ کے بھی رکھے مگر نیچے دیگچے کے آگ کم رکھے تاداغ نہ لگ جائے اور لعاب تہ میں رنجائے اور اوپر سے گھی دے اور شیرہ اتنا ہو کہ تہ کے چانول شیرین ہوں اور اوپر کے نمکین اگر پلاؤ کی مانند چاشنی رکھنی ہو تو آدہ سیر شکر و لیموں دے (پخت بہونی قبولی) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام ۲ تولہ چار ماشہ پیاز سفید دو سیر ادرک تین تولہ ٤ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر گھی میں یخنی پکائے پھر شوربہ کو صافی میں چھانکر لونگ اور گھی کا بگھار دے پھر تمام پیاز کو گھی میں سرخ کرکے پیسکر گوشت میں ڈالے جب لعاب خشک ہو جائے مصالحہ اور زیرہ گوشت میں ڈالے پھر چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں گلاوے اور بعد ازاں گوشت کی اوپر تہ لگاوے اور پاؤ گھڑی تک آنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گھی ڈالے (املی پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ املی آدہ سیر شکر آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک ۱ تولہ ۸ ماشہ کشنیز ۱ تولہ ۸ ماشہ کشمش آدہ پاؤ نمک لاہوری ایک تولہ ۸ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک دیکر گھی میں یخنی پکاوے پھر شوربہ کو صافی میں چھانکر معہ گوشت کے لونگ اور گھی سے بگھار دے پھر گوشت کو شوربہ سے جدا کرکے شوربہ میں املی کو ملے اور شکر ڈالکر چھان لے اور ایک جوش دے بعد ازان دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگائے اور گرم مصالحہ دے اور چار چمچہ شوربہ کی گوشت میں دیکر آگ پر رکھے کہ شوربہ خشک ہو جائے بعد ازان چانولونکو پانی میں اوبالکر شوربہ میں بھگوکر گوشت کی تہ پر لگائے ایک آنچ دیکر دم دے اور اوپر سے گھی دے جب پلاؤ قاب نکلے کشمش کو گھی میں بھونکر اوپر ڈالے (بادنجان پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آدہ سیر بادنجان سیر بھر دارچینی تین ماشہ لونگ

الایچی تین ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤبھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ زعفران ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ تین پاؤ گوشت مین ادرک اور نمک اور کشنیز اور پیاز اور گھی دیکر یخنی پکاوے پھر شوربہ کو صافی مین چھانکر گوشت کو معہ شوربہ کے لونگ اور گھی سے بگھاردے بعد زان پاؤسیر گوشت کا قیمہ کرکے گھی مین پیاز سرخ کرکے بگھارسے اور آب و نمک و کشنیز دیکر الٹ پلٹ کری پھر پانی ڈالکے اوسے گلاوی اور گرم مصالحہ اور زعفران کا بگھار دی کر رکھہ چھوڑی پھر بیگنون کو اندرسے خالی کرکے لونگ سے یاچھری کی نوک سے اونمین سوراخ کری اور نمک ہلدی بعد ازان پانی سے دھوکر گھی مین بھونکر دو پیازہ پکائی اور گھی مین سرخ کرکے لونگ اور گھی سے بگھاردی اور ایک لیمون اور تھوڑاسا آب و نمک اور ادرک ڈالے جب پانی خشک ہوجائی تو پھر چانولونکو پانیمین نیم جوش کرکے یخنی کے شوربہ مین گلاوی اور دیگچہ مین زیرہ کی تہ لگاکر گوشت کو اوسپر لگاوی مصالحہ دیکر چانولونکو اوس کے اوپر ڈالکر ایک آنچ دی اور دم دی اوپرسے گھی دیکر جب پلاؤ کو قاب مین نکالے بادنجان کو اوپر اوس کے رکھہ دی اگر چاشنی دارکری تو بعد بگھار نیکے بادنجان مین چاشنی دی اور زعفران ڈالے جب چاشنی خشک ہوجائی تو باقی چاشنی کو یخنی کے شوربہ مین ملاکر پلاؤ دم کرے شکر سفید آدہ سیر لیمون آدہ سیر (پلاؤ تلاوی) گوشت دوسیر برنج سیر بھر روغن زرد تین پاؤ دارچینی ٤ ماشہ لونگ الایچی ٤ ماشہ مرچ سیاہ چارمرتی گوشت پرجغرات ملکر آٹھہ تولہ ٤ ماشہ گھی مین پیاز سرخ کرکے بھون لے بعد ازان کشنیز اور نمک آب دیکر الٹ پلٹ کری جب دھی کا پانی خشک ہوجائی اور گوشت گل جائی تو میدہ کو پانیمین گھولکر صافی مین چھانکر مصالحہ اور نمک اور سفیدی بیضہ مرغ کی ملاکر گوشت کی پارچونپر لپیٹ دی اور پھر گھی مین بھون لے اور پاؤ بھر گھی مین یہ کباب تیار کری اور باقی گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز و نمک اور گھی دیکر یخنی پکاوی اور شوربہ کو صافی مین چھانکر لونگ اور گھی سے معہ گوشت کے ۸ تولہ ٤ ماشہ گھی مین بگھار دی پھر چانولونکو پانیمین جوش کرکے شوربہ مین بھگوئی دیگچہ مین زیرہ دیکر چانول اور پارچونکی تہ لگاوی اور اوپرسے گرم مصالحہ دیکر تھوڑی سی آنچ دیکر دم کری پھر اوپرسے گھی دیکر جب پلاؤ کو قاب مین نکالے تو وہ کباب چانولونکے اوپر رکھدی اگر چاشنی دار کرنا چاہے تو جب اون پاچونکو گھی مین تلے تو نصف چاشنی دیکر آگ پر رکھے جب چاشنی

خشک هوجاي اور گهي پر رهجاي تو باقي چاشني کو شوربه مين ملا کر دم دي شکر تين پاؤ ليمون تين پاؤ (تياري فالسه پلاؤ) گوشت سير بهر برنج سير بهر روغن زرد ڈيڑ پاؤ فالسه سير بهر دارچيني ٢ ماشه لونگ الايچي ٢ ماشه مرچ سياه چار رتي ادرک ايکتوله ٨ ماشه نمک لاهوري ا توله ٨ ماشه کشمش آده پاؤ مهاور براي رنگ دس ماشه زيره سياه تين ماشه گوشت کو پياز اوراد رک اور کشنيز و نمک مين گهي ديکر يخني کري پهر لونگ اور گهي سے بگهار دي پهر پارچونکو شوربه سے جدا کر کے فالسون کو شوربه مين ملے اور شکر ملاوي اور صافي مين چهانکر ايک جوش دي اور رنگ مهاور کا موافق دي اور تهوڑا سا ليمون کا عرق ڈالے اور دو چمچه گهي دي کے پهر چانولونکو پانيمين نيم جوش کرکے شوربه مين گلاوي اور ديگچه مين زيره بچها کر گوشت کي ته لگاوي اور تهوڑا سا گرم مصالحه دي اور تهوڑا ميٹها شوربه بهي ڈالے اور آگ پر رکهه دي که چاشني گوشت مين خشک هوجاي پهر چانولونکو گوشت پر ته لگاوي اور ايک آنچ ديکر دم دي پهر اوپر سے گهي دي اور جب پلاؤ قاب مين نکالي کشمش گهي مين بهونکر اوپر سے دي اور اگر جاسن پلاؤ پکاي تو اسيطرح پکائے ليکن جاسن دو سير لے (ملمئه پلاؤ) حلوان ايک عدد چانول دو سير روغن مسکهه سير بهر دارچيني ٢ ماشه لونگ الايچي پانچ ماشه مغز بادام آده پاؤ پياز آده پاؤ ادرک آده پاؤ مرچ سياه ٨ رتي کشنيز آده پاؤ دهي پاؤ بهر نمک لاهوري ١٠ توله زيره سياه دس ماشه حلوان دوده سے چهڑايا هوا گرم پاني مين ڈالکر اولمه کري اور اوسکے پيٹ کو سيد هے اور اوسکے کانونکو بهي سيد سے بعد ازان بند بند جدا کردي اور دهي سے دهوئے اوراد رک اور کشنيز نمک و گهي ديکر يخني پکائے جب نيم پخت هوجائے شوربه سے جدا کرکے گهي اور پياز مين بگهار دي پهر بادام کو گهي مين بهونکر اور کشنيز پيسکر پارچون مين ڈالدي لونگ الايچي دارچيني ثابت پارچون مين ڈالکر جوش ديوي جب لعاب پارچون مين جذب هوجائے توچولهے سے اوتار لے شوربه کو صافي مين چهانکر لونگ سے بگاردي بعد ازان چانولونکو نيم جوش کرکے شوربه مين گلاوي لونگ دارچيني ثابت پارچون مين ديکر پلاؤ دم کري اوپر سے گهي دي جب پلاؤ کو قاب مين نکالے پارچونکو اوپر رکهدي (پلاؤ نخودي کوفته) گوشت ڈيڑه سير برنج سير بهر روغن زرد ڈهائي پاؤ زعفران ايکماشه شنگرف ايک ماشه ساگهه سويه آده پاؤ دارچيني ٤ ماشه لونگ الايچي چار ماشه بيضه مرغ ايک عدد پياز آده سير ادرک ٣ توله ٤ ماشه مرچ سياه ٨ رتي بادام آده پاؤ کشنيز تين توله

چارماشہ میدہ تین تولہ چارماشہ قیمہ گوشت خام چارتولہ ٢ ماشہ قیمہ چربی چار تولہ
دو ماشہ نمک چھہ تولہ ٨ ماشہ زیرہ سیاہ تین تولہ چارماشہ سیربھر گوشت کو پیاز
ادرک کشنیز نمک گھی دیکر یخنی پکائے پھر لونگ اور گھی کا بگھار دے پھر گوشت
کوشوربہ سے جدا کرکے دیگچہ میں زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر گرم
مصالحہ دے پھر چانولونکو پانی میں نیم جوش دیکر شوربہ میں گلائے پھر گوشت
کی تہ پر رکھکر اور ایک آنچ دیکر دم دے اوپر سے گھی ڈالے آدہ سیر گوشت کو
قیمہ کرکے گھی اور پیاز میں بگھار کر نمک اور پانی اور کشنیز ڈالکر اولٹ پلٹ کرکے
گلائے اور پتھر پر پیسے پیاز ایک تولہ ٨ ماشہ ادرک ہمراہ قیمہ کے پیسنا چاہئے
پھر انڈے کی سفیدی اور میدہ اور گوشت خام کا قیمہ اور چربی اور مصالحہ ملا کر
چنون کے برابر گولیان بنائے اور گھی سے بھونکر لونگ سے بگھار دے پھر بادامونکو
گھی میں بھونکر ڈالدے اور جب لعاب خشک ہوکر تھوڑا رہجائے چولھے سے اوتارلے
جب پلاؤ قاب میں نکالے گولیونکو پلاؤ پر رکھدے اگر نخودی پلاؤ کو چاشنی دار
پکائے دو حصہ شیرہ کی شوربہ میں گوشت کے ملا کر پلاؤ دم دے اور ایک
حصہ چاشنی کا وہ لعاب بادام کی گولیون میں قیمہ کی ملا کر آگ پر رکھے جب
چاشنی خشک ہوجائے اور پلاؤ قاب میں نکال چکے تو گولیونکو پلاؤ پر رکھدے
شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ (ملغوبہ پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن
زرد ڈیڑہ پاؤ دہی شیرین دو سیر بادام ٨ تولہ ٤ ماشہ دارچینی چارماشہ لونگ
الایچی چارماشہ مرچ سیاہ پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ٥ تولہ
کشنیز ٢ تولہ چارماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز ادرک کشنیز نمک
و گھی دیکر یخنی پکائے اور پارچونکو شوربہ سے جدا کرکے پھر شوربہ اور دہی
ملا کر صافی میں چھان لے پھر چانول تھوڑے اور بادام پیسکر پلیود یوے لونگ
اور گھی سے بگھار دے اور گوشت کو اوسمین ڈالکر جوش دے پھر پارچونکو شوربہ
سے جدا کرکے دیگچہ میں زیرہ ڈالکر گوشت کی تہ لگائے اور مصالحہ دیکر
باقی بادامونکو گھی میں بھونے اور پیسکر گوشت کی تہ پر ڈالے اور آگ پر رکھے
کہ لعاب خشک ہوجائے اور چانولونکو نیم جوش کرکے شوربہ میں ڈبوکر
معہ شوربہ کے گوشت کی تہ پر ڈالے اور ایک آنچ دیکر دم پر لگائے اوپر سے
گھی دیکر چولھے سے اوتارلے (گیلانی پلاؤ) گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ
پاؤ دارچینی ٢ ماشہ لونگ الایچی ٢ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر ادرک
ایک تولہ ٨ ماشہ بادام آدہ پاؤ دہی سیر بھر دودہ آدہ سیر کشنیز ایکتولہ ٨ ماشہ
نمک لاہوری ٥ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک و نمک و کشنیز

و گھی د یکر یخنی کری تھوڑا شوربہ نکالکر دھی اور پاؤ سیر دودہ ملاکر صافی
مین چھانکر چانولونکا پلیو ملاکر آدھے گھی مین لونگ سے بگھار دی پھر
گوشت کے پارچے اوسمین ڈالدی اور آدھا مصالحہ پیسا ہوا اور بادام گھی مین
بھونے ہوی مصالحہ کے ساتھ پیسکر لعاب اونکا پارچونمین ڈالدی اور آگ
پر رکھے جبکہ دھی ہوجاے اور تھوڑا سا باقی رہے توچانولونکو نیم
جوش کرکے یخنی مین لونگ و دارچینی و زیرہ ملاکر دوسری دیگچہ مین ڈالکر
پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ دال مونگ شستہ پاؤ بھر
نمک لاہوری ٥ تولہ زیرہ تین ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور
کشنیز اور نمک اور گھی دیکر یخنی پکائی اور شوربہ کو پارچون سے جدا کرکے
صافی مین چھان لے اور پھر معہ گوشت کے لونگ اور گھی سے بگھار دی بعد ازان
دیگچہ مین زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی دال کو تہ پر لگائے
اور پھر چانولونکو معہ باقی دال کے پانیمین جوش کرکے شوربہ مین گلاکر
گوشت کی پارچون پر تہ لگا کر ایک آنچ دیکر دم دی اور اوپر سے گھی ڈالے
(بورانی پلاؤ) گوشت ڈیڑہ سیر برنج سیر بھر زعفران ایکماشہ لونگ الایچی
دوماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ا تولہ ۸ ماشہ کشنیز ا تولہ بادنجان آدہ سیر جغرات
سیر بھر مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ٥ تولہ زیرہ سیاہ تین ماشہ شوربہ کو
یخنی سے جدا کرکے صافی مین چھان لے لونگ اور گھی سے بگھار دی پھر دیگچہ
مین زیرہ بچھا کر گوشت کی تہ لگا کر مصالحہ دی اور پھر چانولونکو پانیمین
نیم جوش کرکے شوربہ مین گلاکر گوشت پر تہ لگاوی اور ایک آنچ دیکر دم
دی اور اوپر سے گھی دی اور پاؤ سیر گوشت کا قیمہ کری اور پیاز کو گھی مین
سرخ کرکے کشنیز اور آب و نمک دیکر دو پیازہ سفید خشک مصالحہ پر رکھکر
بادنجان کو صاف کرکے نمک لگاوی اور پھر اون کے اندر قیمہ بھری اور پاؤ
سیر گوشت کی پارچہ بادامی بنا کر گھی مین بگھار کر الٹ پلٹ کرکے آب و نمک
اور کشنیز اور بادنجان ڈالکر دو پیازہ سفید اور مصالحہ دی جب پلاؤ قاب مین
نکالے بادنجان معہ دو پیازہ کے اوپر رکھدی اور دھی کا پلیو چانول اور دودہ
ملاکر صافی مین چھانکر لونگ اور گھی سے بگھار دی اور پلاؤ پر رکھدی اور
زعفران پیسکر دی (تیاری نارنگین پلاؤ) گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن
زرد تین پاؤ زعفران ایک ماشہ دارچینی چار ماشہ شنگرف ایک ماشہ لونگ
الایچی چار ماشہ شکر تین پاؤ لیمون تین پاؤ مرچ سیاہ چار رتی بیضہ مرغ ایکعدد
پیاز آدہ سیر ادرک تین تولہ ٤ ماشہ بادام کشمش پاؤ بھر نخود بریان ایک

تولہ آتھہ ماشہ نمک لاہوري پانچ تولہ زيرہ سياہ تين ماشہ آدہ سير گوشت
کو نيم پخت کرکے اور مصالحہ پيساہوا ملا کر پتھر پر پيسے بعد ازان بيسن اور
انڈي کے سفيدي اور تھوڑا سا گھي اور پياز اور ادرک اور ايک ليمون کا عرق
ملا کر ہاتھہ سے لت کري اور پھر اوسکے پوريان بنا کر اوس کے اندر ميوہ بھر
کر نارنگيون کي صورت بنا کر اور بھاپ پر پکا کر گھي مين تلے اور پاؤ بھر
شکر کا شيرہ کرکے نارنگيونکو شيرہ مين ڈالے اور اوپرسے زعفران اور شنگرف
کا رنگ ڈالکر چاشني کو خشک کري اور پھر سير بھر گوشت کو پياز اور ادرک
اور کشنيز اور نمک اور گھي ديکر يخني پکائ اور شوربہ کو صافي مين چھانکر
معہ گوشت کے لونگ اور گھي سے بگھار دي اور آدہ سير شکر شيرہ کا شوربہ
مين ملا کر ديگچہ مين زيرہ بچھا کر گوشت کے تہ لگائ اور مصالحہ ديکر
دو چمچہ شوربہ شيرين کے ڈالکر آگ پر رکھے کہ شوربہ خشک ہوجائ
پھر چانولونکو پاني مين نيم جوشکر کے شوربہ مين گلاوي اور پھر چار چون کے
تہ لگا کر اور پاؤ گھڑي آنچ ديکر دم دي اور اوپرسے گھي دي جب پلاؤ
قاب مين نکالے نارنگيونکو اوپر رکھے (کھچڑي پلاؤ) گوشت سير بھر کھچڑي
مونگ سير بھر روغن زرد آدہ سير دارچيني ٢ ماشہ لونگ الايچي دو ماشہ
مرچ سياہ چار رتي پياز پاؤ بھر ادرک ايکتولہ آتھہ ماشہ کشنيز ايک تولہ آتھہ
ماشہ نمک لاہوري پانچ تولہ زيرہ سياہ تين ماشہ گھي مين پياز سرخ کرکے
گوشت کو بگھاردي اور ادرک اور کشنيز اور گھي اور نمک ديکر الٹ پلٹ کرکے
پھر شوربہ زيادہ کرکے شوربہ کو صافي مين چھان لے اور گوشت کي شوربہ کو گھي
اور لونگ سے بگھاردي پھر ديگچہ مين زيرہ ڈالکر گوشت کي تہ لگائ اور
مصالحہ اور کھچڑي کو گھي مين بھونے اور شوربہ مين ڈالکر گلاوي اور گوشت کے
اوپر تہ لگا کر ايک آنچ دي اوردم پر لگائ اور اوپرسے گھي ڈالے اور قاب مين
نکالے (کہنہ پلاؤ) گوشت پاؤ بھر برنج تين پاؤ زعفران ايک ماشہ لونگ
الايچي دو ماشہ مرچ سياہ چار رتي پياز ٣ تولہ ٤ ماشہ ادرک دس ماشہ نمک
لاہوري دس ماشہ گوشت کو چنے چنے برابر ٹکڑے کرے اور نمک اور ادرک کا
عرق اور قيمہ پياز کا اور کشنيز اور گرم مصالح ديکر چانولونکو آب
و نمک سے دھوکر زعفران مين رنگ کر کر تھوڑا سا گھي ديکر
گوشت کے ساتھہ ملا کر اوجھڑيکو دھوکر اور زعفران ملا کر گوشت اور
چانولونکو اوجھڑي مين بھردي اور گھي مين بھونکر تھوڑا سا پاني دي اور
سوئي سے سوراخ کردي جب گل جائ تو اوتارلے (کہنہ پلاؤ) برنج سير بھر

کولا یعنے سنگترہ دس عدد شکر سفید آدہ سیر روغن زرد سیر بہر دارچینی دوماشہ زعفران دوماشہ چانولو نکو دو پہر پانیمین بہگوکر رکھدی بعد اوس کے سنگترون کو خالی کرے اور زعفران اور دارچینی پیسکر چانولونمین ملائ اور پہرچانولو نکو نارنگیونمین بہردے اور پہر چانولونپر شکر کی تہ لگاکر چانول دے اور پہر شکر کی تہ دے جب نارنگیان بہر جائین اوپر سے نارنگی کارس دی اور مونہہ اونکا نارنگی کے چھلکو نسے بند کرے اور گھی مین ڈالکر نرم آگ پر بہونے کہینہ نارنگین پلاؤ شکر کا شیرہ پکاکر نارنگی کا رس اور زعفران اور دارچینی پیسکر ملاوے اور تہوڑا سا گھی دے بعدازان چانولونکو پانیمین نیم جوش کرکے شیرہ مین بہگوکر نارنگیونمین بہرے اور مونہہ نارنگیونکا اوسیکے چھلکے بند کرکے گھی مین بہون لے (کہنیا کچھری) گوشت آدہ سیر برنج پاؤ بہر دال مونگ شستہ پاؤ بہر روغن زرد آدہ سیر زعفران ایک ماشہ دارچینی ۲ ماشہ اونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چاررتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ نمک پانچ تولہ تنتدی سیربہر گوشت کی پارچہ بادامی بناکر پیاز کو گھی مین لال کرکے بگہاردی پہر آب ونمک اور کشنیز دیکر دو پیازہ کرے پہر کہچڑی یکو پانیمین نیم جوش کرکے دو پیازہ مین ڈالدی اور مصالحہ اور زعفران پیسکر ملاوی اور تنتدونکو اندر سے خالی کرکے چھری کے نوک سے سوراخ کرکے نمک لگائے اور پہر دہو ڈالے پہر نمک موافق کا ملکر گھی مین نیم بریان کری اور پہر دوپیازہ اور کہچڑی کو تنتدون مین بہرکر اونکا مونہہ بند کرکے اوپر سے مصالحہ اور زعفران لگاکر گھی مین بہون لے بعدازان اوجہڑ یکی کہینہ کیطرحسے پکالے

یخنی ها وغیره

یخنی گوشت حلوان سیر بہر روغن زرد پاؤ بہر پیاز پاؤ بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ جغرات دوماشہ کشنیز آدہ پاؤ پودینہ ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک تین تولہ چارماشہ گوشت کوپیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی دیکر یخنی پکائے پہر شوربہ کو صافی مین چھانکر معہ گوشت کی پیاز اور گھی سے بگاردی پہر لونگ اور دارچینی ثابت شوربہ کے لعاب مین پیسکر ڈالے جب گھی رچجائے اور لعاب خشک ہوجائے دھی کپڑی مین چھانکر یخنی مین ملاوی (یخنی تلاوی) گوشت دوسیر روغن زرد پاؤ سیر دارچینی دوماشہ

لونگ الایچی دو ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ ٨ ماشہ
کشنیز آدہ پاؤ بادام آدہ پاؤ میدہ آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ گوشت
کی پارچہ بنا کر پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور گھی دیگر یخنی پکائے
بعد ازان گھی مین پیاز کو سرخ کرکے معہ گوشت کی شوربہ کو بگھاردی پھر
شوربہ کو صافی مین چھانکر میدہ کو شوربہ مین شہد کیطرح بنا کر آدھا مصالحہ
پیسکر اور سفیدی مرغ کی ملا کر یخنی کی پارچونپر لپیٹ کر گھی مین بھون لے بعد
اوس کے باقی شوربہ مین پارچونکو ملا کر لونگ اور گھی سے بگھاردی بعد ازان
لونگ اور دارچینی ثابت ڈالے اور لعاب اور کشنیز اور بادام پیسکر اور پودینہ ڈالے
جب لعاب خشک ہوجائے اور گھی رہجائے چولھے سے اوتارلے اور دہی ملا کر
کھائے اور اگر گوشت کو دہی اور ادرک کا عرق اور نمک دیگر اور گھی مین
پیاز سرخ کرکے گوشت کو بگھاردی اور کشنیز اور آب و نمک دیگر دوپیازہ پکا کر
پانی گلانے کے موافق ڈالے اور بعد ازان شوربہ رکھکر لونگ اور دارچینی ثابت
دیگر گلاوی پھر شوربہ کو صافی مین چھان لے اور لونگ سے اوسکو بگھاردی بعد
اوس کے تھوڑے شوربہ مین میدہ ملا کر اور مصالحہ دیگر پارچونکے اوپر لپیٹ
کر گھی مین بھون لے بعد ازان شوربہ باقی کو لونگ سے بگھا کر لعاب اور مصالحہ
دیگر پکالے (تیاری اشگینہ) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ٢ ماشہ
لونگ الایچی دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز
ایک تولہ آٹھہ ماشہ پان سیر بھر نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کو پیاز
اور ادرک اور کشنیز و نمک دیگر یخنی پکاوی اور لونگ اور گھی سے بگھاردی پھر
پارچونکو تراش کر قاب مین رکھے اور پیاز کے لچھے اور پان کے ٹکڑی کتر کے ڈالے
اور اوپر سے گھی داغ کرکے دے (تیاری نوبہار) گوشت سیر بھر روغن زرد
پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ پیاز اور سیر بھر چغرات تین
سیر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز تین تولہ ٤ ماشہ پان سیر بھر نمک
لاہوری تین تولہ ٤ ماشہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور کشنیز اور نمک اور
گھی دیگر یخنی پکاوی اور پھر شوربہ کو دہی ملا کر صافی مین چھان لے اور
پیاز کو گھی مین لال کر کے گھی مین سے نکالے اور دو حصہ گھی کے دہی مین ملا کر
لونگ کا بگھاردی لیکن پہلے سے چانول پیسکر پلیو اوسکا دہی مین ملا لے اور پھر
بگھاردی جب خوب جوش کھالے اوسمین پھر پارچونکی باریک اور دراز
ٹکڑی کرکے پیاز کو اوسمین ڈالے جب دہی خشک ہوجائے اور تھوڑا سا رہے
باقی کا گھی اور مصالحہ دیگر چولھے سے اوتارلے اگر چاشنی دار کرنا چاہے

توجب یخني پک جاۓ تو چاشني ڈالے اور مصالحه دي شکر آده سیر اور لیمون آده سیر (یخني دیگر) گوشت سیر بهر روغن زرد پاؤ سیر دارچیني دو ماشه لونگ الایچي دو ماشه جغرات دو سیر پیاز پاؤ بهر ادرک ایکتوله ۸ ماشه کشنیز آده پاؤ پودینه ایک توله آٹهه ماشه نمک تین توله چار ماشه گوشت کي پارچه بنا کر گهي مین بهونکر بهگاردي نمک اور ادرک اور کشنیز دیکر اولت پلت کري پهر پاني گلا نیکے موافق دیکر لونگ اور دارچیني ڈالکر گلائے پهر شوربه کو صافي چهانکر لونگ سے معه گوشت کے بگهاردي پهر لعاب کشنیز اور پودینه کا ڈالے جب لعاب خشک هوجاوي اورگهي پر رهے دهي ڈالے

تیاري کبابها

(کباب دریائي) گوشت سیر بهر بیضه مرغ بیس عدد روغن ذرد سیر بهر دارچیني چار ماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه تین توله چار ماشه زعفران دو ماشه پیاز دو سیر ادرک تین توله چار ماشه مهاور ایک توله آٹهه ماشه کشنیز چهه توله ۸ ماشه نمک لاهوري پانچ توله جغرات پاؤ بهر گوشت کي بادامي پارچه بنا کر ادرک کا عرق اور دهي اور نمک ملا کر پیاز گهي مین سرخ کر بگهاردي پهر کشنیز اور نمک آب دیکر اولت پلت کرے پهر پاني موافق گلا نیکے ڈالے جب پاني خشک هوجاۓ آدها مصالح پیسکر ڈالے اور دو پیازه پکائے بعد ازان مرغ کے انڈونکو پاني مین جوش کر کے چهلکا اوتارلے اور پهر چهري سے هر انڈ یکے دو ٹکڑي کري پهر چهري کي نوک سے پتلے پتلے ورق سفیدي کے اوتارلے اور باریک سیخ پر ایک پارچه انڈیکا اور ایک ایک گوشت کا لگادي اور گوشت کے پارچه کو زعفران بهي ملے اور پیاز کو مصالحه اور مهاور پیسکر ملے اور گهي مین بهون لے اور پارچون پر تهوڑا سا پاني دیکر لگاوي تا نرم هوجاوي مرچ سرخ بقدر خواهش ڈالین (تیار تکیه کباب ماهي) ماهي سیر بهر روغن زرد آده پاؤ دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتي جغرات پاؤ بهر ادرک ایکتوله آٹهه ماشه کشنیز ایک توله ۸ ماشه تیل کنجد ۲ توله ٤ ماشه نمک سانبهر ۲ توله ٤ ماشه سونف تین توله چار ماشه بیسن آده پاؤ ماهي کے ورق کتر کے پهلے تیل سے اور پهر سونف سے اور پهر بیسن سے دهووي اور پهر دهي سے دهوکر نمک اور ادرک کا عرق اور تهوڑا سا مصالحه اور دهي ملکر ٹکري چربي کے بهي ورق ورق کرلے اور ایک ایک ٹکڑا چربي اور مچهلي کا سیخ پر چهڑها تا جائے اور

چارون طرف سیخ کے کھپاچین باندہ کر انگارون پر بھونے اور اوپر سے دھي اور پاني اور گھي ملا کر دیتا جائے جب پکجائے تو اوپر سے گھي دیکر آگ پر سے اوتار لے (کوفتہ ماھي شامي) ماھي سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچیني ۲ ماشہ لونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آتھہ ماشہ پیتھي دال مونگ ۵ تولہ دانہ خشخاش پانچ تولہ بیسن آدہ پاؤ سونف بریان تین تولہ چار ماشہ سفیدي بیضہ مرغ دوعدد جغرات پاؤ بھر تیل کنجد تین تولہ ٤ ماشہ نمک ساتبھر تین تولہ چار ماشہ زیرہ سیاہ تین ماشہ ماھي کو صاف کرکے دہوئے اور دو گھڑي تک تیل مین رکھے اور دھووي پھر سونف کے پاني سے اور زیرہ سے دھووي پھر بیسن سے دھووي بعدازان دوگھڑي تک دھي مین رکھکر دھووي بعد ازان ماھي کا قیمہ کرلے پیاز کو گھي مین سرخ کرکے بگھار دي پھر آب ونمک وکشنیز دیکر دوپیازہ پکاوي اور چھري کے پشت سے کوتکر اور باریک پیسکر دال کي پیتھي اور خشخاش اور بیسن پیسکر انڈونکي سفیدي اور قیمہ کچي گوشت کا آتھہ تولہ اور چار ماشہ اور سونف بھوني ھوئي تین تولہ ٤ ماشہ اور جغرات اور قیمہ اور ادرک اور مصالحہ ملاکر لت کري اور بطور خاگینہ کے نرم خمیر کري اور گھي ڈالکر سرپوش ڈھانک دي اور سرپوش کے اوپر انگاري رکھدي اور پاؤ سیر گھي مین بھون لے اور اگر ماھي کے کوفتے بنانا چاھئے تو سونف ندي اور خمیر اوسکا سخت کري اور گھي مین بھون لے اگر چاشني دار کرنا چاھے چاشني لیمون بنا کر کوفتونکو گھي مین بھونکر معہ گھي کے چاشني مین ڈالے اور آگ پر رکھے تا کہ چاشني خشک ھوجاي (تیاري کباب تلاوي) گوشت سیر بھر روغن ذرد پنؤ بھر میدہ آدہ پاؤ دارچیني ۲ ماشہ لونگ الایچي ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بھر کشنیز ایک تولہ آتھہ ماشہ نمک لاھوري ۴ تولہ ٤ ماشہ بیضہ مرغ دوعدد گوشت کے پارچہ بڑے بڑے بنا کر نمک اور ادرک کا عرق لگاي بعد اوس کے دھي ملکر پیاز کو آتھہ تولہ ٤ ماشہ گھي مین سرخ کرکے گوشت کو معہ دھي کے بگھار دي اور الٹ پلٹ کرے جب دھي کا پاني خشک ھوجاي تو کشنیز دي بعد اوسکے پاني گلانیکے موافق دیکر شوربہ سے گوشت کو جدا کرکے شوربہ کو صافي مین چھان لے اور پھر شوربہ مین میدہ ملاکر سفیدي انڈیکي اور مصالح اور نمک ملاوي اور گوشت کے پارچونپر ملکر گھي مین بھون لے اگر چاشني دار کرنا چاھے چاشني تیار کرکے کبابونکو گھي مین بھون کے معہ گھي کے چاشني مین ڈالدي تا کہ چاشني کباب مین جذب ھوجاي شکر پاؤ بھر لیمون

پاؤ بھر (تیاری کباب بیضہ) بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مغز بادام ایکتولہ ۸ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ جغرات آدہ پاؤ نمک ۲ تولہ چار ماشہ انڈونکو نوک کیطرف سے توڑکے پیالے مین نکالے اور تمام مصالحہ اور گوشت کا قیمہ اور ادرک اور پیاز ملا کر لت کرے پھر اس سب کو انڈونکے چھلکونمین بھرے اور آٹے سے اونکا مونھہ بند کرے اور پانیمین جوش دیجب پک جاوین پوست دور کرکے سیخ پر چڑھاوی اور چھری کی نوک سے سوراخ کری اور گوشت کی یخنی اور بھونے بادامونکا لعاب اور دھی اور تھوڑا سا میدہ ملا کر اونگ اور گھی سے بگھار دی اور سیخ کو انگارونپر رکھکر بھون لے اور یہ لعاب اوپرسے دیتا جاوی تاکہ پکجائ *

(ماھی کباب) ماھی سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر جغرات آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دوماشہ زعفران ایکماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشمش آدہ پاؤ سونف وزیرہ تین تولہ ٤ ماشہ آردنخود آدہ پاو گوشت پاؤ بھر پیاز پاؤ بھر ادرک پانچ تولہ کشنیز آدہ پاؤ تیل کنجد تین تولہ چار ماشہ نمک تین تولہ چار ماشہ مچھلی کا سر دور کرکے صاف کرے اور پھر چھری کی نوک سے گودے بعد ازان سونف اور زیرہ سے دھووی بعد ازان بیس سے دھوکر دو گھڑی تک دھی مین رکھکر دھووی بعد اوس کے نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز ملے پھر تھوڑا سا مصالحہ پیسکر ملے بعد ازان گھی مین پیاز سرخ کرکے گوشت کے قیمہ کو بگھار کر آب ونمک اور کشنیز ڈالکر دو پیازہ پکا کر گھی مین بھون لے اور تھوڑا دھی اور کشمش اور مصالحہ اور قیمہ ادرک کا دو پیازہ مین ملا کر بگھاردی اور ماھی کے شکم مین بھرے اور پھر اوسکی شکم کو سیکر اوپر سے زعفران لگای بعد ازان سیخ پر چڑھا کر چاروںطرف سے کھپاچین باندہ کر بھونے دھی اور گھی بھونتے وقت دینا چائے (کوفتہ کباب شامی) گوشت سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار رتی بیضہ مرغ ایک عدد پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ چربی تین تولہ چار ماشہ جغرات پاؤ سیر سونف تین تولہ قیمہ گوشت خام پاؤ بھر بیسن بھونے چنونکا دو سیر نمک دو تولہ چھہ ماشہ گوشت کا باریک قیمہ بنا کر تھوڑے سے گھی مین پیاز سرخ کرکے بگھاردی پھر آب ونمک وکشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے اور دوپیازہ خشک پکا کر قیمہ پیاز کا اور ادرک اور قیمہ چربی کا اور قیمہ کچے گوشت کا اور بیسن

اور سونف ملا کر سل پر پیسے اور مصالحہ پیسا ہوا دہی مین اور انڈیکی سفید یہین ملا کر پہلے قیمہ کو بھگار دے اور بعد ازان قیمہ مین ملا کر سب کچھہ لت کری اور ٹکیان بنا کر گھی مین تل لے (تیاری ٹکیہ کباب) گوشت سیر بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بھر نمک لاہوری ۱ تولہ ۸ ماشہ گوشت کے پارچہ بنا کر چھری کی پشت سے ایکطرف کوٹ کر اور ادرک عرق اور پیاز ملے بعد اوس کے مصالحہ پیسکر اور تھوڑا سا دہی اور گھی ملا کر بھگار دی بعد ازان ٹکیان بنا کر سیخ مین لگائی بھونتے وقت دہی اور گھی اور مصالحہ ملا کر دینا جائی جب پک جائین گھی دیکر آگ سے اوتار لے اگر تھوڑی سے پیاز کا قیمہ کر کے اور گھی مین بھونکر چربی کے قیمہ کے ساتھہ ملا کر اور مصالحہ دیکر بگھار دی اور پھر پسند و نمین رکھہ کر بتی کیطرح لپیٹ کر سیخ پر چڑھائے اور بادام پیسکر اور دہی اور میدہ تھوڑا سا ملا کر لونگ سے بگھار کر کبابو نپر بھونتے وقت دینا جائے تو کباب قفلی ہو جائینگے (تیاری مرغ کباب) گوشت سیر بھر مرغ ایک عدد روغن زرد آدہ پاؤ دار چینی دوماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ جغرات پاؤ بھر نمک لاہوری دو تولہ ٦ ماشہ گوشت کا قیمہ کر کے گھی مین پیاز سرخ کر کے بگھار دی پھر آب و نمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کرے اور دو پیازہ خشک پکالے پھر مرغ کو صاف کر کے نمک اور پیاز کو پانمین پیسکر مرغ پر ملے اور بکری کے قیمہ کو آدھا مصالحہ دیکر بگھار دی اور مرغ کے پیٹ مین بھر کر سیخ پر لگا کر پیسا ہوا مصالحہ اور دہی ملا کر اوپر اوس کے لپیٹ دی اور تھوڑا سا دہی اور مصالحہ اور گھی اور پانی ملا کر بھونتے وقت اوپر سے دینا جائے جب تیار ہو جائی تو گھی دیکر آگ سے اوتار لے (تیاری تبانہ کباب) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار رتی کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ جغرات پاؤ بھر نمک لاہوری دو تولہ چھہ ماشہ گوشت کو معہ استخوان کے کوٹ کر نمک اور ادرک کا عرق ملے بعد ازان گھی مین پیاز لال کر کے اور گوشت مین دہی ملا کر بگہار دی پھر کشنیز کا پانی ڈالکر اولٹ پلٹ کرے جب گل جائی مصالحہ دیکر کہپاچونکے ساتھہ سیخ پر لگائی اور باقی شوربہ کو دہی مین ملا کر بھونتے وقت دینا جائی جب پک جائی گھی

دیگرا آگ سے اوتار لے (قیمه کباب طرح بازار) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دوماشه لونگ الایچی دوماشه مرچ سیاه چار رتی کشنیز ایکتوله ۸ ماشه پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتوله آٹھه ماشه نمک لاهوری دوتوله چھه ماشه گوشت کو قیمه کرکے ادرک کا قیمه اور پیاز اور پیسا هوا مصالحه اور تھوڑا سا گھی ملاکر سیخ پر لگاۓ اور تھوڑا سا بھون کر سیخ پر سے اوتار کر قیمه کو دیگچی مین گھی ڈالکے آگ پر رکھے اور پانی دیکر گلالے جب پانی خشک هوجاۓ اور کباب گھی مین سرخ هوجائین تو آگ پر سے اوتارلے (تیاری گورکھه کباب) مرغ ایکعدد روغن زرد آده پاؤ دارچینی ٥ ماشه لونگ ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتی کشنیز ایکتوله ۸ ماشه پیاز آده پاؤ ادرک ایکتوله ۸ ماشه نمک لاهوری ایکتوله ۸ ماشه گوشت پاؤ بھر زعفران ایکماشه مرغ هو یا ماهی هو صاف کرکے نمک اور ادرک کا عرق اور پیاز ملکر رکھه چھوڑے اور گوشت کا قیمه کرکے پیاز کو گھی مین سرخ کرکے گوشت کو بگھار دے اور آب و نمک اور کشنیز ڈالکر الٹ پلٹ کرے اور مرغ خواه ماهی پر مصالحه اور زعفران ملے اور مٹی کی هانڈی مین دارچینی کا مچان بانده کر مرغ کو اوس مچان پر رکھکر گھی ڈالے اور ماش کے آٹے سے هانڈی کا مونهه بند کرکے هانڈیکے اوپر مٹی اور کپڑا لپیٹے اور مین مین ایک گز بھر کا گڑھا کھود کر هانڈیکو رکھکر اوپر سے اوسکے پلونکے آنچ دی جب سرد هوجاۓ تو هانڈیکو اوتارکر کباب نکال لے (کباب بنی) گوشت سیر بھر گھی ڈیڑه پاؤ جغرات پاؤ بھر دارچینی ۳ ماشه لونگ الایچی ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتی پیاز آده سیر ادرک ایکتوله ۸ ماشه کشنیز ا توله ۸ ماشه نمک ۲ توله ٦ ماشه گوشت کی بادامی پارچه بناکر عرق اور نمک ملے اور آٹھه توله چار ماشه گھی مین پیاز سرخ کرکے گوشت مین دهی ملاکر بگھار دی اور الٹ پلٹ کرے جب پانی اور دهی خشک هوجاۓ تو کشنیز دی جب گل جاۓ پھر پارچونکے واسطے چھوٹی سیخین تیار کرے ایک ایک پارچه کو گھی مین بھونکر سیخ پر چڑهاوے اور مصالحه پیسا هوا دے اور تھوڑا سا پانی دے که نرم هوجاۓ (تیاری کباب قاز) قاز ایک عدد گوشت آده سیر دارچینی ٤ ماشه لونگ الایچی چار ماشه مرچ سیاه ایک توله ۸ ماشه بادام آده پاؤ کشمش آده پاؤ کشنیز پاؤ بھر ادرک آده پاؤ سونف ۲ توله چار ماشه زیره سیاه تین توله چار ماشه جغرات آده سیر صندل سائیده ایک توله آٹھه ماشه ملتانی مٹی ایکتوله آٹھه ماشه آرد نخود آده پاؤ نمک لاهوری تین توله چار ماشه روغن زرد پاؤ بھر قاز کو گرم پانیمین اولمه کرے پھر چھریکی نوک سے سوراخ

کرے پھر سونف اور زیرہ پانیمین پیسکر صافی مین چھانکر اوس پانیمین قازکو دو گھڑی تک رکھے پھر دھووی بعد ازان بیسن سے دھووی بعد ازان پاؤ سیر دھی سے دھووی پھر صندل اور ملتانی کو پانیمین پیسکر قازکو دو گھڑی تک اوس مین تبودی پھر دھو کر پاؤ سیر پیاز اور ادرک اور نمک پیسکر ملدی پھر گوشت کا قیمہ کرکے پیاز کو گھی مین سرخ کرکے قیمہ کو گھی مین بگھار دی بعد ازان نمک آب و کشنیز دیکر اولٹ پلٹ کری اور دو پیازہ سفید اور خشک پکاوی اور باقی پیاز کو گھی مین بھونکر اور کشمش اور مصالحہ پیسا ہوا پیاز کے ساتھہ ملا کر قیمہ مین ملاوی اور ان سبکو قاز کے پیٹ مین بھرے اور ڈورہ سے باندہ کر پانیمین جوش کری اگر وہ قاز بچہ ہو تو جوش نکری بعد ازان کشنیز کے گری اور بادام بھونکر دھی اور اوسے جوش کئے ہوئی پانیمین پیسکر وہ دھی اور مصالح پیسا ہوا اور تھوڑا سا گھی ملا کر قاز کے بھونتے وقت دیتا رہے جب پکجائ تو گھی دیکر آگ پرسے اوتار لے (ماہی کباب گوشتی) گوشت سیر بھر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک تولہ ۸ ماشہ لہسن ایک تولہ آٹھہ ماشہ نخود آدہ پاؤ نمک تین تولہ چار ماشہ گوشت کے پارچہ بطور مچھلی کی بنا کر مصالح اور نمک دیکر گھی اور پانیمین کباب کو گلائ اور پھر گھی سے جدا کرکے بیسن اور تھوڑا لہسن اور مصالح پانیمین ملا کر اون کبابونپر لپیٹتے اور گھی مین بھونتے بعد ازان لہسن کے پانی مین غوطہ دیکر نکال لے اور ایک گھڑی صبر کری بعد اوسکے بیسن کو کبابون پرسے دور کری اور اپنے کام مین ملائے مچھلی کی بو دور ہو جائیگی (کباب ماہی) ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ زعفران ایک ماشہ بیضہ مرغ ایک عدد آرد نخود بریان تین تولہ چار ماشہ سونف بریان ایک تولہ چار ماشہ جغرات ۵ تولہ بیسن پاؤ بھر نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ مچھلی کو صاف کرکے پندول کی متی ایک انگشت برابر لیپ کردی اوس بعد گرم زمین مین دفن کردی جب متی کی لیپ کو مچھلی سے چھڑاوی کانٹونکو نکالکر بیسن مین لت کری بعد ازان سونف اور دھی اور اندیکی سفیدی اور بھونے چنے پیسکر مچھلی کے پارچونپر ملے اور دیگچہ مین پانی ڈالکر اور اوپر اوس پانی کے گھانس بچھا کر پارچونکو اوسپر رکھکر آگ پر رکھے جب پارچہ سخت ہو جائین گھی مین تل لے اگر چاشنی دار کرنا ہو تو گھی مین تل کے چاشنی ڈالے اور آگ پر رکھے جب چاشنی خشک ہو جائ تو زعفران

دی (توری کباب) توریان سیر بھر گوشت آدہ سیر جغرات آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ دارچینی ایکماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ مرچ سیاہ چاررتی کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ایک تولہ آٹھہ ماشہ توریون کو اندر سے خالی کرکے نمک ملے پھر گوشت کا قیمہ کرکے دو پیازہ پکاوی اور توریون کی اندر قیمہ بھرے اور بھگار دی کر سیخ پر لگا کر چھڑ ھائے ایک کھپاچ ہرا بر سیخ کے کباب کیطرح باندہ کر کوئلہ کی آگ پر رکھے جب سرخ ہوجائے تو مصالحہ اور تھوڑا سا گھی ملا کر لعاب سا بنا کر کیا ہوا پر دینا جائے جب تمام لعاب خرچ ہو چکے تو آگ سے اوتار لے اور گھی دی اسیطرح سے کدو اور بادنجان کی بھی کباب نکالی ٭

تیاری ہریسہ ھا

٭ ہریسہ بادشاہی ٭ گندم شستہ سیر بھر گوشت دو سیر دودہ ۵ سیر روغن زرد سیر بھر دارچینی ۳ تولہ ۴ ماشہ لونگ الایچی ۸ تولہ ۴ ماشہ پیاز ۳ تولہ ۴ ماشہ کشنیز ۳ تولہ چارماشہ لہسن تین تولہ چارماشہ سونف اور زیرہ تین تولہ چارماشہ نمک پانچ تولہ گوشت کو پیاز اور ادرک اور لہسن اور کشنیز اور تین تولہ چارماشہ گھی اور نمک دی اور سونف اور زیرہ کو آٹے کی تکیہ بنا کر دی پھر یخنی پکا کر نمک موافق دیکر شوربہ کو پانی مین چھان لے اور لونگ اور تھوڑی سے گھی کا بگھار دی اور یخنی کی گوشت کو تار تار کرکے رکھہ چھوڑے پھر پانچ سیر دودہ اور آدہ سیر پانی ملا کر گیہون کو اوس مین گلا وی بعد ازان گیہون کے دودہ کو صافی مین چھان لے اور گیہونکے شیرہ کو دیگچہ مین ڈالکر چولھے پر چڑھاوی اور نہاری کیطرح سے بند کری اور لونگ اور گھی کا بگھار دی جب ایک جوش کھالی تو اوسمین گوشت ڈالے اور اوس کے نیچے سے لکڑیان نکالکر جلد انگارو نپر رکھدی اور لت کرکے دم دی پھر گھڑی بھر کے بعد لت کرے اور پھر دم دی پھر گھڑی بھر کے بعد لت کرے جب خوب حل ہوجائے تب قاب مین بھر کے لونگ اور دارچینی ملائے اور باقی کا گھی داغ کرکے اوپر سے ڈالے (تیاری ہریسہ) رسمی گندم شستہ سیر بھر گوشت دو سیر شیر سیر بھر روغن زرد سیر بھر دارچینی ۱ تولہ ۸ ماشہ لونگ الایچی چارماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک تین تولہ چارماشہ کشنیز تین تولہ چارماشہ لہسن تین تولہ چارماشہ سونف اور زیرہ تین تولہ چارماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ برنج آدہ پاؤ گوشت کی پارچے کرکے یخنی پکالے کشنیز اور ادرک اور لہسن ڈالے

پھر سونف اور زیرہ کو آتے کي تکيہ مين رکھکر ڈالدي جب يخني گلجا ئے پھر گيھون کوجدا پاني گلاوي پھر گيھون کو معہ پاني کے صافي مين چھان لے اور گردہ چولھے کا اور ديگچہ کا مونہہ نہاري پکانيوالونکي طرح بند کري اور لونگ اور گھي کا بگھاردي جب ايک جوش کھالے بعدزان يخني کے پارچونکو تار تار کري اور گيھون کے شيرہ مين ڈالدي بعدزان ديگچہ کے نيچے سے لکريان نکالے اور لت کري اور جلد انگارون پر رکھدي اور دم لگائے کہ خوب جوش کھائے بعدزان دوگھڑي کے بعد لت کري پھر دودہ مين چانول ڈالکر شير برنج پکاکر صافي مين چھانلے اورگوشت مين ڈالدي اور لت کرکے نمکدي اور پھر دم لگاي پھر ايک گھڑي کے بعد دم دي پھر لت کري جب خوب حل ہوجائے چولھے سے اوتارکر قاب مين نکالے اور باقي گھي کو داغ کري ہريسہ کے اوپر ڈالي اور اور لونگ اور دارچيني پيسکر اوپرسے ڈالدي (تياري ھريسہ عدس)

گوشت ڈيڑہ سير دال عدس سيربھر روغن زرد سيربھر برنج آدہ پاؤ جغرات تين تولہ ۴ ماشہ دارچيني ايک تولہ آٹھہ ماشہ لونگ چار ماشہ ادرک تين تولہ چارماشہ پياز پاؤبھر کشنيز تين تولہ چار ماشہ سونف زيرہ تين تولہ چار ماشہ شير يعنے لھسن تين تولہ چار ماشہ نمک لاہوري ۲ تولہ ۴ ماشہ گوشت کي پارچہ کي يخني پکاي پھر کشنيز اور ادرک اور پياز اور لھسن ڈالي اور سونف اور زيرہ کو آتے کي تکيہ مين رکھکر ڈالدي جب پارچہ گل جائين تومسورکي دال کوجدا پاني مين گلاؤي اور نمک نہ دي بعدزان چانولونکا خشکہ پکاکر اور دال اور دھي ملاکر تينون چيزون کو يخني کے شوربہ مين ڈالي اور پھر يخني کو صافي مين چھانکر لونگ اور گھي سے بگھاردي پھر گوشت کو تار تار کرکے ادرک کا عرق اور دارچيني ديکر اوس دال مين ڈالدي اور کفچہ سے لت کرے جب سب ملجاي تو ايک گھڑي دم دي پھر جلد انگارونپر رکھے پھر لت کرے پھر ايک گھڑي دم دي پھر لت کرے تاکہ لت ہوتے ہوتے پک جاي پھر لونگ اور دارچيني پيسکر ملاوے اور گھي داغ کرکے ڈالدي (تياري شش رنگہ پياز)

پياز سيربھر روغن زرد پاؤ سير شکر سفيد ڈيڑہ پاؤ ليمون ڈيڑہ پاؤ زعفران ايک ايکماشہ دارچيني ۲ ماشہ لونگ الايچي ۲ ماشہ مرچ سياہ چار رتي بيضہ مرغ پانچ عدد پياز کولچھے دار کتر کے آدھے گھي مين بھونے اور چاشني تيار کرکے زعفران ملاکر پيازمين دي پھر الٹ پلٹ کرکے گرم مصالح ڈالے بعدازان آدھے کو طباق مين ڈالکر پيازکي تہ لگاي اوپرسے مرغ کے انڈونکو توڑکر جدا جدا بشکل نرگس کے رکھکر موافق کے آنچ دي کہ انڈے پک جائين

اور انڈو نپر گرم مصالح اور نمک چھڑک دی مگر پیاز مین نمک نڈالے (ششرنگہ گوشتی) گوشت سیر بھر روغن زرد پاؤ سیر بیضہ مرغ پانچ عدد دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چارماشہ گوشت کا قیمہ کری پھر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے گوشت کو بگھاردی پھر آب ونمک اور کشنیز ڈیکراو لٹ پلٹ کری جب گل جاوی مصالحہ اورزعفران ڈالکر دوپیازہ پکائے پھر طباق مین تہ لگا کراوپر سے انڈونکو جدا جدا توڑ کر بشکل نرگس کے ڈالدی اور موافق کے آگ پر رکھے کہ انڈی پک جاوین تھوڑا مصالحہ اور نمک انڈونپر چھڑک دی ﴿ تیاری ششرنگہ سیب ﴾ سیب ولایتی سیر بھر شکر سفید یا قند ڈیڑہ پاؤ روغن زرد پاؤ بھر لیمون آدہ پاؤ زعفران ایکماشہ کشمش آدہ پاو بیضہ مرغ پانچ عدد سیب کو صافی کرکے پانی مین جوش دی بعد اوس کے سیبونکا قیمہ کرکے رکھے بعدازان اوسی آب جوش مین شکر کا شیرہ کرکے قیمہ مین ڈالے اور تھوڑا سا گھی ڈیکرآگ پر رکھے جب چاشنی اوس مین خشک ہوجائے اور تھوڑا ھی زعفران دی اور باقی گھی کو طباق مین ڈالکر سیب کے قیمہ کہ اوسپر تہ لگائے اور اوس قیمہ پر کشمش ڈالی اور انڈونکو اوپر اوس کے توڑ کر نرگس کیطرح رکھدی اور دارچینی اور لونگ اور نمک پیسکر انڈنپر چھڑکدی جب پک جائے تو آگ پرسے اوتارلے ﴿ ششرنگہ سیب نمکین ﴾ سیب ولایتی سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ بیضہ مرغ پانچ عدد نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ سیب کو صاف کرکے تھوڑی پانمین جوش دی پھر گھی مین پیاز لال کرکے سیبونکو بگھار دی اور ایک جوش دیوی جب تیار ہوجائے تو چمچہ سے کچل کر مصالحہ دی اور گھی کو طباق مین ڈالکر سیبونکی تہ لگائی اور اوپر سے انڈونکو توڑ کر نرگس کیطرح جمائے اور انڈونکی اوپر مصالحہ چھڑکدی جب انڈی پک جائین تو آگ پرسے اوتارلے ﴿ ششرنگہ بادنجان ﴾ بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دھی پاؤ بھر پیاز آدہ پاؤ بیضہ مرغ پانچ عدد ادرک ایکتولہ آتھہ ماشہ دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چاررتی کیریان آدہ پاؤ نمک لاہوری تین تولہ چارماشہ بیگنونکو پانی مین جوش کرکے کچل لے اور نمک لاہوری ملاوی اور ۸ تولہ ٤ ماشہ گھی مین پیاز سرخ کرکے بگاردی بعد اوس کے دھی اور کیریونکا قیمہ ڈالے جب تیار ہوجائے مصالحہ ملا کر ۸ تولہ ٤ ماشہ گھی طباق مین ڈالکر اوپر اوس کے انڈون کو جمائے پھر آگ پر رکھے

تھوڑا مصالحہ او نمک انڈ ونپر چھڑ کدے جب انڈے پک جائین تو آگ پرسے اوتار لے اسي طرح سے توري اور کدو کا بھي شبر نگہ پکائے اگر چاشني کرے تو ہمراہ دھي کے چاشني د یوي جب چاشني خشک ہو جائے تو طباق مین تہ لگائے شکر پاؤ بھر ☆

تیاري خاگینہ ھا

☆ خاگینہ نمکین ☆ بیضہ مرغ دس عدد روغن زرد پاؤ بھر دارچیني ایکماشہ او نگ الایچي ایک ماشہ زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایکتولہ ٨ ماشہ کشنیز ایک تولہ آتھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتي سونف بریان ایک تولہ ٨ ماشہ انڈونکو توڑ کر سفید ي اور زردي نکالکر مصالحہ اور ادرک کا قیمہ اور پیاز اوس مین ملا کر ہاتھہ سے لتھہ کرے بعد اوس کے گھي کو گرم کر کے انڈون مین ڈالدي اورپھر دیگچے پر سر پوس رکھے اور تھوڑا پاني دي جب ایکطرف پک جائے اور دوسریطرف کچي رہے تو اوس کچي طرف کو پلٹ دي زعفران پاني مین پیسکر ڈالے جب تیار ہوا وتارلے ☆ تیاري خاگینہ چاشني دار ☆ بیضہ مرغ دس عدد گوشت پاؤ بھر روغن زرد پاؤ بھر شکر سفید پاؤ بھر لیمون پاؤ بھر دارچیني دوماشہ اونگ الایچي دوماشہ مرچ سیاہ چار رتي زعفران ایک ماشہ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آتھہ ماشہ کشنیز دس ماشہ نمک لاھوري ایک تولہ آتھہ ماشہ گوشت کا قیمہ باریک کر کے گھي اور پیاز مین بگھار دي پھر آب و نمک اور کشنیز دي کر دو پیازہ تر مصالحہ دار پکاۓ پھر انڈونکو توڑ کر لت کرے پھر باقي مصالحہ اور ادرک کا قیمہ اور پیاز اور زعفران گرم گھي مین ڈالے اور دیگچہ کو سر پوس ڈھانک دي اور تھوڑا سا پاني دي جب بریان ہو جاي چاشني تیار کر کے آگ پر رکھے اور گرم خاگینہ کو چاشني مین ڈالے جب چاشني خشک ہو جاي آگ سے اوتارلے ☆ تیاري خاگینہ کڑ کنا تھہ ☆ بیضہ مرغ ٥ عدد روغن زرد پاؤ بھر شکر سفید پاؤ بھر پیاز ٢ تولہ ٤ ماشہ ادرک ١ تولہ ٨ ماشہ زعفران ایک ماشہ دارچیني ایک ماشہ لونگ الایچي ایک ماشہ کشنیز دس ماشہ انڈونکو توڑ کر ھاتھہ سے لتھہ کري تھوڑا سا نمک اور مصالحہ اور زعفران انڈون مین ملا کر گرم گھي مین ڈالے جب یہ دونو بھن جائین تو اوس وقت چاشني تیار کر کے خاگینہ مین دے جب چاشني اوس مین خشک ہو جاوي تو آگ سے اوتار لے فقط

تياري سموسه وشاخ عروس پوري وغيره

(سموسه ورقي) گوشت سيربهر روغن زرد سيربهر ميده سيربهر دارچيني دوماشه لونگ الايچي دوماشه مرچ سياه چاررتي ادرک ايک توله آتهه ماشه کشنيز ا توله ٨ ماشه نمک لاهوري ٢ توله ٤ ماشه چربي تر آده پاؤ گوشت کاقيمه بنا کر پياز اور گهي مين بگهار کر کشنيز ديکر الت پلت کري تهوڑا پاني ديکر قيمه کو گلائے اور پهر مصالحه پيسا هوا ملائے اور دهنگار دي کر اوتارلے بعد زان ميده کو آب ونمک ديکر سخت گوند هے ليکن ايک طرف مکي دي پهر بيلن سے پوريان بناوي اگر هوا گرم هو تو چربي ايک حصه دار گهي دوحصه ملاوي اور اگر هوا سرد هووي تو چربي اور گهي برابر ملا کر ساتهه ديکر سموسه بنا کر گهي مين تلے ميوه اگر پسته اور کشمش هووي تو ثابت ڈالے اور نه سموسون مين قيمه بهر کے گهي مين تلے (سموسه لقمي) گوشت سير بهر روغن زرد سير بهر دارچيني دوماشه لونگ الايچي دوماشه مرچ سياه چار رتي پياز آده پاؤ ادرک ايک توله آتهه ماشه کشنيز ايک توله آتهه ماشه نمک لاهوري ٢ توله ٤ ماشه ميده مين پاؤ سير گهي ديکر ملے اور دوده سے سخت خمير کرے گرمي مين آتهه توله باره ماشه گهي ديوي سيربهر گوشت کاقيمه کر کے گهي اور پياز مين بگهار کر کشنيز اور نمک ڈالکر اولت پلت کرے اور موافق کا پاني ديکر گلاوي مصالحه پيسا هوا ديکر دهنگار دے بعد ازان ميده کے پوريان بنا کر پوري کے اندر قيمه رکهے اور پهر آدهے پوري کو اولت کر سموسه کيصورت بنا کر گهي مين تلے اگر ميوه دار بنائي پسته کو جوکوب کرے اور کشمش ثابت ملا کر سموسون مين بهر کے گهي مين تلے پسته پاؤ بهر اور کشمش پاؤ بهر (تياري شاخ عروس) ميده سير بهر روغن زرد سيربهر مغز بادام پاؤ بهر قند پاؤ بهر شير گاؤ آده سير پاؤ بهر گهي کو ميده مين ڈال دي اور هوائي گرم مين رکهدي بعد ازان باره توله چار ماشه گهي ميده مين ملا کر دوده سے گوندهے اور تهوڑي کے اوپر ميده کو لگا کر اوسکے اوپر نقش کر کے گهي مين نرم آگ پر تلے پهر بادام کو بهونکر کچلے اور قند ليکر بادام مين ملائے اور شاخ کے اندر بهر دے اگر آده سير شکر کو دوده کے ساتهه شيره کري اور کفچه سے ته کر کے سفيدي کرے اور شاخ عروس پر غلاف کري تو کوتر هل هوگي (تياري پوري کشتي) گوشت سير بهر ميده سير بهر روغن زرد سير بهر دارچيني ٢ ماشه لونگ الايچي ٢ ماشه مرچ سياه چار رتي پياز آده پاؤ ادرک ايکتوله ٨ ماشه کشنيز ايکتوله آتهه ماشه نمک لاهوري پانچ توله نخود پوته

آدہ پاؤ پاؤ بھر گھي ميدہ مين ملا کر ھواي گرم مين رکھے اور بارہ تولہ چارماشہ
گھي گوشت مين ڈالکر پياز سرخ کرکے دو پيازہ پکاي آب و نمک کشنيز ليکر
اولٹ پلٹ کرے اور جب گل جاي تو اوسکو دہنگار دي بعدازان بونٹھہ کي
دالکو قيمہ مين ملاکر اور ميدہ کي پوريان بنا کر دو پوريونکے اندر بھرکے
گھي مين تلے سيم کے بيجونکو پانيمين جوش کرکے قيمہ کرکے مصالح ملاکر دہنگار
ديکر پوري کے اندر بھرکر تلے اور اگر يھہ بھي نہو تو بونٹھہ کي دالکو اور
پيازکو گھي مين سرخ کرکے يا مصالحہ بھون لے اور دھنگار ديکر پوريون مين
بھر کرتلے (تياري پوري ميوہ) ميدہ سوا سير روغن زرد سير بھر پستہ آدہ
پاؤ بادام مقشر پاؤ بھر دارچيني ۲ ماشہ لونگ الايچي ۲ ماشہ عرق ادرک
ايکتولہ آٹھہ ماشہ پاؤ بھر ميدہ کو پانچ تولہ گھي ديکر پاني سے گوندہ کر روٹي
بناي اور گھي مين سرخ کرکے پتھر پر پيسے اور مصري دانہ دار اور گرم مصالحہ
پيسکر اور پستہ و بادام کا قيمہ کرکے ادرک کا عرق ديکر رکھہ چھوڑے بعدازان
باقي ميدہ کو آٹھہ تولہ اور ٤ ماشہ گھي ڈالکر سرد پاني سے گوندے
اور پوريان بناکر اوس تمام چيزونکو پوريون مين بھرکر گھي مين تلے ☆ تياري
پوري ميدہ ☆ ميدہ سيربھر روغن زرد سيربھر دھي دس تولہ ہواي گرم مين ميدہ مين
ديکر تہہ کري بعد اوس کے آٹھہ تولہ چارماشہ گھي ديکر تہہ کري پھر آب گرم ديکر
تہہ کري جب پستہ ہوجاي تو آٹھہ تولہ چارماشہ گھي ديکر اور مکي ديوي بعد اوس
کے پوريان بنا کر نرم آنچ پر گھي مين تلے ☆ تياري پوري دال نخود ☆ دالکو
پاني مين جوش کرکے دانہ دار پيسے اور گھي مين بھونکر اور مصالحہ ملاکر پوريون
مين بھري اور گھي مين تلے [illegible] دال [illegible] پاؤ بھر روغن زرد دو سير دارچيني دوماشہ
لونگ الايچي ايک ماشہ ادرک ايک[illegible] تولہ آٹھہ ماشہ زعفران آدہ ماشہ نمک
لاھوري ايکتولہ آٹھہ ماشہ دھي پانچ تولہ دالکو پانيمين نيم جوش کرکے
دانہ دار پيسے اور گھي مين بھونکر نيم پخت مين دھي ڈالے جب دھي خشک
ھوجاي اور دال بھونجاي مصالحہ ملاکر دھنگار دے اور پوريونکے اندر بھر
کر تلے ☆ تياري پوري دال مسور دال ☆ مسور پاؤ بھر روغن زرد پاؤ بھر شکر سفيد
پاؤ بھر دارچيني ايک ماشہ لونگ الايچي ايک ماشہ زعفران آدہ ماشہ ادرک
ايکتولہ ۸ ماشہ دالکو پانيمين نيم جوش کرکے گھي مين بھون لے بعد اوسکے
شيرہ انگشت پيچ پکاکر دالکو اوس مين ڈالے اور آگ پر رکھے جب شيرہ خشک
ھوجاي تو دالکو سل پر پيسے بعد اوس کے زعفران اور مصالحہ ملاکر پوري
مين بھر کر تلے (کلہہ پر باد) ميدہ سير بھر روغن زرد سوا سير قند سفيد

آدہ سیر شیر پاؤ بھر بیضہ مرغ تین عدد پستہ بادام آدہ پاؤ مشک خالص ایک ماشہ گلاب پانچ تولہ میدي مین پانچ تولہ گھي اور انڈون کي سفیدي ملا کر ملے اور دودہ اور پاني سے بطرز سموسہ سخت گوندھے اور سموسہ بناۓ پھر بیلن سے باریک پوریان بنا کر چھري کي نوک سے لوز کیطرح تراشے اور گھي مین بھونکر قند کا شیرہ پکا کر اوس مین ملاۓ اور لوز پوري کو گرم شیرہ مین ڈالے جب شیرہ لوز کے اوپر طلا ہوجاوے تو شیرہ سے الگ کرے اور میوہ ریزہ ریزہ کرکے پوري پر لگاوے (تیاري پخلاوا) میدہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر دال مسور ثابت پاؤ بھر شکر سفید پاؤ بھر دارچیني دو ماشہ اونگ الایچي دو ماشہ پستہ ۵ تولہ مرچ سیاہ چار رتي پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاھوري تین تولہ چار ماشہ چربي بقدر موافق مسور کو پاني مین نیم جوش کرکے گھي مین تھوڑي پیاز سرخ کرے اور مسور کي دالکو بگھار کے دو پیازہ پکاۓ لیکن دانہ دال کے جدا جدا رہین پھر مصالحہ ملا کر دہگار دین پھر میدہ آب و نمک سے بطور سموسہ ورقي کي سخت گوندھے بعد اوس کے بیلن سے باریک پوریان بنا کر ساتھہ دي اگر ہوا گرم ہو تو چربي دو حصہ اور اگر سرد ہو تو چربي برابر وزن کے ملا کر ساتھہ دي پھر بطور سموسہ ورقي کے درست کرکے بیلن سے چارگوشي کے پوریان بناوي اور تختہ پر بچھاوي اور پوري کے اوپر دالکا دو پیازہ رکھے اور اوسیطرح ساتھہ دي اور پوري بنا کر دو پیازہ اوسپر رکھکر دونو پوریونکو ملا کر منھہ اوسکا چارون طرف سے بند کري اور گھي مین تلے شکر کا شیرہ بنا کر چولھے سے اوتارے اور نیم سرد شیرہ مین اون سموسونکو ڈالدي چمچہ سے ہلاوي کے ورقون مین شیرہ ڈوبي جب شیرہ جذب ہوجاۓ پستہ کو جوکوب کرکے اوپر سے چھڑک دي اگر میوہ دار بناۓ تو پستہ جوکوب اور کشمش ثابت دو دو پوري مین بھاۓ دو پیازہ مسور کے بھر کر گھي مین تلے پستہ و کشمش پاؤ بھر *

تیاري شیریني ھا

(امرتي) دال مونگ شستہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر شکر سفید سیر بھر چکا دھي پاؤ بھر دال کو سل پر پیسے بعد اوس کے دھي ملا کر لنھہ کري پھر دو گھڑي اوسے پیسے جب پیٹھي کو لنھہ کري ایک قطرہ پیٹھي کا پاني پر ڈالے اور وہ پاني پر ٹھہر جاۓ تو گھي آگ پر رکھے اور پیٹھي کو کپڑے مین باندہ کر کپڑہ مین سوراخ

کري اور گهي مين امرتي کي صورت بنائے اور تلے اور شکر مين تيسرا حصه پاني ملا کر آگ پر رکهے جب اوسکے اوپر کف آئے توآگ کم کري اور کف اوسکے کفگير سے اوتارنا چاهئے اور دوده واسطے صاف کرنے کے دينا چاهئے جب قطره شيره کا کفگير پر نجاي تو آگ اور بهي کم کردي جب تار شيره کا درست هوجاي تو انگاروںپر رکهے پهر امرتي يونکو تيار کر کے شيره مين ڈالدي جب وه شيره سے تر هوجائين تو باسن مين نکالے اگر پيٹهي ماش کي دال کي هووي تو دهي نه دي (لڈو موتي چور) دال نخود سير بهر شکر سفيد سير بهر روغن زرد سير بهر دهي چکا پاؤ بهر دال کو پاني مين گلا کر باريک پيسے پهر صافي مين چهانکر ايک توله آٹهه ماشه گهي ڈالکر لتهه کري پهر تهوڑا سا دهي ملا کر لتهه کرے بعد ازان ايک گهڑي دم لے گهي کو نرم آنچ پر رکهکر نکتيان بنا کر تلے اور شکر مين تيسرا حصه پاني ملا کر آگ پر رکهے جب اوس پر کف آئين تو آگ کم کردي اور دوده صاف کرنے کو دينا جاي جب اوس کا تار بنده جاي تو چولهے سے اوتار لے بعد اوس کے کفگير سے شيره کو لتهه کرے ليکن گرم رکهے تا که شيره سفيد هوجاي اور اونگلي پر لگانيسے دانه نکلے پر اوس کو گرم انگاروںپر رکهکر اون نکتيون کو ڈالکر کفگير سے الٹ پلٹ کرے اور لڈو باندهه لے (تياري اندرسه) آرد برنج سير بهر شکر سفيد تين پاؤ روغن زرد آده سير شکر کا شيره امرتي کے شيره کے موافق بنا کر آرد برنج مين ملاوي بعد ازان ايک توله ۸ ماشه گهي ڈالکر اتني آگ پر رکهے که کڑهاي سرد نه هووي اور پانچ گهڑي تک لتهه کرے که نرم هووي اور پهر آگ سے اوتارکر دو گهڑي دم دي پهر خشک ميده خوانمين بچها کر مکهي سے ميده کا اندرسه بنا کر اوپر اوس کے گهي لگا کر کهڑائي مين ڈالکر تلے اندرسه کے خمير سے گلگله پکالے اگر خمير مذکور سير بهر هو تو سير بهر دهي ملا کر لتهه کرے اور گهي مين تلے (تياري بابو بر) ميده سير بهر روغن زرد سير بهر شکر سير بهر پاؤ سير گهي مين ميده کو ڈالکر ملے بعد اوس کے گرم پاني اور نمک ڈالکر ملے پهر ساتهه توله ۴ ماشه گهي ديکر ميده کو لتهه کري اور الٹ پلٹ کر کے گوندهے بعد ازان بڑا بنا کر گهي اور دهي گرم کر کے لگاي اور آگ کم رکهے آهسته پکنے دي جب ايکطرف سے پک جائے تو سينک سے اوسمين سوراخ کرے اور امرتي کا شيره تيار کر کے بڑونکو اوسمين ڈالدي اور شيره کو کفگير سے لتهه کرے که سفيد هوجاي اور اوسپر غلاف سابن جاي بعد اوس کے اتني دير رکهے که خشک هوجاي ✻ تياري کهاجا ✻ ميده سير بهر روغن زرد سير بهر شکر سير بهر ميده کو بطور سموسه ورقي بي نمک سخت

گوندے پھر سب میدیکا ایک پیڑا بنا کر ایک سری سے بیلن سے پور یون کے برابر تیار کری پھر دومرتبه اوسکا پیڑا بنای اور بیلن پھیرکر سانتھه دیوی اور ایکطرف سے کباب کیطرح لپیٹے پھر تختی پرر کھکر تھوڑا سا ھاتھ سے گوندھے که اوسکا ڈول بندھ جاوی پھر بیلن سے صاف اوردرست کرے چھڑی سے کھاجے کی صورت بنا کر درمیان مین اوس کے سوراخ کری اورموافق کے آنچ پر گھی مین تلے پھر شیره کا تار درست کرکے کھاجے کو اوس مین غوطه دی اور پھر شیره نکالکر ایکطرف رکھدی اور باقی شیره کو کفچه سے لتھه کری که سفید هوجای اور کھاجے پر ڈالدی ﴿تیاری سانتھه کھاجا﴾ میده کی تکیه بنا کر کفگیر پر رکھے اور نیم گرم گھی مین چار مرتبه ڈبوی که میده گرم هوجای پھر گھی سے نکالکر اوسکو درهم برهم کرے پھر پیڑا بنا کر اوس کے تکیه بناوی اور کفگیر پر رکھے چارمرتبه گھی مین غوطه دی که گرم هوجای پھر ھاتھه سے تکیه کو درهم کرکے سرد کرے اسیطرح سے چار مرتبه گھی مین غوطه دی کر لتھه کرے اور مثل کھاجا کے بنا کر سانتھه دیوی (تیاری شکر پاره) میده سیر بھر ملائی پاؤ بھر مغز بادام آده پاؤ شکر سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ٢ ماشه میده مین ملائی کوملای اور وبادام پیسکر لعاب اوسکا میدی مین ڈالکر میده کو خمیر کری پھر دارچینی ملا کر میده کو لتھه کرے اور شکر پاره کیصورت بنا کر گھی مین بھونے پھر چاشنی تیار کرکے شکر پارونپر چڑھادے (شکر پاره بادام) میده سیر بھر گھی پاؤ بھر مغز بادام آده پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائی پاؤبھر دوده سیر بھر آٹھه توله چار ماشه گھی میده مین ملاکر بادامونکو بھی میده کیطرح پیسکر اوسی میده مین ملاوی بعدازان ملائی اوردوده سے گوندھے لیکن پہلے دوده کو اتنا جوش دی لے که آده سیر رهجای پھر شکر پاره کیصورت بنا کر گھی مین تلے پھرچاشنی تاربند کرکے شرپاره گرم ڈالے شیره کو کفچه سے لتھه کرکے سفید کرے اور شکر پارون پر غلاف کردی شکر پاره دیگر میده سیر بھر روغن زرد سوا سیر ملائی آده پاؤ بادام پاؤبھر شکر سفید آده سیر ملائی کو میده کے اندر ملائی اور شکر کا شیره کرکے لعاب بادام شیره مین ملا کر میده اوس مین ڈالکر خمیر کری اور شکر پاره ملا کر گھی مین تلے فقط

تیاری شوله ھا

شوله گوشت سیر بھر برنج سیر بھر روغن زرد آده پاؤ دارچینی دوماشه

لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی چقندر و شلغم گاجر آدہ سیر دال مونگ یا مسور اور نخود پاؤ بھر پالک کا ساگ پاؤ بھر پیاز پاؤ بھر ادرک ایکتولہ آٹھہ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٤ ماشہ آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی مین پیاز سرخ کرکے گوشت کی پارچونکو بگھارد ے پھر تینون دالین ڈالکر اولٹ پلٹ کرکے بھونے پھر کشنیز دی بعد اوس کے موافق شوربہ کے پانی ڈالے جب ایک جوش کہالے چقندر و غیرہ ڈالی جب گل جائی شوربہ سے گوشت اور چقندر وغیرہ کو جدا کرکے شوربہ کو صافی مین چھان لے پھر آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی مین معہ گوشت وچقندر و غیرہ کے لونگ سے بگھاردی اور خوب جوش کریے اور پھر چانولونکو شوربہ مین ڈالکر ساگ رکوچہ ڈالی جب تیار ہوجائی دارچینی لونگ الایچی مرچ سیاہ پیسکر میدہ اور چانولونکا پلیو دی اور آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی مین بگھاردی اگر چاشنی دار کریے توجب چانول نیم پخت ہوجائین تو چاشنی تیار کرکے ڈالی شکر سفید آدہ سیر لیموا آدہ سیر تیاری شولہ مزعفر برنج سیر بھر روغن زرد پاؤ سیر شکر سفید آدہ سیر کشنیز آدہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران ایکماشہ چانولونکو ادھے گھی مین لونگ اور دارچینی ڈالکر تھوڑا بھون لے بعد اوس کے پانی دیکر گلاوی پھر شکر کو تھوڑا گھی اور زعفران دیکر چانولون مین ڈالدی اور مصالحہ پیسکر ملاوی اور تیار کری جب شولہ کو قاب مین نکالے پستہ کے تکڑی کرکے اوپر چھڑکے شولہ گوشت نخودی ڈیڑہ سیر برنج ڈیڑہ پاؤ روغن زرد آدہ سیر چکند شلغم گاجر آدہ سیر دارچینی پانچ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی بادام تین تولہ چار ماشہ پیاز پاؤبھر ادرک تین تولہ چار ماشہ دال مونگ ومسور ونخود پاؤ بھر بیضہ مرغ ایک عدد کشنیز تین تولہ چار ماشہ نمک لاہوری چھے تولہ آٹھہ ماشہ گوشت کے بڑی پارچہ بنا کر آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی مین پیاز کو سرخ کری گوشت کو بگھاردی پھر تینو دالین ڈالکر کشنیز دیکر بھونے پھر موافق شوربہ کے پانی ڈالکر ایک جوش دی پھر چقندر وغیرہ ڈالدی پھر شوربہ کو صافی مین چھانے پھر معہ گوشت کے آٹھہ تولہ چار ماشہ گھی مین لونگ ڈالکر بگھاردی اور خوب جوش دی پھر چانول ڈالے جب نیم پخت ہوجائین تو چقندر وغیرہ ڈالے جب تیار ہو تو مصالحہ پیسا ہوا اور چانولونکا پلیو ڈالکر آٹھہ تولہ ٤ ماشہ گھی مین بگھاردی اور آدہ سیر گوشت کا قیمہ باریک بنا کر گھی مین پیاز سرخ کرکے بگھاری پھر آب ونمک کشنیز ڈالکر دو پیازہ پکائے اور پیاز ادرک دیکر قیمہ کو پتھر پر پیسے چار تولہ دو ماشہ قیمہ

کچے گوشت کا اور دس ماشہ چربی بکری کی اور ایک تولہ آٹھ ماشہ بھونے ہوئے چنے کا بیسن اور مصالحہ اور سفیدی انڈیکی دیکر کوفتہ بنائے اور تھوڑا شوربہ گوشت کا دیکو آگ پر رکھے اور کوفتہ اوسمین ڈالے معہ شوربہ کے گھی مین بادام پیسکر لعاب کرے جب کوفتہ گل جاے اور لعاب تھوڑا رہے پیسا ہوا مصالحہ دے جبکہ شولہ کو قاب مین نکالے کوفتہ کو معہ لعاب کے اوسپر رکھے اگر چاشنی دار کرے تو جب چاول نیم پخت ہوجاوین توچاشنی دے اور کوفتونکے موافق چاشنی ہمراہ بادام کے کوفتون مین بھی دے شکر سفید تین پاؤ اور لیمون پاؤبھر (کھچڑی داؤدخانی) گوشت ڈیڑہ سیر کھچڑی مونگ سیر بھر روغن زرد سیر بھر ساگ سویا پالک آدہ پاؤ بیضہ مرغ ٦ عدد دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دو ماشہ زعفران دوماشہ پیاز پاؤبھر ادرک تین تولہ چارماشہ کشنیز تین تولہ چار ماشہ لہسن تین تولہ چارماشہ نمک لاہوری ٦ تولہ آٹھہ ماشہ سیر بھر گوشت کو کشنیز اور پیاز ادرک نمک و گھی دیکر یخنی پکائے پھر دہی گھی مین بگھاری بعد اوس کے آدہ سیر گوشت کا قیمہ کرکے نیم پخت ونیم خام کرکے مصالحہ ملائے انڈونکو پانی مین جوش دیکر سفیدی دور کرے اور قیمہ کو انڈونپر چہڑاوے باقی قیمہ کی ٹکیان بناے اور گھی اور لونگ اور تھوڑا ساشوربہ یخنی کا ڈالکر ٹکیونکو بگھاردے اور پھر مصالحہ دیکر دوپیازہ کرے اور کھچڑی کو شوربہ اور مصالحہ اور ادرک اور ساگ دیکر گلائے جب پانی تھوڑا رہے تو زعفران اور ٹکیان گوشت کے ڈالے اور باقی گھی مین لونگ کا بگھار دیکر دم لگاے جب کھچڑی قاب مین نکالے تو انڈونکو چھری سے دوٹکڑے کرکے اوپر رکھدے (کھچڑی مقشر) گوشت سیر بھر روغن زرد آدہ سیر کھچڑی دال مونگ شستہ سیر بھر دارچینی دوماشہ زعفران دوماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ١ تولہ ٨ ماشہ کشنیز ١ تولہ ٨ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ٥ تولہ گوشت کی پارچہ بناکر پیاز ادرک کشنیز نمک اور گھی دیکر یخنی پھر شوربہ کو صافی مین چھانکر معہ گوشت کے بگھارکر شوربہ سے گوشت کو جدا کرے پھر گوشت کو گھی اور پیاز اور آب کشنیز اور مصالحہ دیکر دوپیازہ سفید مصالحہ دار پکاے اور زعفران دے اور کھچڑی کو شوربہ مین گلاے اور ثابت مصالحہ اور گوشت کا دوپیازہ ڈالکر اور ایک آنچ دیکر دم پر لگاے پھر اوپر سے گھی دیکر چار گھڑی تک دم پر رکھے جب گھی بطور زیرہ بریانی کے آواز دے چولھے سے اوتارلے ☆ کھچڑی گجراتی ☆ کھچڑی مونگ شستہ سیر بھر دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دوماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز پاؤ بھر

ادرک ١ تولہ ٨ ماشہ لہسن ١ تولہ نمک ٣ تولہ ٤ ماشہ زیرہ ایک تولہ ٨ ماشہ گھی میں لہسن اور دال ڈالکر بھونے جب سرخ ہووے لچھے پیاز کے اور مصالحہ ثابت ڈالے جب یہہ بھی سرخ ہووے تھوڑا زیرہ دے بعد اوس کے زیرہ اور پیاز ولہسن وگھی دال سے جدا کرے اور چانول دھوکر ڈالے تھوڑا سا الٹ پلٹ کرے پیاز ولہسن اور زیرہ ڈالدے اور پانی گرم گلانیکے موافق دیکر بعد گل جانیکے دم پر لگائے اور باقی گھی اوپر سے دے ☆ تیاری شولہ کھچڑی جہانگیری ☆ گوشت سیر بھر کھچری دال مونگ سیر بھر مسکہ تین پاؤ دارچینی دوماشہ لونگ الایچی دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ٥ تولہ کشنیز ایک تولہ ٨ ماشہ گھی میں پیاز سرخ کرکے گوشت کے پارچونکو بگھار دے بعد اوس کے آب ونمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کرکے پانی موافق گلانیکے دیکر گلائے پھر پاؤ بھر گھی میں لونگ کا بگھار دے جب آنچ کھالے تو کھچڑیکو دھوکر ڈالے جب کھچڑی پک جائے تو دارچینی اور لونگ الایچی پیسکر دے باقی گھی کو بگھار کے ڈالے اور پکائے (کھچڑی بے آبی) گوشت سیر بھر کھچڑی دال مونگ دو سیر گھی سیر بھر پیاز سیر بھر دارچینی ٢ ماشہ لونگ الایچی ٢ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک تین تولہ ٤ ماشہ کشنیز ایکتولہ ٨ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ گوشت کا باریک قیمہ بنا کر نمک اور ادرک کا عرق اور کشنیز ملا کر چار گھڑی رکھہ چھوڑے پھر کھچڑی کو گھی میں بھونکر قیمہ گوشت کا کھچڑی میں ملائے اور پیاز کا قیمہ اور پیسا ہوا مصالح ڈالکر موافق کے آنچ دے جب پانی گوشت کا خشک ہوجائے اور کھچڑی گل جائے چار طرف دیگچی کے انگاری رکھکر اور صافی سرپوش پر لپیٹ کر دم دے اور سرپوش کے نوک میں لونگ باندھکر دیگچی میں لٹکائے جب کھچڑی تیار ہوجائے گھی کو داغ کرکے ڈالدے (طاہری) گوشت سیر بھر چانول سیر بھر گھی تین پاؤ مونگ کی بڑیاں آدہ سیر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سوا سیر ادرک ایکتولہ ٨ ماشہ کشنیز ایکتولہ ٨ ماشہ ہلدی ایکتولہ ٨ ماشہ نمک لاہوری پانچ تولہ ہلدی کو پانی میں پیسکر گھی میں بھونے بعد اوس کے گھی کو صافی میں چھانکر آدہ سیر گھی دیگچی میں ڈالکر پیاز کو سرخ کرکے گھی میں سے نکالے پھر گوشت کے پارچونکو گھی میں ڈالکر لونگ کا بگھار دے پھر آب ونمک اور کشنیز دیکر الٹ پلٹ کرکے پانی موافق چانولونکے پکنے کے ڈالکر جدا کرے پھر مونگ کے بڑیونکو باقی گھی میں بھونکر یخنی میں ڈالدے اور ادرک اور بھونے

هوئي پياز ديکر چانول ڈالے جبکه پکجائے توپيساهوامصالحه ديکر پهرطاهري پکائے

تياري مربه با

(مربه آنبه) کيريان سير بهر شکرسفيد دو سير کيريون کے لوزين بنا کر کانٹے سے کوچے اورچونه کے پاني مين ڈالدي پهر کيريونکو پاني مين جوش کري اورشکر کا شيره قطره بند بنا کر کيريکو شيره مين ڈالکرايک جوشدي پهراوسکوڈوبارکهے پهرلوز کوشيريمين ڈالکرنرم آگ پرايک جوشدي جب لوزين گلجائين سرد کرکے اوتارلے ﴿مربه انناس﴾ انناس نيم پخته سير بهرشکرسفيد ڈهائي سيرسير بهر انناس کے ٹکڑي کرکے کانٹے سے کوچے پهرچونه کے پاني مين چار گهڑي تک رکهے پهراوس پاني مين موافق کا جوشدي اورپهر پاني سے نکالکرسرد کري اور جوشکے پاني مين شکر کي چاشني تاربند تيارکرکے سرد کرلے اورتهوڑا سا ليمونکا عرق دي اور پهر شيره آگ پرر کهے اورانناس کے ٹکڑي شيره مين ڈالکر ايک جوشدي اورسرد کرکے باسن مين نکال لے اوراسي طرح سے مربه سيب کا اورتربوز کا اورکدو کا تيار کرسکتا هے ﴿مربه کمرکهه﴾ کمرکهه سير بهر شکرسفيد دوسير دهي ڈيڑه سير نمک پاؤ بهرليمون ايک کمرکهه کوايک هانڈي مين ڈالکرپيساهوا نمک دي تهوڑا پاني ڈالکرچار گهڑي تک هانڈي کو هلاوي پهراوس پانيکوجدا کرکے چونه کاپاني ڈالے اور بعد ايک گهڑي کے چونيکاپاني خالي کرکے دهي ڈالے بعداوس کے شکرآٹهه توله چارماشه ڈالکر جوشدي اور پهر شيره سے نکال لے اورباقي شکر کاشيره بنا کر کمرکهونکوشيره مين ڈالکرايک جوش ديکرسرد کري اورباسن مين نکال لے ﴿مربه کيله﴾ کيله نيم پخته سير بهر شکر سفيد دوسير ليمون ايکعدد کيلونکو دوپاره کرکے ديگچه مين تهوڑا پاني ڈالے اور باقي پر گهانس بچهاکر کيلونکواوسپرر کهکر ايک جوشدي که پاني کي بهاپ کيلونکو پهنچے پهرچاشني شکر کي قطره بند کرکے عرق ليمونکا ديکر کيله کے ٹکڑونکو چاشني مين ڈالکر ايک جوش دي اورسرد کرکے باسن مين نکال لے ﴿مربه فالسه﴾ فالسه نيم پخته سيربهرشکرسفيد دوسير پاني کوجوش کرکے آگ سے اوتارلے اور فالسونکو آده گهڑي تک اوس گرم پاني مين رکهے جب فالسه گل جائين توسرد پاني سے دهوئي پهر شکر کي چاشني قطره بند کرکے ايک جوش دي پهرچاشني مين فالسونکو ڈالکرايک جوش دي پهرچاشني سے نکالکر الگ کري که سرد هوجاوين بعدسرد هونيکے چاشني ڈالکرباسن مين رکهدي

تیاري حلواي ها

(حلوائے نمش) میدہ سفید سیر بھر گھي ڈیڑہ سیر شکر سفید سیر بھر شہد آدہ سیر مشک خالص دو ماشہ اور گلاب یک پاؤ گھي کو میدہ مین ڈالکر پانیسے سخت گوندہے پھر روٹي بنا کر ماھي توي مین پکاي اور پھر اوسے کوٹ کر چھاني مین چھانے کہ روانکل آي اور میدہ دور ھوجاي روي کو گھي مین بھون لے شکر کي چاشني قطرہ بند بنا کر شہد ملاوي اور حلوا یہین ڈالدي پھر مشک خالص اور گلاب دیکر لوزین کاتلے اگر بیسن کا میٹھا بناي تو بہترھے آرد نخود پاؤ بھر میدہ تین پاؤ (حلواي قماچ) قماچ یعنے گندم سیر بھر گھي سیر بھر شکر سفید سیر بھر قماچ یعنے گندم کو خشک کرکے اور ھاتھہ سے ملکر دانہ نکالے اور گھي مین بھونکر شکر کا شیرہ تیار کرکے اوسمین ڈالدي اور عرق لیمون ندي (حلواي زردک) گاجر سیر بھر گھي آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بھر میدہ تین تولہ ٤ ماشہ گاجرونکو پانیمین جوش کرکے دیگچي مین ڈالے اور کفچہ سے لتھہ کري بعد اوس کے میدہ اور گھي ڈالکر بھون لے پھر شیرہ تار بند کرکے ڈالے جب بستہ ھوجاي تو چولھے سے اوتارلے اگر لوز بنانا چاھے تو شہد کے آدھي وزن برابر شکر دیے ✡ حلواي شکر قند ✡ شکر قند کو بھي اوسطرح سے تیار کرے ✡ حلواي ادرک ✡ ادرک سیر بھر گھي آدہ سیر شکر سفید سیر بھر تھوڑي پانیمین ادرک کو جوش کرے پھر اوسے آب جوش مین پیسے تین تولہ ٤ ماشہ میدہ ملا کر گھي مین بھونے بعد اوس کے شیرہ تار بند کرکے اوس مین ڈالے اور آگ سے اوسے اوتارلے اگر آدھا شہد اور شکر دي تو لوز بنائے (حلواي بادام) مغز بادام پاؤ بھر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ گھي ڈیڑہ پاؤ بادام کا چھلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیرہ پکا کر بادام کا آٹا اوسمین ڈالے اور کفچہ سے اوسے لتھہ کرے اور پھر گھي دیکر حلوا بنالے اگر پاني سمیت گھي دیکر چولھے سے اوتارلے تو چمچہ سے کھانیکے قابل ھوگا اگر لوز بناي تو آدھا شہد اور آدھے شکر ڈالے اور حلوا پستہ کا اسیطرح بنائے ✡ حلواي کشمش ✡ کشمش پاؤ بھر روغن زرد آدہ پاؤ شکر آدہ پاؤ کشمش کو گھي مین ڈالے اور کفچہ لتھہ کري اور نرم آگ پر بھونے جب خوب لتھہ ھوجاي تو شیرہ تار بند بنا کر ڈالے اور لتھہ کرے جب بستہ ھوجاي تو چولھے سے اوتارلے اور اگر لوز بناي تو آدھا شہد اور آدھي شکر دے ✡ حلوائے شیر ✡ شیر گاؤ میش سیر بھر قند سفید

پاؤ بھر مغز بادام چھہ تولہ آٹھہ ماشہ روغن زرد آدہ پاؤ دودہ کو جوش دے
کہ چمچہ سے اوٹھہ آئ لیکن ملائ نہ بڑي قند کا شیرہ تار بند پکا کر ایک
لکڑي کي آنچ دي اور جب شیرہ مل جائ پھر پاؤ بھر شیرہ اوسیطرح ڈالے پھر
دو بادام پیسکر باقي دودہ مین ملاکر اوسیطرحسے شیرہ ڈالے اور لنھہ کرے جب
بستہ ہو جائے آگ سے اوتار لے اگر شیرہ کو تھوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن
برابر شہد ملاکر جوشد یوي کہ چمچہ کو لگے تو قند اور باقي شہد کو شیرہ تاربند
کرکے اوسیطرحسے پکائ توصورت حلوائے مقراضي ہوگا (حلوائ نخود) نخود
وبریان سیر بھر قند سفید سیر بھر دودہ دو سیر گھي ڈیڑہ سیر پستہ آدہ
پاؤ قند سفید کا شیرہ تار بند پکا کر چنے کے آٹے کو پانیمین ملاکر شہد کي مانند
گاڑھا کرکے باریک تار کیطرح شیرہ مین ڈالے وزن ایک پاؤ کفگیر سے حل
کرتا جائ پاؤ گھڑي آنچ دي کہ پاني آٹے کا خشک ہوجائ اور شیرہ کي تري
رہے پھر پاؤ بھر آٹا چنے کا اوسیطرح پاني ملاکر تار بند کرکے پانیمین ڈالے اور
کفگیر سے حل کرتا جائ پھر تھوڑي آنچ دے اسیطرح چارمرتبہ پاؤ پاؤ بھر
آٹا چنے کا ڈالے پھر تین تولہ چار ماشہ چنے کا آٹا پاني مین ملاکر جدا رکھے لیکن آنچ
دو لکڑے کي کرے توحلوائ عفص ہوگا اور باقي آٹا چنے کا ڈالکر گھي دي اور
کفگیر سے لنھہ کرتا جائے ایک لکڑي کي آنچ دور کرے جب حلوا خوب بھون
جائ اور سخت ہووي توایک تولہ آٹھہ ماشہ گھي دیکر آگ سے اوتار لے اور پستہ
کرکے اوپر سے ڈالدے ⟪ حلوائ بادام ⟫ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ خورما
تین تولہ چار ماشہ گھي تین تولہ ٤ ماشہ میدہ تین تولہ ٤ ماشہ خورما بادام
تھوڑي پانیمین تر کرکے رات بھر اوس مین رکھے صبحکو خورمے کي گوٹھلیان اور
بادام کا سرخ پوست دور کرکي اوسي رات کے پانیمین پیسے اور اوسي پانیمین
پکائ بعد اوسکي گھي مین بھونے پھر اوس میوہ کو میدہ اور گھي مین ڈالکر لنھہ
کري جب بستہ ہوجائ توچولھے سي اوتار لي جس شخص کا دماغ خالي ہوجاوي
توو ہ سات روز تک صبحکو گرم گرم کھائے سات دن مین دماغ اچھا ہوجائیگا
(حلوائ نشاستہ) نشاستہ سیر بھر قند سفید سیر بھر گھي سیر بھر دودہ
چار سیر زعفران ٥ ماشہ نشاستہ کو پانیمین ڈالکر رکھہ چھوڑي جب کہ نشاستہ
پانیکے تہہ مین بیٹھہ جائ اور پاني کا رنگ نیلا ہوجائ تواس پانیکو دور
کرکے اور پاني ڈالے جب وہ پاني بھي نیلا ہوجاي اوسے بھي دور کري پھر نشاستہ
کو صافي مین چھانکر دیگچہ مین ڈالي قند اور شیرہ اور گھي ملاکر آگ پر
رکھے کفچہ مارتا رہے جب بستہ ہوجائے زعفران اور گلاب ڈالے اور پستہ وبادام

اوپر سے ڈالکر آگ سے اوتارلے (حلوائے سادہ نرم) نشاستہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر شکر سفید سیر بھر نشاستہ کا میدہ بنا کر گھی میں بھونے اول تھوڑا گرم پانی ڈالے پھر آنچ تھوڑی دیکر شیرہ تار بند کرکے لتھہ کرے جب بستہ ہوجائے تو آگ سے اوتارلے (تیاری حلوائے نخود سبز) ڈال نخود سبز سیر بھر گھی ڈیڑہ سیر شکر سفید ڈیڑہ سیر دال کو ریگ گرم میں نیم بریان کرکے میدہ کرسے پھر گھی میں بھونکر شکر کا شیرہ ڈالکر لتھہ کری جب بستہ ہوجائے تو آگ سے اوتارلے (تیاری حلوائے بیسن) آرد نخود سیر بھر شکر سفید سیر بھر دودہ دوسیر بیسن کو گھی میں بھونکر دودہ کو خوب جوش کرکے آگ سے اوتارلے اور اوسمین شکر ملائے اور ایک جوش دی پھر بھونے ہوئے بیسن کو دودہ میں ڈالکر لتھہ کرے جب بستہ ہوجائے تو آگ سے اوتارلے (حلوائے بے روغن) برنج سیر بھر شکر سفید سیر بھر تخم ریحان دس ماشہ چانولونکو پیسکر دانہ نکالے بن بھتے کے موافق پانیمین جوش کری پھر اوس میں سے نکالکر سرد پانیسے دہوئے پھر شکر کا شیرہ بنا کر چانولونکو اوس مین گلائی پھر تخم ریحان دہوکر ڈالے جب حلوا بستہ ہوجائے تو آگ سے اوتارلے

تیاری فالودہ وفرنی وحریرہ وبن بھتہ

(فالودہ) نشاستہ سیر بھر شیرہ چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ چار ماشہ آب دوسیر نشاستہ کو دوسیر دودہ اور پانی دیکر اوراَدہ سیر قند ملا کر موافق کی آگ پر رکہے اور کفچہ مارتا جائے تا کہ گندہ ہوجائے پھر باقی دودہ ملا کر جب شہد کیطرح گاڑھا ہوجائے تو چولھے سے اوتارلے اور باقی قند کا شیرہ پکا کرچنے کا آٹا اور بادام بھونکر ریزہ ریزہ کرکے اوپر سے چھڑک دیوی ✡ تیاری فالودہ سفید ✡ دانہ باریک برنج معہ اوس کے میدہ کے نشاستہ پاؤ بھر شیر دوسیر قند سفید دوسیر چانولونکی دانونکو اور نشاستہ کو دودہ اور پانی مین ملا کر آگ پر رکھے اور کفچہ سے لت کری تا کہ پک جائے بعد ازان سرد کرکے قند کا قوام اوس مین ملائے ✡ تیاری فرنی ✡ شیر سیر بھر برنج تین تولہ ٤ ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چانولونکو بار یک ڈالکر پانی سے دہوئے اور پھر صافی مین چھان لے پھر اوس پانی کو چانولون مین ملا کر اولٹ پلٹ کرکے صافی مین چھانے یہان تک کہ تمام دودہ چانولونکا صافی سے نکل آوی اوس پانی کو دودہ مین ڈالکر پھر چانولونکو دودہ مین ڈالکر آگ پر

رکھے اورچمچہ پھرا تا رہے تا کہ پک جاي پھرقند کا شیرہ پکا کرڈالے اور خوانچون مین جماي ﴿حریرہ﴾ نشاستہ آدہ پاؤ گھي آدہ پاؤ شکرسفید پاؤ سیر شیر ڈیڑہ سیر دارچیني ۲ ماشہ لونگ ۱ ماشہ زعفران ایک ماشہ سونٹہ دس ماشہ نشاستہ کو پیسکر گھي مین بھونے اورپھرآگ سے اوتارکرسرد کرے پھرتھوڑا گرم دودہ ڈالے اورلتھہ کري پھرآگ پررکھے ایک جوش دي جب نیم پخت ہوجاي شکر کا شیرہ کرکے ملاوي اورپھرمصالحہ پیسکرڈالے پن بھتہ برنج باریک سیربھرشکرسفید دوسیر مشک خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکرسفید کا شیرہ تاربند کرکے مشک گلاب مین پیسکردي اورشیرہ کري پھرچانولونکوپاني مین جوش کرکے صافي مین باندھے اور سرد پاني سے دہوي اور شیرہ مین ڈالدي اور قاب مین نکالے

تیاري کھجور وگلگلہ وغیرہ

کھجورسمي میدہ سیربھر گھي آدہ سیر شکرسفید آدہ سیر پہلے شکر کا شیرہ تاربند کرکے پھرسا تھہ تولہ ۸ ماشہ گھي میدہ مین ملاي اور پھرشیرہ میدہ مین ڈالکر سخت گوندھے اورپھرکھجورین بنا کر گھي مین تلے (کھجورخاصہ) میدہ ڈیڑہ سیر شکرسفید آدہ سیر گھي سیربھرمیدہ مین ۷ تولہ ۸ ماشہ گھي ڈالے پھرگھڑي بھرکے بعد پاني کا چھینٹا دیکر دوگھڑي دم دي پھرشکر سفید خشک ملاکردوگھڑي لتھہ کري تاکہ میدہ بستہ ہوجاي پھردودہ سي گوندھے اوردوگھڑي تک خوب مکي دي اگرملائي ایک تولہ ۸ ماشہ یادھي دي توبہترہے پھرخمیر سخت کرکے کھجورین بناي اورگھڑي بھررہنے دي بعد اوس کے گھي مین تلے (تیاري گلگلہ میدہ) میدہ سفید سیربھرشکر سفید سوا سیر گھي سیربھردودہ تین پاؤ دارچیني ۲ ماشہ خمیرنان تین تولہ ٤ ماشہ میدہ مین خمیرملاکر پاني اور دودہ سے شہد کي مانند لتھہ کرے چارگھڑي تک دم دے تاکہ میدہ خمیرہوجائے پھرہاتھہ سے خوب لتھہ کرے پھرشکرکا شیرہ تاربند پکاي ایک لکڑي کي آنچ رکھے کہ شیرہ سخت ہوجائے پھرمیدہ کوآہستہ آہستہ شیرہ مین ڈالے کفگیرسے لتھہ کرے جب شہد کیطرح سے گاڑھا ہوجائے دیگچہ کوآگ سے اوتارلے جب سرد ہوجائے گلگلہ کبنا کرموافق کي آگ پرگلگہ تلے (گلگلہ پنیر) پنیر شیربے نمک سیربھر کوکر سفید سیربھر لیمون سیر بھر دارچیني دوماشہ لونگ ایکماشہ کشنیز رکھے لہ آتھہ ماشہ گھي سیربھر میدہ تین تولہ ٤ ماشہ پنیرکو پانیمین پیسے اور

پیسا ہوا مصالحہ ملائی پھر میدہ اور پانی ڈالے اور ہاتھہ سے خوب لتھہ کرے اور شکر کا شیرہ تار بند کر کے تیار رکھے اور گھی میں گلگلہ تل کے گرم گرم شیرہ میں ڈالنا چاہی جب گلگلہ شیرہ میں گل جائے تو استعمال میں لائی (تیاری گلگلہ جوار) جوار خورد سیر بھر بتاسے ڈیڑہ پاؤ گھی آدہ سیر دہی پانچ تولہ جوار کو پانیمیں بھگو کر کوٹے تا کہ چھلکا اوتر جائے اوس کے دانونکو تھوڑا سا کوٹے پھر پانیمیں جوش کرے جب گل جائیں تھوڑا دہی دے پھر پانی سے جدا کر کے کوٹے پھر بتاسے ملا کر پیسے جب خوب حل ہو جای طباق میں نکالکر تین تولہ چار ماشہ دہی ملای پھر صافی میں محکم باندھے اور سر پوش نوک میں باندھکر دیگچہ میں لٹکای اور پانی دیگچہ میں بھر کر جوش کرے کہ بھاپ اوسکی آگے کو پہو نچے جب آٹا گرم ہو جای تو گرم پانی نکالکر لتھہ کرے پھر تین تولہ چار ماشہ گھی ملا کر باقی گھی میں گلگلہ تلے (تیاری گلگلہ آنبہ) میدہ سیر بھر شکر سفید ڈیڑہ سیر آنبہ کا رس تین سیر دارچینی دو ماشہ میدہ اور آنبہ کا رس اور دارچینی ملا کر لتھہ کری اور گلگلہ بنائے پھر شکر کا شیرہ تار بند بنا کر گرم گرم گلگلہ شیرہ میں ڈالے جب شیرہ خشک ہو جائے نکال لے (تیاری گلگلہ آنبہ دیگر) میدہ سیر بھر گھی سیر بھر شکر سفید ڈیڑہ پاؤ آنبہ کا رس تین سیر دارچینی دو ماشہ پیٹھی دال ماش ڈہای سیر شکر اور دارچینی اور آم کا رس اور پیٹھی میدہ ملا کر لتھہ کری اور گھی میں گلگلہ تلے (گلگلہ آنبہ دیگر) میدہ سیر بھر گھی سیر بھر شکر سفید آدہ سیر آم کا رس آدہ سیر دارچینی دو ماشہ پانچ تولہ گھی میدہ میں ڈالکر لتھہ کری تاکہ سب آمیز ہو جای پھر دارچینی ڈالکر گلگلہ تلے (تیاری گلگلہ) خاصہ ماوی کھویہ سیر بھر نشاستہ ایک تولہ آٹھہ ماشہ مغز بادام تین تولہ چار ماشہ شکر سفید آدہ سیر روغن زرد پاؤ بھر کھوی میں نشاستہ ملا کر لتھہ کری مغز بادام کے چھلکے اوتار کر تیار رکھے ہر گلگلہ میں بادام رکھکر گھی میں تلے اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوسمیں ڈالے اگر گھی میں وقت گلگلہ تلنی کے تھوڑا نشاستہ دی تو بہتر ہے (تیاری گلگلہ دہی) ماوی کھویہ شیر آدہ پاؤ دہی چکا آدہ سیر میدہ تین تولہ چار ماشہ روغن زرد تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دو ماشہ شیر آدہ پاؤ دہی اور کھویہ کو میدہ میں ملا کر لتھہ کرے اور ہر گلگلہ میں ایک ایک بادام رکھکر گھی میں تلے شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوسمیں ڈالنا چاہی (تیاری گلگلہ پیٹھی ماش) دال ماش کی پیٹی سیر بھر گھی سیر بھر شکر

سفید ڈیڑہ سیر بیضہ مرغ ایک عدد پیٹھی کو صافی مین چھانکر انڈیکی سفیدی ملاکر لتھہ کری کہ آبلہ اوتھہ اوین پھر گھی مین تلکر تاربند شیرہ مین ڈالنا جای ٭تیاری موتی گلگلہ٭ میدہ سیر بھر گھی سیر بھر شکر سفید آدہ سیر شیرہ دو سیر دھی چکا ادہ پاؤ پانچ تولہ گھی میدہ مین ڈالکر لتھہ کری پھر دھی دیکر لتھہ کری پھر دودہ کو اتنا جوش دی کہ چھچہ پر لپٹنے لگے پھر شکر ملاکر جوشدی پھر نیم سرد کرکے میدہ مین ملائے اور خوب لتھہ کری کہ آبلہ اوتھہ آئی اور گھی مین گلگلہ تلے گلگلہ برنج آرد برنج سیر بھر گھی آدہ سیر شکر سفید ڈیرہ سیر دھی دو سیر دارچینی دو ماشہ آرد برنج مین ایک تولہ اٹھہ ماشہ گھی دیکر چار گھڑی تک دھی ڈالکر لتھہ کری پھر دارچینی پیسکر ملاوی اور چار گھڑی تک دم دی پھر گلگلہ بناکر گھی مین تلے اور طباق مین نکالے پھر شکر کا شیرہ تاربند بناکر چھچہ سے گلگلہ پر ڈالنا جای کہ شیرہ اوسمین خشک ہوجاوی ٭تیاری بڑہ دال ماش٭ دال ماش شستہ تین تولہ پاؤ دال مونگ پاؤ بھر بیضہ مرغ پانچ عدد ادرک ایک تولہ اٹھہ ماشہ مرچ سیاہ آٹھہ رتی دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ دال کو باریک پیسکر نمک اور دارچینی اور لونگ الایچی کو پیسکر ملائے اور خوب لتھہ کری کہ آبلہ اوتھہ اوی پھر ایک انڈیکی سفیدی ملائے پھر پیالہ مین ایک انڈیکی سفیدی کے تہ لگا کر پیٹھی کو سفیدی پر رکھکر بڑہ باریک چپاتی کے برابر تیار کرکے بھونا ہوا دھنیا اور مرچ جوکوب کرکے اور قیمہ ادرک کا اوسپر چپکا کر اوپر تھوڑی سفیدی انڈیکی دیکر پیالہ کو اولٹا کرکے بڑہ کو گھی مین ڈالے اور آگ پر بہت جلد تلے تاکہ سب بڑہ پک جای اور پیٹھی کو لتھہ کرتا جای ٭تیاری بڑہ٭ پیٹھی ڈھای سیر بنولے پاؤ بھر شکر سیر بھر گھی سیر بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ ادرک تین تولہ چار ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک ٥ تولہ چھہ ماشہ دھی سیر بھر بنولو نکو پانیمین جوش کرے اور پیسکر پیٹھی مین ملای ادرک کا عرق ملاکر لتھہ کرے دو گھڑی بعد مصالحہ ملاکر جغرات ۴ تولہ چار ماشہ ملای اور دو گھڑی تک دم دے پھر ہاتھہ سے بڑہ بناکر گھی ملاکر آب و نمک مین ڈبوکر دھی مین ڈالے بعد ازان دھی سے نکالکر صاف کرے اور پھر آگ پر گھی مین تلکر شکر کے شیرہ مین ڈالے اگر مونگ کی بڑہ پکای چوتھای دھی دی (بڑہ جغرانی) دھی سیر بھر نشاستہ پانچ تولہ شکر

سفید دو سیر روغن زرد سیر بھر پستہ تین تولہ چار ماشہ نشاستہ کو پیسکر دھی مین ملا کر لتھہ کرے پھر بڑہ بنا کر گھی مین تلے اور شکر کا تار بندہ شیرہ کرکے بڑہ کو اوسمین ڈالے کہ شیرہ اوسمین خشک ہوجائے پھر مشک خالص گلاب مین پیسکر دے پستہ کو بھونکر زیرہ کرکے اوپر چھڑک دے اور اگر نمکین پکاے تو بجاے شیرہ کے نمک پیسکر پانی ڈالدے جب بڑہ تلے تو آب و نمک مین غوطہ دینا چاہیے

تیاری کھنڈویھا ورکو چہ ھا

(کھنڈوی شاہ جہانی) آرد نخود پاؤ بھر دھی ڈھای سیر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ گھی ڈیڑہ پاؤ نمک لاھوری ۲ تولہ ٤ ماشہ بیسن کو پانی مین ملا کر جوش دی پھر کفچہ سے لتھہ کری جب بستہ ہوجاے تو تختہ پر ڈالکر لوزین بنائے پھر گھی مین تلکر تھوڑا بیسن کہ جو دیگچی مین رہگیا ہو پانی اور نمک اور دھی صافی مین چھانکر میٹھے کے بیچ سے گھی کو بگھار دی اور شوربہ اوس مین ڈالکر ایک جوش دی پھر لوزون کو اوس شوربہ مین ڈالے کہ پکجاے اوپر سے مصالحہ دیکر اوتارلے ☆ کھنڈوی مونگ ☆ آرد مونگ شستہ پاؤ بھر چکا دھی دو سیر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ہلدی پیسی ہوئی دس ماشہ ادرک کتری ہوئی تین تولہ چار ماشہ نمک لاھوری ۲ تولہ چار ماشہ آرد مونگ اور عرق ادرک پانی مین ملا کر موافق کے آگ پر جوشدی اور کوڑی پھر نمک دی جب بستہ ہوجائے تو لوزین بنا کر گھی مین تلے اور ایک تولہ اٹھہ ماشہ آرد مونگ دھی مین ملا کر اور پانی ڈالکو صافی مین چھانے اور آگ پر رکھے جب جوش کھالے تو گھی مین لونگ بگھار کر شوربہ کو اس مین ڈالے اور ایک جوش دیکر لوزین ڈالے اور پھر ایک جوشدیکر پیسا ہوا مصالح ڈالکر اوتاری (کھنڈوی چاشنی دار) آرد مونگ شستہ پاؤ بھر دھی سیر بھر شکر سفید سیر بھر روغن زرد ڈیڑہ پاؤ دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی مونگ کی آٹے کو پانی مین گھو لکر ایکتولہ آٹھہ ماشہ دھی ملا کر جوشدے اور لتھہ کرے جب بستہ ہوجاوی اوزین کاٹکر رکھے پھر شکر کا شیرہ بنا کر انگارو نپر رکھے اور دھی کو صافی مین چھانکر مصالحہ ملا کر تیار رکھے پھر لوزنکو گھی مین ملکر شیرہ مین ڈالے جب شیرہ لوزمین جذب ہوجاے تو دھی ملاوی (تیاری

رکوچے) آرد ماش شستہ دو سیر روغن زرد آدہ سیر دارچینی ۲ ماشہ اونگ الایچی ۲ ماشہ ادرک ایکتولہ آتھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز آدہ پاؤ ہلدی دس ماشہ نمک ۳ تولہ ٤ ماشہ برگ تنبول بیسن ورق آرد ماشمین عرق ادرک کا اور نمک اور آدھا مصالح پیسکر ملاوی پھر پانی سے خمیر کرے اور شکر قندون کے صورت بناکر گرم پانی مین جوش کرے پھر آگ سے اوتار کر پاؤ گھڑي تامل کرے جب تھوڑا سخت ہوجائے تو آگ پر رکھے جب پک جائے تو پانیسے نکالکر ٹکری کاٹکر تھوڑي گھي مین تلے اور باقي گھي مین ہلدي کو بھونے پھر پیازکو گھي مین بھونکر گھي سے جدا کرے اورکوچي گھي مین ڈالکر اونگ کا بگھار دي اور تھوڑا پاني ڈالے جب تیار ہوجائین تو برگ تنبول یعنے پان پیسکر اونکا عرق رکوچون مین دے اور باقي مصالحہ پیسکر اوسمین ڈالدي اور چولہے سے اوتارلے

تیاري رایتہ ہا و مہریھا و تھولي ہا وغیرہ

✲ رایتہ ✲ دھي ڈیڑہ سیر کشمش آدہ پاؤ شہد آدہ پاؤ آرد نخود آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ قند سفید تین تولہ چار ماشہ دارچیني ایک ماشہ اونگ الایچي ایکماشہ ادرک چار رتي زعفران چار چار رتي آردي بیسن کو دو مٹري بھر دي اور نمک اور تمام مصالحہ ملکر پاني ڈالے اور شہد کیطرح لتھہ کرے اور گھي مین نکیان بناکر تلے اور قیمہ نخودي بناکر تیار رکھے اور شیرہ قند کا تار بند پکاکر نکتیونکو شیرہ مین ڈالکر ایک جوش دي پھر شیرہ پکاکر شیرہ کو ایک جوش اور دي کہ گاڑھا ہوجاي پھر نکتیونکو شیرہ مین ڈالے کہ شیرہ اوسمین خشک ہوجاۓ اور کشمش کو گھي مین تلے اور دھي کو صافي مین چھانکر نکتیان اورکشمش دھي مین ڈالے (رایتہ) ساگھہ سویہ سیربھر روغن زرد پاؤ بھر بیسن تین تولہ ٤ ماشہ میدہ تین تولہ ٤ ماشہ دھي دوسیر دارچیني ایک ماشہ لونگ الایچي ایک ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوري ۱ تولہ ۸ ماشہ ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ ساگ کا قیمہ کرکے پاني مین جوش کرے جب ساگہ گل جاۓ تو پاني سے جدا کرکے چمچہ سے کچلے کہ حل ہوجاوي پھر تین تولہ ٤ ماشہ دھي اور بیسن اور میدہ اورعرق ادرک ونمک اور تمام مصالحہ ملاکر لتھہ کرے دیگچہ مین پاني ڈالکر آگ پر رکھے اور موتھہ پر دیگچہ کے صافي باندہ کر ساگہہ کے چپاتي کے برابر روتي بناکر

صافي پر رکھے اوپرسے سرپوش ڈھانک دے جب پاني کي بھاپ سے روٹي پکجاي
توصافي پرسے اوتارلے اورچھري سے لوزين کاٹکرگھي مين تلے اوردھي کوصافي
مين چھانکر لوزونکو دھي مين ملاوي اگر رايته نه پکاي تو ساگ کا دو
پيازه پکاکرگھي مين تلکر لونگ کا بگھار دے تھوڑا پاني ڈالے جب پاني
خشک ھوجاي تو مصالحه اور ايکماشه زعفران پيسکر ڈالدي اور چولھے
سے اوتارلے (اچار چاشني دار) شلغم وچقندر سير بھرسرکه قند ي سير
بھر شکر سفيد ۲ پاؤ پودينه دس ماشه شلغم اورچقندر کے ٹکڑے
کرکے موافق کے پاني مين گلائے پھرسرکه اورشکر ملاکر شيره صاف تيار کرے
پھر شلغم اورچقندر کے ٹکڑونکو شيره مين گلاوي اور پودينه ڈالکرچولھے سے
اوتارلے (اچار زمين قند) زمين قند سير بھر پتے املي پاؤ بھر پياز سير بھر راي
۱ توله ۸ ماشه نمک سانبھر تين توله چار ماشه زمين قند کومعه پوست کے ٹکڑے
کرکے املي کي پتيان ڈالکر پانيمين جوش کرے پھر پوست اوتارکر راي اورنمک
پيسا ھوا اون ٹکڑون مين ملاي اور بعد تين دن کے اونمين تيل ڈالے (تياري
مھيري) جغرات دو سير شير ڈھاي پاؤ برنج آده سير دھي کي چھاچھه بناوے اورپھر
اوس چھاچھه کوپکاوي اورتمام رات رھنے دے صبحکو دوده کو جوشکرکے سرد کرے اور
مھيري مين ڈالکرچارگھڑي تک رھنے دے پھرکھائے (تياري تھولي) گندم سيربھر
روغن زرد آده سير شير دو سير شکر سفيد آده سير گندم کوگھي مين بھونے پھردوده کو
جوشکرکے پھر شکر ملاکر تھولي کودوده مين ڈالکرخشک کرے (تياري تھولي
باجره) باجرا سير بھر روغن زرد پاؤ بھرشير دو سير باجري کو پاني مين بھگوکر
کوٹے يھانتک که سفيد ھوجاي پھر خشک کرکے تھولي پسے پھرگھي مين
بھونکر شير مين بطور خشکه کے دم دے (خشکه گيلاني) برنج سير جغرات آده
پاؤ شير پاؤ سير ليمون ايکعدد نمک ايکتوله ۸ ماشه چانولونکو دھوکر پانيمين
جوشکرے اور نمک دے جب نيم پخت ھوجاي جغرات اور ليمون گھي مين
ڈالے جب سب ملجائے صافي مين ڈالکر خشکه کو پاني سے نکال لے پھر ھانڈي
مٹي کے آگ پر رکھے اور ھانڈي مين ايک چھينٹا دوده کا دي جب دوده
خشک ھوجاي تو ھانڈيمين چانول ڈالے اوراوپرسے دوده کا چھينٹا دي
که خشکه کو ذراسا داغ لگے اورسرپوش کو اولٹا ڈھانکے ٭ خشکه بے آب ٭
پتھرکے سل کو آگ سے سرخ کرے اور پھرآگ اوس کے نيچے سے نکال لے
پھرچانولونکو پاني سے دھوکراس سل پر رکھدي اورصافي پاني بھگوکراون
چانولونپر چارتھه کرکے ڈالے تيار ھوجاويگا (خشکه باجره) باجره سير

بہر جغرات پاؤ بہر باجرہ کو پانیمین بہگو کر کوتے تا کہ تمام پوست اوترجائے پہر دو مرتبہ پانی سے دہوی پہر دہی کی چہاچہہ بنا کر چانولونکواوس مین دہووی اور دو گہڑی تک چہاچہہ مین رکہے پہر بطور خشکہ کے پکالے اور دہی کا چہینٹا دے

تیاری دال و کہچڑیہا

﴿دال مونگ﴾ دال مونگ شستہ سیربہر روغن زرد سیر بہر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سیر بہر ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ کشنیز ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ایکتولہ ۸ ماشہ گہی مین لونگ کا بگہار دیکر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اسمین بگہار دے پہر پیاز کے لچہے تراش کراور نمک اور کشنیز پیسکر پیاز مین ملاکر دالمین ڈالے اور دیگچہ پر سرپوش ڈہانکے اور مونہہ اوسکا آتے سے بند کردے اور دیگچہ کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چہار طرف اس کے انگارے رکہدے سرپوش کے اوپر نہ رکہے اور چار گہڑی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لئے تہکے بہر زیرہ دال مین ڈالدے اور دم کے وقت ترصافی دیگچہ کے مونہہ پر لپیٹ دے (تیاری کہچڑی یہ آئی) اس کہچڑی کو بہی اسیطرح سے پکائے (تیاری دال مونگ شستہ) دال مونگ سیربہر روغن زرد پاؤ بہر دارچینی ۱ ماشہ لونگ الایچی ۱ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی ادرک ایکتولہ ۸ ماشہ نمک لاہوری ۲ تولہ ٦ ماشہ زعفران ایکماشہ دیگچہ مین پانی بہر کر مونہہ پر اس کے صافی باندہے اور صافی کے اوپر دال رکہے اور دال پر سرپوش ڈہانکے اور ایک صافی سرپوش پر بہی لپیٹ دی اور نیچے دیگچی کے آنچ کرے کہ پانی کی بہاپ دالکو پہونچے جب دال نیم پخت ہوجائے صافی سے نکالکر اسکو گہی مین بہونے پہر مصالحہ اور زعفران پیسکر دی پہر دیگچہ پر سرپوش ڈہانک کر آتے سے اوسکا مونہہ خام کرے اور دیگچہ کے نیچے سے آگ دور کرے اور چار ونطرف دیگچہ کے انگارے رکہہ دے اور دو گہڑی تک دم لگاوی

﴿دال مونگ شستہ﴾ دال سیربہر روغن زرد پاؤ بہر تیزپات تین تولہ ٤ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری ایکتولہ آٹہہ ماشہ زعفران ایکماشہ پانی کو جوش کرکے تیزپات پیسکر ملای بعدازان گہی مین زیرہ کا بگہار دیکر

اوس پاني کو اوسمين بگهار دے اور ايک جوش ديکر دال کو اوسمين ڈال دے اور نمک بهي دال کے ساتهه ڈالے جب نيم پخت هوجائے تو ادرک کا عرق ڈالے جب تيار هو جائے تب مصالحه ملا کر گهي اور لونگ سے بگهار دي ٭ دال مونگ شسته ٭ دال مونگ سير بهر روغن زرد سير بهر زعفران ايک ماشه دارچيني ۱ ماشه لونگ الايچي ۱ ماشه مرچ سياه ۴ رتي نمک ايکتوله ۸ ماشه دارچيني ايک ماشه لونگ الايچي ايک ماشه مرچ سياه چار رتي نمک ۱ توله ۸ ماشه گهي مين لونگ کا بگهارديکر دالکو اوسمين بگهاردي اورخوب بهونے بعد اوس کے گرم پاني موافق گلا نيکے دي اورنمک دي که دانه جدا رهے جب نيم پخت هو جاي تب ادرک کا عرق اورمصالحه اور زعفران پيسکر ڈالے اور انگارونپر دم لگاي (دال ارهر) دال سيربهرروغن زردپاؤ بهرجغرات آده پاؤ ادرک ۱ توله ۸ ماشه مرچ سياه چار رتي دارچيني ايکماشه لونگ الايچي ايکماشه نمک لاهوري ۲ توله ۴ ماشه زعفران ايکماشه ارهرکے دالکو تهوڑي پاني مين جوش کرے پهرپاني دورکرکے نمک اوردهي دياور ادرک کا عرق بهي ملائے اورچارگهڑي تک رهنے دي بعدازان گهي مين بهونکر آب ونمک موافق کا ديوي جب تيارهوجائے تومصالحه اور زعفران پيسکردي اوردومرتبه گهي مين لونگ کا بگهارديکروه گهي اوس مين ڈالے ٭ تياري دال عدس ثابت ٭ عدس مسلم يعني کهڑي مسورسيربهرروغن زرد پاؤ بهردارچيني ايک ماشه لونگ الايچي ايک ماشه مرچ سياه چار رتي پيازآده پاؤ ادرک ايکتوله ۸ ماشه لهسن دس ماشه نمک لاهوري ۲ توله ۶ ماشه جغرات آده پاؤمسورکوپاني مين ترکري پهرگهي مين پيازاورلهسن سرخ کرکے بگهاردي پهرتهوڑاتهوڑا گرم پاني ديکرگلاوي جب تيارهوجاي تودهي اورادرک کا عرق ڈالے جب دهي خشک هوجاي تومصالحه پيساهوا ديکرچهولهے سے اوتارلے (دال ماش شسته) دال ماش شسته سيربهرروغن زرد آده پاؤ دارچيني ايک ماشه لونگ الايچي ايکماشه زعفران ايکماشه ادرک ايکتوله ۸ ماشه مرچ سياه چار رتي نمک لاهوري ايکتوله ۸ ماشه دال کو گهي مين دارچيني اورلونگ الايچي ثابت ڈالکر بهونے بعدازان پاني گلانے کے موافق دي جب نيم پخت هوجاي تب ادرک کا عرق ديکراورنمک اورسياه مرچ ڈالے جب تيارهوجاي توباقي دارچيني کو پيسکرملاي اوردم پرلگائے ٭

تیاری نان خطائي ها

(تیاری نان خطائي) میده سیر بهر شکر تری آده سیر روغن زرد تینون چیزون کو ملا کر گوندھے بعدازان اوس کے چھوتھے یا بڑے پیڑے بنا کر ایک طباق مین کاغذ بچھا کر اوس پر رکھے اور ایک طباق اوپر سے ڈھانک کر نیچے اور اوپر سے کوئله کے انگاری رکھدے (تیاری نان خطائي روا) روا سیر بهر روغن زرد آده سیر شکر تری آده سیر تینون چیزون کو ملا کر گوندھے اور بطریق مذکورۂ بالا پکاوی ترکیب رنگین کرنے کشکینی وسویون و روغن زرد کی اور کشنیز کے چانول نکالنے وپوست دور کر تیکی اگر شنگرف کے پانی سے آته کو گوندھے تو سویان سرخ ہونگی اور اگر سویه کے ساگ کے عرق سے میده کو گوندھے تو سبز ہوگا اور اگر لهسن کے بو کسی چیز مین سے دفع کرنی چاھے تو سویه اور لونگ سی گھی کو بگھاری اور پودینه کے عرق سے بھی رنگ سبز هوگا اگر چھالیه کو جلائے اور اوسکی برابر زعفران پیسکر ملای تو رنگ سرمئی هوگا اور خالے زعفران سے رنگ زرد هوگا اگر اوده رنگ کرنا هو تو انار دانه کا عرق جوش کرے اور پھر کوئی چیز اوهے کے آگ مین سرخ کر کے اوس عرق مین سرد کری دو تین مرتبه اسیطرح عمل مین لای تو رنگ اودا هوگا اور اگر چھالیه جلا کر پانی مین گھولکر میده کو اوس پانی سے گوندھے تو رنگ سیاه هوگا اور اگر زعفران کے رنگ مین ایک لیمون کا عرق دیکر میده اوسمین گوندھے تو رنگ بادامی هوگا اور اگر گھی کو زرد رنگنا چاھے تو سیر بهر گھی چار ماشه زعفران لے گھی کو داغ کرے جب اوسکی چھاچھه جل جائے تو موافق کی آنچ دی اور زعفران پیسکر اور تکیه اوسکے بنا کر گھی مین جلائے جب گھی کا رنگ درست هوجائے تب آگ سے اوتار لیوی *

☆ ترکیب رنگ سبز ☆ روغن زرد سیر بهر ساگ پالگ آده پاؤ ساگ کو پیسکر تکیه اوسکی بنا کر بطور زعفران کے گھی مین ڈالکر موافق کی آنچ دی تا رنگ سبز هوجائے اور اگر روغن زرد کو سرخ رنگنا چاھے تو روغن زرد سیر بهر لال ساگ آده پاؤ لیکر اوسے زرد اور سبز رنگ کیطرح سے اوس رنگ کو بھی بنائی اگر رنگ گھی کا بادامی بنانا چاھے تو روغن سیر بهر زعفران ٤ ماشه مغز نار جیل تھوڑا سا لیمون کے عرق مین زعفران اور کھوپره کی تکیه بنا کر گھی مین ڈالے اور آنچ کری جب رنگ اوس پر چھڑه جاوی تو چولھے سے اوتار لے *

کشنیز کي چانول نکالني کي ترکیب

ثابت کشنیز کو پاني مین تر کرے اور دو پہر تک پا نیمین رکھه کے بعد ازان گرم بالو مین اوس کو نیم بریان کرے اور ہاتھه سے ملے تا که اوسکا پوست اوتر جاي اگر سیاه مرچ کا پوست اوتارنا منظور رہووے تو سیاه مرچون کو پاني مین جوش کرے اور ہاتھه سے ملے * قابل ملاحظه ضروري جو که بعض صاحبان کو مرچ سرخ زیاده مرغوب طبع ہوتي ہے پس اسلئے ہر ترکیب قلیه وغیره کے اندر تعداد مرچ سرخ نہین لکھي گئي ہے جو صاحب کھانا تیار کرائین مرچ سرخ اضافه کرین

تمام شد

الوان نعمت

حصه دوم

در مطبع نبات المصري مطبوع شد

بسم الله الرحمن الرحيم

حمد اور شکر کے شایان وہ آفریدگار ہے کہ جس نے اپنے احسان کاملہ سے روئے زمین پر خوان نعمت بچھایا اور انسان خاکی بنیان کو ایک قطرہ ناپاک سے لباس عناصر پہنا کر اشرف المخلوقات بنایا گنجینہ فیض نا متناہی سے خاص یہہ انعام کہ چشم کو بینائی ☆ جسم کو توانائی ☆ زبان کو گویائی ☆ گوش کو شنوائی قامت کو رعنائی عطا کی بقولیکہ ☆ ہوا خاک سے پیدا اگرچہ بشر ☆ ولے پاک اس کو کیا اسقدر ☆ کہ ہمسر نہین جس کا جن و پری ☆ سبب یہہ کہ ہے عقل اس مین بھری ☆ اما بعد احقر الناس بلا قید اس خلف منشی جگن لعل صاحب مرحوم قوم کایستھہ سری باستھہ کھرے دہلوی خدمت مین ذایقہ چشان اغذیہ لطیف و نمکین و اطعمہ ہای لذیذ و شرین عرض رسا ہے کہ اس نالایق رو خلایق نے جس قدر چیزون کی ترکیبین اس رسالہ مین لکھی ہین اون کی تحقیق اور صحت مین حتی الوسع کوئی دقیقہ فرو گذاشت نہین رکھا تاہم ناظرین اوراق کی خدمت مین اسقدر گذارش ہے کہ ہر چیز کے پکانے اور بنانے مین کسیقدر واقفکاری اور عقل ذاتی بھی خرچ کرنے و ضرور ہے جو صاحب کوئی شی بنائین یا پکائین اوس مین ہر قسم کی احتیاط اور ہوشیاری ملحوظ رہے تا کہ مصنف مفت کے طعن و تشنیع سے محفوظ رہے مصرعہ بر رسولان بلاغ باشد و بس

آغاز کتاب

اس حصه مین تمام اون کھانونکا بیان ابتداسے انتہا تک درج ہي که جو بڑے بڑے راجگان ومہاراجگان و روٴساء ہند کے ہان بنائے اور پکائے جاتے ہین ساتھه ہي اسکے وہ بھي چیزین ہین جو تمام غربا لوگون کے روز مره استعمال مین آتي ہین * اور تمام ہندوستان کے نامي حلوائیون کے ہان بنائي جاتی ہین ہدیئه ناظرین ہین *

نانہا

نان گندم

اگرچه اہل ہنود که ہان روٹي گیہون کي جو پکائي جاتی ہي اوس سے ہر شخص واقف ہي مگرجو ترکیب ذیل مین لکھي جاتی ہي اس طرح پکانے سے نہایت لذیذ پھلکي بنتي ہین ترکیب روا صاف وسفید لیکر اول اوسمین پاني ڈالکر نرم گوندي اور دو گھڑي تک نگاه رکھے بعدازان اسقدر مکي دے که اوسکا رنگ وریشه یکسان ہوجاي پھر اوسمین سے لوئي قریب دو یا ڈیڑه توله کے یا جسقدر چھوٹے بڑے چاہئے لیکر چکله پتھرپر گول کرکر کف دست سے پیڑے بناي اور پروتھن خشک آٹے کا دیکر بیلن سے آہسته بیلے اورتوے آہني پر ڈالدے بعد ایک لحه کے دوسرے طرف سے اولٹ کر نیچے اوتارلے اونرم آگ پر سینکے تو روٹي مذکور مثل بتاشه کے پھول جائیگي جسوقت تیار ہو تو گھي مین جو پہلے سے کسي کشاده برتن مین صاف اورگرم رکھا ہو ڈالدے اورنکالکر نگاه رکھے * یا صرف ہاتھه سے روٹي پر گھي ملدے *

(ترکیب دیگر) بعضے اہل ہنود گیہون کي روٹي ہاتھه کي بنائي ہوئي پسند کرتے ہین اوس کو بھي بموجب ترکیب مذکوره بالا بنانا چاہئے اور بجاي چکله کے دونوہاتھون کي ہتھیلي سے بڑھاناجائے یہه روٹي به نسبت چکله کي روٹي کے کسیقدر ہلکي اورخوش ذایقه ہوتي ہے مگر کثرت بڑھانے روٹي کے دس بیس مرتبه کي استعمال سے بخوبي ہوگي *

روٹي روغني

میده پاؤبھر روغن زرد آده پاؤ شیر پاؤسیر خمیر ایک توله ۸ ماشه اول

میده مین آتهه توله چار ماشه گهي دیکر میده کو خوب ملے بعده خمیر کو دوده اورمیده ڈالکر خمیر کردے اور اوس مین ۲ توله چار ماشه نمک دیدے جب خمیر تیارهو جاي توو ه ایک توله ۸ ماشه گهي جو باقي هے اوسمین دیکر پیڑے بناي اور گهرکي روغني روتي کیطرح سے اوس کو گول کرکے تیار کرے پهراس پردهي ملکرد وتانبي کي سینون مین که ایک نیچے هواور ایک اوپر رکهکر کوئله کي آگ پر رکهے اورنرم هوادے اگر میده کے وزن سے آدهے تل بهي میده مین ملاوي تو وه نان کنجد یعنے تل کي روتي هوجائیگي اور اسي روتي کو اهل اسلام کي هان نان یزدي کهتے هین ☆

روتي ته دار

میده سیر بهرگهي پاؤ بهر شیر سیر بهرنمک ایکتوله آتهه ماشه اول میده مین نمک ملاکر تهوڑا تهوڑا دوده ڈالتاجاي اورمیده کو گونده کرنرم کري پهرمیده کو سموسه کیطرح سے تین طرف سے موڑکراوپر کیطرف سے موڑکراوپر کیطرف مکي لگاي جب میده مین سے آبلي اوٹهین اوس وقت اوس پر صافي ڈهانک کر دم کري بعدازان گهي کو داغ کرکے سرد کري پهر اوس خمیر کئے هوي کو ایک تهالي مین لیکر اوسکے اوپر گهي ڈالے پهر هاتهه سے میده کے پانچ حصه کرکے بقدر آدهي آدهي روتي کي هرحصه کو بڑهاي اور بیچ مین گهي کے ته دیکر ایک روتي کو دوسري پر رکهے اور ایک طرف ته کي هاتهه کي هتیلي دیکر مانند روتي کے وه پانچون ته لگاکر اونکو موڑي اور پیڑا بناکر گول روتي بناي بعدزان روتي کو پوري توي مین پکاي اس روتي کو اهل اسلام کي هان نان باقرخاني کهتے هین اور جو پکنے کے بعد دوده کا چهینٹا دي تواچها هي

دوده کي روتي

میده سیر بهرنمک ایک توله آتهه ماشه سوا سیر دوده پاؤ بهرگهي خمیر میده چار توله چار ماشه گرم وقت مین میده کو خمیر اورنمک دیکر گرم دوده سے گوندهے اورنرم خمیر رکهے چار گهڑي تک اوس کو صافي مین لپیت کردم دے اورگرم جگه پر رکهے جب اوسکا دم بهرجائے توگهي کو گرم کرکے پاني کیطرح سے اوسمین ملاوي اورسموسه کیطرح سے ایکطرف اوسکي مکي لگاي بعد اوس کے جلد روتي اوسکي روي کي گالے کیطرح سے بناکر اوس کے اوپر دهي ملکرماهي توي مین تیزهو اوسے پکائے اور جب آدهي پک جاي تو دوده کا چهینٹا دي یهه روتي نهایت لذیذ هوگي اور اس کو اهل اسلام کے هان شیرمال کهتے هین

روتي بادام

مغز بادام آده پاؤ مصري آده پاؤ روغن زرد تين توله چار ماشه اول بادام کوچهيلکر صاف کرکے پيس لے پهر مصري کا شيره بنا کر بادام کے آتے کو اوسمين ڈالکر آگ پر رکهے اور کفگير سے اوس کو لت کرے جب وه بسته هوجائے تو اوسکي روتي باريک بنا کر ايک تهالے مين کاغذ بچها کر اوس روتي کو اوسمين رکهے اور دوسرے تهالي او پر ڈهانک کر نان خطائي کيطرح سے اوپر اور نيچے کوئله کي آگ ديکر پکائے

بيسني روتي

بيسن پاؤ بهر ميده پاؤ بهر گهي چهه توله آتهه ماشه دهي پاؤ بهر ادرک ايک توله آتهه ماشه دارچيني دو ماشه دوده سير بهر نمک دو توله اول بيسن مين نمک اور گهي ملاکر دو گهڑي تک دم دي بعد دهي اور پاني ادرک اور دارچيني ملا کر هاتهه سے لت کري که اوسمين آبلي اوتهنے لگين پهر چار گهڑي تک اوسکو دم دے بعده اوس مين ميده ملا کر دوده سے گوندهے اور اوسکي روتي بنا کر ماهي توي مين پکائ

روتي جوار

جوار کا آتا پاني سے گوندهکر تهوڑي دير نگاه رکهے بعد ازان مکي لگا کر روتي موافق اندازه کي بيلن سے بڑها کر نرم آگ پر پکائ اور اگر نمکين کرنے هو تو موافق اندازه کے اول آتے مين نمک ديدے *

ترکيب پراتهه جس کو اهل اسلام نان ورقي کهتے هين

ميده سير بهر گهي پاؤ بهر اول ميده کو سوسه کي ميده کيطرح سے ته بته بنا کر اور گهي هر ته مين لگا کر اور هر ته کو آتے پر سوسه کيطرح جما کر بيلن سے اوس کو بڑها کر روتي کيصورت بنائ اور توه پر ڈالکر گهي لگاتا رهے جب تيار هوجائ تو اوس کو توه پر سے اوتار لے

روتي دال ماش

دهوئ ماش کي دال پاؤ بهر آتا سير بهر گهي آده سير دهي آده پاؤ دارچيني ايک ماشه لونگ الايچي ايک ماشه ادرک ايک توله آتهه ماشه پياز آده پاؤ مرچ دو ماشه نمک تين توله چار ماشه ماش کي دال کو دهو کر گهي مين بهونے

بعده دیگچیه مین پانی بهر کے آگ پر رکھے اوراس دالکو ایک کپڑے مین باندہ کرسرپوش کی نوک مین اسطورسے باندھے که دیگچیه کے اندرلٹکتی رهے تاکه اوسکو پانی کی بهاپ لگے جب دال نرم هوجائے تو چکله پر پیسے پهردهی ومصالحه ملاکرالگ نگاه رکھے پهرآٹے کوگوندهکراوس کے پیڑے بناوی اورهرپیڑے مین اوس کے موافق دال بهرتاجای اورپهر بیلن سے اوس کو بیلکر روٹی بناوی اورتوی پر ڈالدی اوردهیمے آنچ کرے اورجب روٹی تیار هوجائے تب اوتارلے اوراسیطرح دال مونگ ونخود کے بهی کچوری پک سکتی هے اورجن صاحبونکو پیاز سے پرهیزهو وه بجای پیاز کے قدری دهنیا ڈالین *

کچوری خشخاش

میده سیر بهر خشخاش پاؤ بهر شکر تری سفید پاؤ بهر پسته ایک توله بادام ایک توله الایچی ایک ماشه گهی پاؤ بهر خشخاش کو پہلے گهی مین بهونے پهرچکله پر پیسکر شکر تری و پسته وغیره ملاکر نگاه رکھے اور میده کے لوئ موافق لیکر هر پیڑے کے اندر وه خشخاش موافق ترکیب مذکوره بالا بهرکر روٹی تیار کرے *

روٹی خرمی

میده سیر بهر روغن زرد آده سیر خرما آده سیر دوده آده سیر گلاب آده پاؤ نمک ایک دام میده مین تمام گهی ملاکر هاتهه سے ملے اوس کے بعد پانی اور دوده اور تهوڑا سا نمک ملاکر سخت خمیر کرے بعده گوندهے هوی میده مین سے ایک توله آٹهه ماشه کا پیڑا بناکر روغنی روٹی کیطرح سے ٹکیه بناوی پهر خرما یعنی چهوارے گلاب مین پیسکر دو ٹکیون مین تهوڑے سے چهوارے بهرکر دونون کو بطور هندی سموسون کے بند کرکے ایک تهالی مین رکهکر دوسری تهالی اوس پر ڈهانکے اور نان خطای کیطرحسے اوپر اور نیچے کوئله کی آگ رکھے *

کچوری باجره

باجره کا آٹا سیر بهر دال ماش پاؤ بهر گهی آده سیر دهی آده پاؤ دارچینی ایک ماشه لونگ الایچی ایک ماشه ادرک ایک توله ۸ ماشه پیاز

آدہ پاؤ مرچ دو ماشہ نمک ایک تولہ چار ماشہ اول ماش کي دال کو دھوکر گھي مين بھونے بعد ازان اوتار کر چکلہ پر پيسے اور پھر دھي ملا کر نگاہ رکھے پھر باجرے کے آتے کو گوندھکر ایک پتلي روتي بيلن سے بيلے اوراوسي قدر ایکدوسري روتي بيلکر اوس کے اندر موافق اندازہ کے دال رکھہ کر دونو طرف سے اون کے کناري بند کر کر آھستہ سے توہ پر ڈالدي اور نرم آگ سے سينکے جسوقت تيار ھو تو گھي مين غوطہ دیکر نکال لے اگر پياز سے احتراز ھو تو قدرے ہينگ دے *

ترکيب پراٹھہ

آٹا سير بھر گھي آدہ پاؤ اول گھي کو آٹے مين ملاکر خوب گوندھے بعد ازان لوئي موافق اندازہ کے ليکر بيلن سے بيلے اور اوسپر گھي لگا کر سوسہ کيطرح لپيتے اور ھرتہ پر گھي دیتا جاي پھر پيڑا بنا کر پوري کے توي مين ڈالکر نرم آگ پر سينکے اور گھي جسقدر رکہ اوسمين جذب ھو دیتا جاي يہ پراٹھا پوري سے بدرجھا لذيذ بنتا ہے اور ھر ایک ورق خستہ ھوتا ھے

ترکيب خمير بنانے کي يہہ ھي

ميدہ پاؤ بھر دھي ترش ایک تولہ آٹھہ ماشہ سونٹھ پيسکر ميدي کو پانيمين ڈالکر خمير کرے اور ایک گھڑي تک خوب مکي دي پھر ھوائي گرم مين دو پھر رکھے اور سر دیا نيسے گوندھے *

دال ھا وکڑھي ھاوغيرہ

دھوئے دال ماش کي ترکيب

دال ماش شستہ سير بھر روغن زرد آدہ پاؤ دارچيني ایک ماشہ لونگ الايچي ایکماشہ زعفران ایک ماشہ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سياہ چار رتي نمک ایک تولہ آٹھہ ماشہ دال کو گھي مين لونگ الايچي اور دارچيني ثابت ڈالکر بھونے بعد ازان پاني گلانے کے موافق دي جب نيم پخت ھوجاي تب ادرک کا عرق دیکر نمک اور سياہ مرچ ڈالے جب تيار ھوجاي تو باقي دارچيني کو پيسکر ملاي اور دم پر لگاوي *

دال مسور کی جسکو کهری مسور بهی کهتے هین

کهڑی مسور سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دار چینی ایک ماشه لونگ الا یچی ایک ماشه مرچ سیاه چار رتی پیاز آده پاؤ ادرک ایک توله ۸ ماشه لهسن دس ماشه نمک لاهوری دو توله ٦ ماشه دهی آده پاؤ مسور کو پانی مین تر کرے پهر گهی پیاز و لهسن سرخ کرکے بگهار دی پهر تهوڑا تهوڑا گرم پانی دیکر گلاوی جب تیار هو جای تو دهی اور ادرک کا عرق ڈالے جب دهی خشک هو جای تو مصالحه پیسا هوا دیکر چولهے سے اوتار لے اور جو صاحب پیاز یا لهسن سے پرهیز کرتے هین تو بجای اوس کے هینگ موافق یا کشنیز دین ٭

دال ارهر

دال سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دهی آده پاؤ ادرک ایک توله ۸ ماشه مرچ سیاه چار رتی دار چینی ایک ماشه لونگ الا یچی ایک ماشه نمک لاهوری ۲ توله ٤ ماشه زعفران ایک ماشه ارهر کی دالکو تهوڑی پانی مین جوشکری پهر پانی دور کرکے نمک اور دهی دی اور ادرک کا عرق بهی ملا ی اور چار گهڑی تک رهنے دی بعد ازان گهی مین بهونکر آب و نمک موافق کا دیوی جب تیار هو جای تو مصالحه اور زعفران پیسکر دی اور دو مرتبه گهی مین لونگ کا بگهار دی کر وه گهی اوس مین ڈالے اور اسیطرح دال نخود بهی پکسکتی هے ٭

دهوی دال مونگ کی ترکیب

دال مونگ سیر بهر روغن زرد سیر بهر زعفران ۱ ماشه دار چینی ایک ماشه لونگ الایچی ایک ماشه مرچ سیاه چار رتی نمک ایک توله ۸ ماشه گهی مین لونگ کا بگهار دیکر دال کو اوس مین بگهار دے اور خوب بهونے بعد اوس کے گرم پانی موافق گلانیکے دے اور نمک دے که دانه جدا رهے جب نیم پخته هو جائے تب ادرک کا عرق اور مصالحه اور زعفران پیسکر ڈالے اور انگارونپر دم لگائے

ترکیب دیگر دال مونگ

دال سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر تیزپات تین توله ٤ ماشه مرچ سیاه چار رتی نمک لاهوری ایک توله آٹهه ماشه زعفران ایک ماشه پانی کو جوش کرکے تیزپات پیسکر ملای بعد ازان گهی مین زیره کا بگهار دیکر اوس پانی کو اوسمین بگهار دی اور اور ایک جوشد یکر دال کو اوسمین ڈالدی اور نمک بهی دال کے ساتهه ڈالے جب نیم پخته هو جائے تو ادرک کا عرق ڈالے جب تیار هو جای تب مصالحه ملا کر گهی اور لونگ سے بگهار دے ٭

﴿ترکیب ایضاً دال مونگ﴾

دال مونگ شستہ سیر بھر روغن زرد سیر بھر دارچینی ۲ ماشہ لونگ الایچی ۲ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی پیاز سیر بھر ادرک ایک تولہ ۸ ماشہ کشنیز ایک تولہ آٹھہ ماشہ نمک لاہوری ایک تولہ آٹھہ ماشہ گھی مین لونگ کا بگھار دیکر مصالحہ ثابت ڈالکر دال کو اوس مین بگھاردی پھر پیاز کے لچھے تراشکر اور نمک و کشنیز پیسکر پیاز مین ملا کر دال مین ڈالے اور دیگچہ پر سرپوش ڈھانکے اور منہ اوسکا آٹے سے بند کردی اور دیگچے کے نیچے سے آگ دور کرے مگر چار طرف اوسکے انگاری رکھدی سرپوشکے اوپرتنہ رکھے اور اور چار گھڑی تک دم دے اور دال کے گلنے کے لئے تکے پر زیرہ دال مین ڈالدی اور دم کے وقت ترصافی دیگچے کے مونہہ پر لپیٹ دی ٭

﴿ترکیب تیاری کشمیری بڑی کی﴾

دال ماش یعنے پیٹھی ۲ سیر لہسن اگر پیاز و لہسن سے احتراز ہو تو بجای اوسکے قدرے ہینگ دی ٭ چھٹانک بھر پیاز پاؤ بھر ادرک آدہ پاؤ مرچ سیاہ تولہ بھر لونگ ایک تولہ الایچی تولہ بھر زیرہ سیاہ تولہ بھر تیج پات تولہ بھر چھہ ماشہ تخم کچری ایک تولہ انجیر ولایتی ۲ عدد انجیر دیسی ۱ ماشہ پودینہ ایک تولہ کشنیز ۲ تولہ مرچ سرخ ۲ تولہ دارچینی چھہ ماشہ اول پیٹھی کو تین روز تک نگاہ رکھے تاکہ ترش ہوجای پھر سب چیزون کو ملا کر بطور پوری کے بنا کر خشک کرے ٭ یا ہاتھہ سے مثل منگوڑی کے توڑدی ٭

﴿ترکیب پکانے کشمیری بڑی کی﴾

بڑے پاؤ بھر گھی آدہ پاؤ لونگ الایچی زیرہ کشنیز مرچ سرخ دارچینی ہر ایک دو ماشہ نمک آٹھہ ماشہ دہی پاؤ بھر پیاز پانچ تولہ لہسن ایک تولہ اول گھی کو داغ کرکے پیاز کے قتلے تراش کر اوس مین بریان کرے بعدازان بڑے کو اوس مین ڈالکر سرخ کرے اور دہی اور لہسن سائیدہ دیتا جائے جب خوب سرخ ہو تو سب مصالحہ دے اور آب موافق دیکر آگ نرم پر دم پخت کرے جو صاحب لہسن اور پیاز سے پرہیز رکھتے ہون وہ بجائے اوسکے قدری ہینگ دے اور یہی ترکیب پکانے مونگ بڑے کی ہے

ترکیب بنانے بڑي آلو کي

آلو دو سیر لیکر اوبال لے * چھلکے دور کرے اور ہاتھ سے اسقدر ملے کہ مانند آٹے کے ہوجاوین بعدازان دہي پاؤبھر * ادرک چار تولہ لونگ الایچي چھہ ماشہ مرچ سیاہ دارچیني ہرایک دو تولہ کشنیز پانچ تولہ نمک ٤ تولہ ان سب کو اوسمین آمیز کرکر بڑیان توڑے اور جب خشک ہوجاوین تو مثل کشمیري بڑي کے اونکو پکاوي *

ترکیب بنانے بڑي گوبھي کے

پھول گوبھي کا دو سیر لیکر اوس کو قدرے پاني مین جوش دے بعد ازان مصالحہ مذکورہ بالا اوس مین آمیز کرکر بڑیان بناوي جب بنائے تو موافق ترکیب مذکورہ بالا کے پکاوي اور اسیطرح بڑي مٹر اور کچنال بھي بنائي اور پکائي جاتي ہے *

حکم بڑي دال مونگ

پیٹھي دال مونگ کي سیر بھر دہي دو سیر روغن زرد ڈیرہ پاؤ دارچیني دو ماشہ لونگ الایچي دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتي ہلدي پیسي ہوئي دس ماشہ ادرک کتري ہوئي ایکتولہ چار ماشہ پیاز پانچ تولہ نمک ساںبھر تین تولہ اول پیٹھي مین نصف مصالحہ ملا کر پکوڑیان گھي مین تلے بعدازان باقي گھي مین پیاز کے قتلے باریک تراش کر بریان کرے اور پکوڑیون کو اوس مین ڈالکر باقي مصالحہ دینا جاي جب خوب سرخ ہوجاي تو جغرات ڈالکر آتش نرم پکاي اور دم دیکر اوتار لے *

حکم بڑي دال ماش

حکم بڑي دال ماش بھي مثل ترکیب مذکورہ بالا کے پکاي جاتي ہے اور بعضے شخص کسیقدر پاني پیٹھي کا بھي پکاتے وقت دیتے ہین اوس سے شوربہ کسیقدر گاڑھا ہوجاتا ہي

کڑھي بیسن

بیسن سیر بھر نمک ڈیڑہ تولہ مرچ سیاہ زیرہ دارچیني لونگ الایچي ہر یک ۸ ماشہ کشنیز دو تولہ مرچ سرخ دو تولہ دہي دو سیر عرق لیمون ڈھاي تولہ گھي آدہ سیر ہینگ ۱ ماشہ بیسن کو خوب پانیمین متھے بعدازان اوس کي پکوڑیان گھي مین تلکر پاني جغرات مین ڈالتا جائے پھر قدرے بیسن کو دہي مین

گهولکر نگاه رکهے اورسب مصالحه دیکر اول هینگ کو گهي مین سرخ کرے بعد زان اوس پاني کو اوس مین ڈالکر خوب پکاي جب پاني پکجاي تووه پکوڑیان بیسن کے اوس مین ڈالکر عرق لیمون ڈالدي اور آتش نرم پر پکاي *

کڑهي دال مونگ

اول دال مونگ کو خوب باریک پیسکر اور مصالحه دیکر پکوڑیان اوسکي گهي مین حسب ترکیب مذکوره بالا بناوي بعد ازان بیسن کي کڑهي کي طرح پکاي اور یهي ترکیب بنانے کڑهي دال ماش کي هے *

کباب مونگ

آرد مونگ یا پیٹهي سیر بهر گهي آده سیر دهي دو سیر دارچیني آٹهه ماشه لونگ الایچي ٤ ماشه مرچ سیاه ایک توله زعفران چهه ماشه ادرک کتري هوي پانچ توله پیاز پاو بهر لهسن پانچ توله نمک سا تهہر تین توله اول پیٹهي یا آرد دال مونگ مین نصف مصالحه ملاکر گهي مین تلے بعد اوس کے پیاز کو گهي مین داغ کرکر پکوڑیان اوسمین ڈالے اور ادرک اور لهسن دیکر خوب بهونے بعد ازان جغرات اور مصالحه ڈالکر دم دے اگر پیاز و لهسن سے احتراز هو تو بجاے اوس کے هینگ دے *

کباب بیسن

آرد نخود پاو بهر دهي ڈهاي سیر دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه ۱ ماشه گهي ڈیڑه پاو نمک لاهوري ۲ توله ٤ ماشه بیسن کو پاني مین ملاکر جوش دیوي پهر کفچه سے لتهه کرے جب بسته هو جائے تو تخته پر ڈالکر اوزین یا کباب بناے پهر گهي مین تلکر تهوڑا بیسن که جو دیگچے مین رهگیا هو پاني اور نمک اور دهي صافي مین چهانکر میٹهے کے بیج سے گهي کو بگهار دے اورشوربه اوسمین ڈالکر ایک جوش دي پهر کبابونکو اوس شوربه مین ڈالے که پکجاي اوپرسے مصالحه دیکر اوتار لے اوسکو صاحبان اهل اسلام کے هان کهندوي شاهجهاني کهتے هین *

دیگر کباب مونگ

آرد مونگ شسته پاو بهر چکا دهي ۲ سیر روغن زرد ڈیڑه پاو دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه چار رتي هلدي پیسي هوي دس ماشه ادرک

كتري هوي تين توله ٤ ماشه نمك لاهوري ٣ توله ٤ ماشه آرد مونگ اور عرق ادرک پانيمين ملاكر موافق كے آگ پر جوش دے اور کوزي بهر نمک دي جب بسته هوجائے تو لوزين يا كباب بنا كر گهي مين تلے اور ايک توله ٨ ماشه آرد مونگ دهي مين ملاكر اور پاني ڈالكر صافي مين چهانے اور آگ پر رکهے جب جوش كهالے تو گهي مين لونگ بگهار كر شوربه كو اس مين ڈالے اور ايک جوش ديكر لوزين يا كباب ڈالے اور پهر ايک جوش ديكر پيسا هوا مصالحه ڈالكر اوتارے *

كباب مونگ چاشني دار

آرد مونگ شسته پاؤ بهر دهي سير بهر شكر سفيد سير بهر روغن زرد ڈيڑه پاؤ دارچيني دو ماشه لونگ الايچي دو ماشه مرچ سياه چار رتي مونگ كي آٹے كو پانيمين گهولكر ايک توله آٹهه ماشه دهي ملاكر جوش دي اور لتهه كرے جب بسته هوجاي لوزين كاٹ كر رکهے پهر شكر كا شيره بناكر انگار و نپر رکهے اور دهي كو صافي مين چهانكر مصالحه ملاكر تيار كرے پهر لوزون كو گهي مين تلكر شيره مين ڈالے جب شيره اوزمين جذب هوجائے تو دهي ملاوي

كباب دال ماش

آرد ماش شسته دو سير روغن زرد آده سير دارچيني دو ماشه لونگ الايچي دو ماشه ادرک ايک توله آٹهه ماشه مرچ سياه چار رتي پياز آده پاؤ هلدي دس ماشه نمک تين توله چار ماشه برگ تنبول بيس ورق آرد ماش مين عرق ادرک كا اور نمک اور آدها مصالحه پيسكر ملاوي پهر پاني سے خمير كرے اور شكر قندي كي صورت بناكر گرم پاني مين جوش كرے پهر آگ سے اوتار كر پاؤ گهڑي تامل كرے جب تهوڑا سخت هوجاي تو آگ پر رکهے جب پک جائے تو پاني سے نكالكر ٹكڑے كاٹكر گهي مين تلے اور باقي گهي مين هلدي كو بهونے پهر پياز كو گهي مين بهونكر گهي سے جدا كرے اور كباب گهي مين ڈالكر لونگ كا بگهار دي اور تهوڑا سا پاني ڈالے جب تيار هوجائين تو برگ تنبول يعنے پان پيسكر اونكا عرق كبابون مين دے اور باقي مصالحه پيسكر اوس مين ڈالدے اور چولهے سے اوتارلے اس كو مسلمانون كے هان ركوچے كهتے هين * اور جو پياز ولهسن سے احتراز هو تو هينگ دے

کباب دهي

دهي دو سير نخود بريان آده پاؤ پياز آده پاؤ لهسن تين توله لونگ الايچي مرچ سياه ودارچيني هرايک چهه ماشه نمک دو توله مرچ سرخ چهه ماشه زعفران دو ماشه گهي پاؤ بهر اول دهي کو ايک موتے کپڑے مين بانده کر لٹکا دے جب خوب پاني اوسکا نکل جائے اور بسته هوجاي تو چنون کو باريک پيسکر معه نصف مصالحه کے اوس مين ملا ويے اور کباب بنا کر تهوڑي دير نگاه رکهے بعد ازان گهي کو سرخ کر کر اوسمين پياز کے قتله ڈالکر سرخ کرے اور پهر اون کبابون کو اوسمين آهسته سے چهوڑ دي اور مصالحه ڈالکر اوپر سے قدرے دوده کا چهينٹا ديکر اوتار لے ٭

کباب مولي

مولي سير بهر دهي پاؤ بهر گهي پاؤ بهر پياز آده پاؤ لهسن ايک توله نخود بريان پانچ توله نمک ايک توله مرچ سياه الايچي دارچيني هر ايک ۲ ماشه لونگ ۲ ماشه اول مولي کو گهيا کش مين نکالکر چکله پر باريک کوٹے بعد ازان ايک کپڑه باريک مين باندهکر تهوڑي دير لٹکا رهنے دے جب خوب عرق نکل جاي تو چنو نکو پيسکر مع سب مصالحه کے اوسمين ملاکر کباب بناي بعد ازان اوسيقدر مصالحه جسقدر رکه اندر ملايا هے معه پياز وغيره ليکر اول پياز کو گهي مين داغ کرے اور بعد ازان کبابو نکو ڈالکر آتش نرم پر پکاوي جب سرخ هوجاوين تو باقي مصالحه ديکر اولٹ پلٹ کر کر دم کر دیے ٭

دو پيازه مولي

روغن زرد آده سير قتله مولي سير بهر پياز دو سير دارچيني دو ماشه لونگ الايچي دو ماشه مرچ سياه چار رتي ادرک ايک توله ۸ ماشه زرد چوب ايک توله ۸ ماشه کشنيز ۷ توله نمک لاهوري تين توله ٤ ماشه زيره ايک توله ۸ ماشه بيسن تين توله ٤ ماشه مولي کے قتلو نکو ليمون کے پوست اور زيره کے پاني اور بيسن سے دهوکر بادامي پارچه بنائے اور پياز کو گهي مين لال کرکے مولي کے قتلو نکو بهون لے بعد ازان وه قتله نکالکر اوسي گهي مين هلدي بهونکر اور تهوڑي پياز اور تهوڑا لهسن اوسي گهي مين بهون لے اور بعد ازان مولي کے قتلونکو اس مصالحه مين بگهار دي اور دو پيازه پکالے اور کشنيز و نمک آب بقدر گلانيکے دے جب وه گلجاي اور تيار هو تب لهسن خام پيسکر اور گرم مصالحه پيسکر ڈالے اور چولهے سے اوتار لے ٭ ٭

دو پیازه بیگن

بادنجان سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچینی دو ماشه لونگ الایچی دو ماشه مرچ سیاه چار رتی زعفران ۱ ماشه پیاز آده پاؤ ادرک ۱ توله ۸ ماشه شکر سفید پاؤ بهر نمک ۱ توله ۸ ماشه بادنجان کو چار ٹکرے کرکے نمک لگا کر دهردے اور پیاز کو گهی مین سرخ کرکے آده مصالح پیسکر اور ادرک کا قیمه بنا کر بیگنون مین یه سب بهرے اور بعد ازآن بیگنون کو ڈورے سے باندهے اور لونگ اور گهی مین بگهاردے پهر تهوڑا سا پانی او رنمک اور لیمون ڈالے جب تیار هو جای تو چاشنی لیمون اور شکر کی دے جب چاشنی خشک هوجائے زعفران اور باقی کا مصالحه پیسکر ڈالے اور پهر چولهے سے اوتار لے ٭

دو پیازه زمین قند

زمین قند سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر آمله تین توله ٤ ماشه هلیله دس ماشه املی ٧ توله ٨ ماشه دارچینی ٢ ماشه لونگ الایچی دو ماشه مرچ سیاه ٤ رتی زرد چوب ١٠ ماشه پیاز آده پاؤ نمک ٢ توله ٤ ماشه اول هلدیکو گهی مین بهونے پهر پیاز کے لچهے کترکر اوسی گهی مین بهونے اور هلدی اور پیاز مین بگهار دے اور اولٹ پلٹ کرے بعد اوس کے آب و نمک اور آمله کے ٹکرے اور هلیله اور مغز املی ڈالدی جب پک جای اور تهوڑا سا باقی رهے تو چولهے سے اوتارکر اوس کو انگار و نپر دم دی اور مصالحه دیکر دو گهڑی صبر کرے اور دیگچه کا مونهه نه کهولے جبتک که سرد هو جای ٭ اگر پیاز سے احتراز هو تو قدرے هینگ دے ٭ اور مرچ سرخ بقدر خواهش هر ترکیب مین اضافه کرے ٭

دو پیازه خربزه

خربزه خام ایک عدد روغن زرد پاؤ بهر دارچینی دو ماشه لونگ الایچی دو ماشه شکر پاؤ بهر لیمون پاؤ بهر زعفران ۱ ماشه خربزه کو صاف کرکے ٹکڑے اوس کے گهی مین بهون لے بعد ازان لونگ اور گهی سے بگهار دے بعده لیمون اور شکر ڈالے اور ایک جوش دیکر خشک کرے یا لعاب دار رکهے پهر مصالحه پیسکر ڈالے اور چولهے سے اوتار لے ٭

دو پیازه رتالو

رتالو سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دارچینی دو ماشه لونگ الایچی دو ماشه مرچ سیاه چار رتی ادرک ایک توله آٹهه ماشه اجوائن ایک توله آٹهه ماشه جعفرات آده

پاؤ زرد چوب دس ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ ماشہ رتالو چھیلکر ٹکڑے بنا کر چھری یا کانٹے سے گودے اور دہی لگا کر دھوپ مین دو گھڑی رکھے بعدہ ہلدی کو گھی مین بھونکر لونگ سے بگھارے اور اولٹ پلٹ کرکے پانی گلانیکے موافق ڈالے جب پک جائے تو انگار وںپر دم لگائے پھر پیسا ہوا مصالحہ دے لیکن پکاتے وقت چمچہ نہ ڈالے *

دو پیازہ چولائی

ساگ چولائی سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی دو ماشہ لونگ الایچی دو ماشہ پیاز پاؤ بھر ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ لہسن ایک تولہ آٹھہ ماشہ ساگ کو پانیمین جوش دے بعدازان پیاز کو کتر کر گھی مین لال کرے بعدازان ساگ اوسمین ڈالکر نمک دے اور لہسن کو کوٹ کر لیوے اور گھی مین بگھارے پھر ساگ اوسمین بگھار دے جب پک جائے گرم مصالحہ ڈالکر چولھے سے اوتار لے *

دو پیازہ کلی کچنال

کلی کچنال ڈیڑہ سیر روغن زرد پاؤ سیر لونگ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چار رتی جفرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ زعفران ایک ماشہ نمک لاہوری دو تولہ چھہ ماشہ اول کچنال کے کلیونکو پانیمین جوش کرے بعدازان پانیمین سے نکالکر نمک اور دہی دے اور زعفران اور ادرک کا عرق ملکر دو گھڑی رہنے دے پھر پیاز کو گھی مین سرخ کرکے کچنال کو بگھار دے اور تھوڑا سا اولٹ پلٹ کرکے پانی گلانیکے موافق ڈالدے جب پانی خشک ہوجاوے مصالحہ اور زعفران دیکر اوتار لے اور جو پیاز سے احتراز ہو تو نہ ڈالے * مرچ سرخ بقدر خواہش ایزاد کرے *

بھرتہ بادنجان

بادنجان سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر دارچینی ایک ماشہ لونگ الایچی ایک ماشہ جفرات آدہ پاؤ پیاز آدہ پاؤ ادرک ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ چار رتی نمک لاہوری تین تولہ چار ماشہ اول بادنجان کو جوش کرکے کچل لے پھر پیاز کو گھی مین سرخ کرے بعدازان پیاز کو نکالکر بادنجان کو اوسی گھی مین بگھار دے جب پانی خشک ہوجائے تو وہ سرخ پیاز اور دہی ڈالے جب تیار ہو مصالحہ پیسکر دے اور اگر چاشنی خشک ہوجاوے تو پھر مصالحہ

پیسکر دي اسیطرح سے بهرته گجراتي اور توري اورکدو کا بنائ شکرد یڑه پاؤ اور لیمون ڈیڑه پاؤ چاشني کیواسطے هے ٭

بهرته گجراتي

بادنجان سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر جغرات آده سیر کشمش آده پاؤ دارچیني دوماشه لونگ الایچي دوماشه مرچ سیاه چار رتي ادرک ایک توله آتهه ماشه پیاز پاؤ بهر نمک تین توله چار ماشه اول بادنجان کو چولهے مین بهونکر صاف کرکے نمک ملاکر رکهے بعدازان پیاز کو گهي مین لال کرکے اور پیازکو نکالکر بادنجان کو اوس گهي مین بگهار دي اور کشمش کو دهوکر ڈالدي اور بعدازان سرخ پیاز کو اوسمین ڈالکر اولٹ پلٹ کردي بعده اوس مین دهي دي جب تیار هوجاي مصالحه ڈالکر اوتارلے جو پیاز سے احترازهو تو نڈالے ٭

ترکیب پکوڑیان ترش وشیرین و سونٹهه سانگر وغیره

ترکیب کانجي کي

پیٹهي دال ماش یاآرد دال ماش سیر بهر لونگ الایچي ٦ ماشه مرچ سیاه چهه ماشه ادرک ایکتوله نمک دوتوله گهي ڈیڑه پاؤ اول سب مصالحه پیٹهي مین ملاکر پکوڑیان گهي مین تلے اور اوتارکرسرد پاني مین ڈالنا جائے بعدازان نمک چار توله مرچ سرخ دوتوله رائي چهٹانک بهرلهدي پسي هوئي چهه ماشه ان سب کو پیسکر پکوڑیون مین ملاي اور مرتبان چیني مین تین روز تک نگاه رکهے بعد تین روز کے گرم پاني قریب ڈیڑه سیر کے ڈالدي اور اوس سے تیسري یاچوتهے روز استعمال کري

پکوڑیان ترش

اول سیر بهر بیسن کي پکوڑیان گهي مین تلے اور سرد پاني مین ڈالدي بعدزان جوکه آده پاؤ عرق لیمون چهٹانک بهر امچور پاؤ بهر نمک پانچ توله مرچ سرخ ٢ توله لونگ الایچي چهه ماشه ادرک تین توله کچري ایک توله زیره سیاه وزیره سفید هرایک دوتوله ان سب کو چکله پر خوب باریک پیسکر تهوڑا پاني دیکر مثل دهي کے کري بعدزان اون

٢ تنبیه جمله تراکیب مین مرچ سرخ بقدرخواهش اضافه کرنا چاهئے

پکوڑیونکو پانی سے نکالکر اوسمین ڈالدی اور بعد دو گہڑی کے استعمال مین لائے اگر ترش و شیرین کرنی منظور ہون تو اوسمین پاؤبھر شکر سفید ڈالے

ترکیب بنانے چھواری ترش وشیرین کے

اول چھوارون کو ایک شبانہ روز پانی مین تر رکھے بعدازان حسب ترکیب مذکورہ بالا اول مصالحہ تیار کرکر اوسمین ڈالدی اور پاؤ بھر شکر سفید آمیز کری اسیطرح کشمش بھی ایک شب تر رکھہ کر ڈالی جاتی ہی

سونٹھہ سانگر نمکین

سانگر خشک پاؤ بھر سونٹھہ دو تولہ ورق کچری پانچ تولہ زیرہ سیاہ زیرہ سفید ہرایک تولہ لونگ دو ماشہ الایچی دو ماشہ مرچ سیاہ چھہ ماشہ مرچ سرخ تولہ بھر کشمیز پانچ تولہ ادرک ایک تولہ ہینگ دو ماشہ امچور پاؤ بھر نمک تین تولہ سانگر اور کچری کو اوبالکر نگاہ رکھے اور امچور کو جوش دیکر ہمراہ اور سب مصالحہ کے خوب پیسے بعدازان سانگر اور ورق کچری کو اوس مین ڈالکر خوب ملاوے

پکوڑیان املی

بیسن آدہ سیر گھی پاؤ بھر املی سیر بھر نمک پانچ تولہ لونگ الایچی چھہ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ وسفید ہرایک دو ماشہ اول بیسن کے پکوڑیان گھی مین تلے بعدازان املی کو باریک پیسکر سب مصالحہ ملاوی اور پکوڑیان مذکور اوسمین چھوڑدی اگر ترس وشیرین کرنی منظور ہون تو ڈیڑہ پاؤ شکر تری اور آدہ پاؤ عرق لیمون دے

پکوڑیان آبنہ

آبنہ سیر بھر بیسن آدہ سیر لونگ الایچی چھہ ماشہ مرچ سیاہ چار ماشہ زیرہ سیاہ وسفید ہرایک دوماشہ نمک دو تولہ اول آبنون کو بھوبل مین دبائے بعدہ اونکا پوست اور گٹھلی علیحدہ کرکر گودا نکالے اور بیسن کی پکوڑیان گھی مین تلکر اوسمین آمیز کری اور اوپر سے سب مصالحہ دی اگر ترس وشیرین کرنے منظور ہون تو عرق لیمون دو تولہ اور شکر تری ڈیڑہ پاؤ دیوے *

رائیته و بڑهه وغیره

بڑه دال ماش

دال ماش شسته تین پاؤ دال مونگ پاؤ بهر ادرک ایک توله ٨ ماشه مرچ سیاه ٨ رتي مرچ سرخ ٣ توله دارچیني ٢ ماشه لونگ الایچي ٢ ماشه کشنیز ایک توله آتهه ماشه نمک لاهوري ٢ توله چار ماشه دال کو باریک پیسکر نمک اور دارچیني اور لونگ الایچي کو پیسکر ملاءي اورخوب لتهه کري که آبله اوتهه آوي پهر رکابي مین قدري گهي لگا کر پیٹهي کو اوس پر رکهے اور بڑه باریک چپاتي کي برابر تیار کرکے بهونا هواد هنیا اور مرچ جوکوب کرکے باریک ادرک اوسپر چپکا کر پیاله کو اولٹا کرکے بڑه کو گهي مین ڈالے اور آگ پر بهت جلد تلے تاکه سب بڑه پک جاي اور پیٹهي کو لتهه کرتا جاي بعدازان جغرات مین مصالحه نمک ومرچ وغیره موافق دیکر ڈالے ٭

٭ایضاً٭

پیٹهي دهاي سیر بنولي پاؤ بهر شکر سیر بهر گهي سیر بهر دارچیني دوماشه لونگ الایچي دوماشه ادرک تین توله چار ماشه کشنیز ایک توله آتهه ماشه نمک پانچ توله چهه ماشه دهي سیر بهر بنولونکو پانيمین جوش کرے اور پیسکر پیٹهي مین ملاي اور ادرک کا عرق ملا کر لتهه کرے دو گهڑي بعد مصالحه ملا کر جغرات ٢ توله چار ماشه ملاي اور دو گهڑي تک دم دے پهر هاتهه سے بڑه بنا کر گهي ملا کر آب ونمک مین ڈبوکر دهي مین ڈالے بعدازان دهي سے نکالکر صاف کرے اور پهر آگ پر گهي مین تلکر شکر کے شیره مین ڈالے اور اگر مونگ کے بڑے پکاي چوتهاي دهي دے ٭

بڑه جغراتي

دهي سیر بهر نشاسته پانچ توله شکر سفید دوسیر روغن زرد سیر بهر پسته تین توله چار ماشه نشاسته کو پیسکر دهي مین ملا کر لتهه کرے پهر بڑه بنا کر گهي مین تلے اور شکر کا تار بند شیره کرکے بڑه کو اوسمین ڈالے که شیره اوسمین خشک هوجاوے پهر مشک خالص گلاب مین پیسکر دي پسته کو بهونکر

ریزہ کرکے اوپر چھڑک دي اور اگر نمکین پکاي تو بجاي شیرہ کے نمک پیسکر پاني ڈالے جب بڑہ تلے تو آب و نمک مین غوطہ دینا جائے ☆

بڑي ترش

اول موافق ترکیب مذکورہ بالا کے سیر بھر پیٹھي کے بڑے بنائے بعدازان امچور پاؤبھر دہنیا پانچ تولہ لونگ الایچي دارچیني مرچ سیاہ ہرایک چھہ ماشہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید چھہ ماشہ سونٹھہ چھہ ماشہ امچور کو اوبالکر معہ مصالحہ باریک پیسے اور قدرے پاني ڈالکر اوس مین بڑے ڈال کے ڈالدے ☆

تیاري رایتہ و شکرن و کھیرھا وغیرہ

رایتہ کدو

دھي سیر بھر نمک دو تولہ لونگ الایچي چارماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید ہرایک دوماشہ کدو پاؤبھر اول کدو کیاہ کش مین نکالکر ہلکاسا جوش دي بعدازان دھي مین ڈالکر خوب ملائے اور سب مصالحہ پیسکر ڈالدي اگر زیادہ عمدہ کرنا منظور ہو تو پستہ چار تولہ بادام دو تولہ کے ورق تراش کر آمیز کرے ☆ فقط

رایتہ سیتا پہل

اول سیتا پہل کو اوبالکر ہاتھہ سے ہتے اور بموجب ترکیب مذکورہ بالا سب مصالحہ ملا کر دھي مین آمیز کرے ☆

رایتہ بتھوہ

اول ساگ بتھوہ کو قدري نمک دیکر جوش کرے جب وہ گداخت ہوجائے تو نیچے اوتارکر اوس تمام پاني کو ہاتھہ سے نچوڑے اور دورکرے پھر قدرے دھي ملاکر جوشدي بعد ایک لحہ کے اوتارکر اس پاني کو بھي دورکرے اور جب ترکیب مذکور دھي ملاکر استعمال مین لاي اسیطرح رایتہ کچنال و رایتہ گاجر و رایتہ ساگ سویہ بھي بن سکتے ہین مگر ان سب چیزون مین صرف ایک ہي جوش کافي ہے ☆

رایتہ کشمش

کشمش آدہ پاؤ دہی سیر بہر نمک دو تولہ دارچینی چار ماشہ لونگ الایچی چار ماشہ مرچ سیاہ دو ماشہ زیرہ سیاہ و زیرہ سفید دو ماشہ اول کشمش کو دوپہر پانی مین تر رکھے بعد ازان دہی مین سب مصالحہ ملا کر کشمشونکو ڈالدی اگر زیادہ چٹ پٹا کرنا منظور ہو چھہ ماشہ یا طبیعت کے موافق اوپرسے مرچ سرخ دے

رایتہ پستہ

دہی سیر بہر پستہ آدہ پاؤ مصالحہ موافق رایتہ کشمش اول پستہ کو چاقوسے بہت باریک تراشے بعد ازان دہی مین سب مصالحہ ملا کراون ورقون کو اوس مین ڈال دی * اول پستہ کو ایک ہلکا سا جوش دی

رایتہ نکدی بیسن

دہی سیر بہر بیسن آدہ پاؤ روغن زرد آدہ پاؤ اول بیسن کی چہوٹی پکوڑیان گہی مین اوتاری اور پانی مین ڈالنا جائ بعد اوس کے دہی مین سب مصالحہ موافق رایتہ کشمش کے دیکر پکوڑیان مذکور اوس مین ڈالدی اور ترکیب پکانے پکوڑیون کے یہہ ہے کہ اول بیسن کو پانی مین مثل دہی کے متہ کر نگاہ رکہے اور ایک کرچہ آہنی کڑاہی پر جس کے اندر سوراخ اسقدر بڑی ہون رکہے بعد ازان قدری قدری بیسن مذکور اوس پر ڈالنا جائ پکوڑیان چہوٹی اور ایک وضع کی تیار ہونگی *

شکرن نکدی بیسن

دہی سیر بہر شکرتری یعنی کہانڈ دیڑہ پاؤ بیسن آدہ پاؤ گہی آدہ پاؤ اول پکوڑیان بیسن کی حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائ بعد ازان الایچی دوماشہ دہی مین ملا کر اور کہانڈ ڈالکر نکدیان مذکور اوس مین چہوڑ دی اور بعد ایک ساعت کے نوش فرمائے *

شکرن کشمش

دہی سیر بہر کشمش آدہ پاؤ کہانڈ دیڑہ پاؤ الایچی دو ماشہ اول کشمش کو دوپہر پانی مین تر رکہے بعد ازان کہانڈ و الایچی وغیرہ دہی مین آمیز کر کے کشمشون کو ڈالدی *

شکرن بادام

دهي سير بهر گري بادام پانچ توله بيسن پانچ توله الايچي دو ماشه کيوڑا ايک ماشه گهي آده پاؤ شکرتري ڈيڑه پاؤ اول بيسن مين کيوڑا ڈالکر سخت گوندهے اور اوس مين ايک ايک گري بادام کي رکهه کر گوليان بناي اور گهي مين تلے اور پاني مين ڈالناچاي بعدازان دهي مين شکرتري والايچي ملاکر پکوڑيان مذکور اوسمين چهوڑدي اور يهي ترکيب بنانے شکرن پستے کي هے *

ديگر شکرن

گري بادام آده پاؤ دهي سير بهر الايچي دوماشه شکرتري ڈيڑه پاؤ اول گري بادامونکو دو پهر تک پانيمين ترکري بعدازان او نکا پوست دور کرکر دهي مين داخل کري اور استعمال مين لاي *

شکرن چهواره

دهي سير بهر چهواره پاؤ بهر شکر ڈيڑه پاؤ اول چهوارونکو ايک رات دن پاني مين ترر کهے بعد ازان گٹهلي نکالکر اور اون کي اوز ين لمبي تراش کر دهي مين ڈالے *

چٹني ها وغيره

چٹني پودينه

پودينه سبز آده پاؤ امچور چهٹا نک بهر نمک تين ماشه مرچ سياه دوماشه مرچ سرخ تين ماشه زيره سياه وزيره سفيد دوماشه لونگ الايچي دو ماشه ان سب چيزون کو مع پودينه کے سل پر پيسکر پاني موافق ديکر نگاه رکهے او يهي ترکيب چٹني دهنيه کي هے *

چٹني کچي املي

املي کچي پاؤ بهر نمک تين ماشه مرچ سياه ومرچ سرخ ١ توله هينگ ڈورتي اول بيج املي کے نکالکر املي کو باريک پيسے بعدازان هينگ ومرچ سرخ ونمک وغيره ملاوے * * *

چٹني مصالحه دار

کشنيز دو توله پودينه خشک ايک توله هينگ دو ماشه سونٹهه ايک ماشه والايچي ٦ ماشه زيره سياه وسفيد هر ايک دو ماشه مرچ سياه دو ماشه مرچ سرخ ١ توله نمک ٢ توله عرق ادرک دو توله چوک دو توله عرق ليمو نکاغذي پانچ توله انار دانه دو توله دارچيني چهه ماشه سب چيزون کو باريک کوٹ پيسکر عرق ليمون وادرک مين ترکرے اور چوک ملاکر خشک کرکے باريک پيسکر رکهے جسوقت درکار هو تهوڑي سي چٹني مين پاني يا عرق ليمون نچوڑ کر استعمال کرے *

چٹني ترش وشيرين

املي پکي پاؤبهر شکرتري پاؤبهر عرق ليمون کاغذي دو توله لونگ الايچي هر ايک چار ماشه زيره سياه وسفيد چار ماشه دهنيا دو توله پودينا چهه ماشه مرچ سياه دو ماشه مرچ سرخ ١ توله نمک ٢ توله اول بيج املي کے نکالکر همراه عرق ليمون باريک پيس بعد ازن سب مصالحه کو جدا پيسکر آميز کرے *

چٹني آنبه

آنبه کچے پاؤبهر شکرتري آده پاؤ دهنيا دو توله لونگ الايچي هر ايک دو ماشه نمک تين ماشه مرچ سياه دو ماشه مرچ سرخ ٩ ماشه اول آنبو کو بهوبل مين دباي بعد ازان پوست اور گٹهلي عليحده کر کر شکرتري اورسب مصالحه پيسکر آميز کرے

تياري کهيرها

کهير پسته

دوده چار سير پسته پاؤبهر شکرتري سفيد سير بهر قند آده پاؤ الايچي چهه ماشه کيوڑا پانچ ماشه ورق نقره دس عدد اول خالص دوده کو اس قدر جوش دے که قريب ڈيڑه سير کے باقي رهے بعد ازان پسته کے باريک ورق تراش کر شکرترے اوسمين آميزکرے اور اوپرسے الايچي اورکيوڑه وقند ملاي اور اولٹ پلٹ پيالون مين نکالکر ورق نقري لگاوے *

کهیر بادام

اس کوبهي موافق کهیر پسته کے بنانا چاهئے مگر گري باداموں کي اول پانیمیں دوپهر تر رکهے بعدازان پوست اوسکا دورکرکے دوده مین ملاي ٭

کهیر مکهانه

دوده خالص چارسیر مکهانه آده پاؤ شکر تري سفید سیر بهر قند آده پاؤ الایچي چهه ماشه کیوڑا ایک ماشه ورق نقره دس عدد اول دوده خالص کو اسقدر جوش دے که قریب دو سیر کے رهجائے بعدازان مکهانونکو کوٹ کر اوس مین ڈالے اور جوش دے جب خوب بسته هوجائے نیچے اوتار کر قند وشکر تري وغیره ڈالکر پیالون مین نکالے اوراوپرسے ورق نقري لگاي ٭ ٠

کهیر برنج

دوده خالص چارسیر برنج دس توله شکرتري آده سیرقند آده پاؤ الایچي چهه ماشه کیوڑا ایک ماشه ورق نقره دس عدد اول دوده خالص کو اسقدر جوش دے که قریب دو سیر کے رهے بعدازان چانول ڈالکر دسته برنجي سے برابر چلاتا جائے جب چانول گل جائین نیچے اوتار کر شکر تري اور قند ڈالے بعدزان پیالون مین نکالکر ورق نقره لگاي

لسي دوده

شیر دو سیر آرد گندم آده پاؤ شکر تري ڈیڑه پاؤ گهي پانچ توله اول آٹے کو گهي مین بهون لے بعدزان دوده جوشدے جب وه قریب ایک سیر کے رهجائے تو آٹا بهونا هوا معه شکرتري کے ڈالکر خوب حل کرے اور اوتار لے اور غربا لوگ بجاي شکر تري کے قند سیاه وغیره ڈالتے هین اور دراصل یه غریبون هي کے کهانے کي چیز هے

تیاري کهچڑي وطاهري وسوئیان وغیره

کهچڑي دال مونگ

کهچڑي جس مین نصف چانول اور نصف دهوئے دال مونگ

هووي سیربهر گهي آده سیر دارچیني دو ماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه چار رتي پیاز پاؤ بهر ادرک ایک توله آٹهه ماشه لهسن ایک توله نمک تین توله چار ماشه زیره ایک توله آٹهه ماشه گهي مین لهسن اور دال ڈالکر بهونے جب سرخ هوجاي اچهے پیاز کے اور مصالحه ثابت ڈالے جب یه بهي سرخ هووي تهوڑا زیره دے بعد اوس کے زیره اور پیاز ولهسن وگهي دال سے جدا کرے اور چانول دهوکر ڈالے تهوڑاسا اولٹ پلٹ کري پیاز ولهسن اور زیره ڈالدي اور پاني گرم گلانیکے موافق دیکر بعد گل جانے کے دم پر لگائے اور باقي گهي اوپر سے دے * جس کو پیاز ولهسن سے پرهیز هو تو موقوف رکهے

کهچڑي دال ماش

اوسکو بهي موافق ترکیب مذکوره بالا پکائے اورکهچڑي مین دال ماش دهوئے ڈالے

کهچڑي دال ارهر

اس کو بهي موافق کهچڑي دال مونگ کي پکاي مگر لهسن نه ڈالے اور اول دال ارهرکو پیاز مین بهونالے *

کهچڑي باجره

اول باجره کو هاون دسته مین خوب کوٹے جب پوست اوس کا جدا هوجاي تو موافق اوس کے چانول لیکر حسب ترکیب مذکوره بالا پکاي اور لهسن نه ڈالے

طاهري دال مونگ

چانول سیر بهر گهي آده سیر مونگ کي بڑیان آده سیر دارچیني دوماشه لونگ الایچي دو ماشه مرچ سیاه چار رتي پیاز پاؤسیر ادرک ایک توله ۸ ماشه کشنیز ایک توله آٹهه ماشه هلدي ایک توله نمک سانبهر چار توله هلدي کو پانیمین پیسکر گهي مین بهونے بعده نصف گهي دیگچه مین ڈالکر پیاز سرخ کرے پهر نصف گهي مین بڑیان ڈالکر بهونے بعد مین چانول ڈالکراور سب مصالحه دیکر پاني موافق دي اور دم پخته کردے *

طاهري نخود

طاهري نخود یعنے بونٹهه سبزکے موافق ترکیب طاهري مونگ کي پکانا چاهئے

ترکیب بنانے سوئیون کي

اگر چاهے که سوئیان سرخ هون تو آٹے کو شنگرف سے گوندهے اور اگر سویه کے ساگ کے عرق سے میده کو گوندهے تو سبز رنگ کي سوئیان هونگي میده کو سخت گوندهے اور گهوڑي کے اندر رکهه کر دبائ جب سویان نکل آئیں تو دهوپ میں خشک کرکر نگاه رکهے مگر گهوڑي کي سویون سے هاتهه کي سویان بهتر هوتي هیں

ترکیب پکانے سوئیون کي

سویان سیر بهر گهي آده سیر شکر تري تین پاؤ دوده چار سیر دارچیني دو ماشه الایچي دو ماشه اول سوئیون کو گهي میں اسقدر بهونے که سرخ هوجائیں بعد زان دوده کو جوشدي جب قریب ڈیڑه سیر کے باقي رهے تو سویان مذکور اوس میں ڈالدي اور نرم آگ پر پکائے بعد زان شکرتري اور دارچیني وغیره دیکر نیچے اوتارلے اگر چاهے که سویان ترش وشیرین هون تو اوپر سے آده پاؤ عرق لیمون دے مسلمانون کي هان اول سویون کو بهاڑ میں بهنواتے هیں تواون میں کسیقدر سوندهاپن هوجاتا هے ٭

ترکاري ها

ترکاري رتالو

رتالو سیر بهر دارچیني چارماشه لونگ الایچي چار ماشه زعفران ایک ماشه مرچ سیاه دس ماشه مرچ سرخ دوتوله پیاز پانچ توله ادرک ایک توله کشنیز دوتوله نمک دوتوله زیره سیاه وسفید دوماشه دهي پاؤ بهر گهي ڈیڑه پاؤ اول رتالو کو چهیلکر قتله خورد تراشے بعد زان کئي مرتبه پانیمیں دهوئے اور گهي میں نرم آگ پر تلے بعد زان پیاز کے قتله تراشکر باقیمانده گهي میں سرخ کرے اور زعفران دیکر رتالو مذکور اوسمیں چهوڑدے اور اوپر سے سب مصالحه دیکر قدرے پاني ڈالکر دم پخت کردے اور بهي ترکیب پکانے ترکاري پنڈالو اور کچالو کي هے فقط ٭ ٭

ترکاري اروي

اروي سير بھر گھي آدہ سير دھي پاؤ بھر دارچيني چار ماشہ لونگ الايچي چار ماشہ ہلدي پيسي ہوئي دو ماشہ مرچ سياہ چار ماشہ مرچ سرخ ۱ تولہ پياز آدہ پاؤ ادرک ۱ تولہ کشنيز ۲ تولہ نمک ۲ تولہ زيرہ سياہ وسفيد دو ماشہ اول ارويون کو چھيلے اور چاقو کي نوک سے اونکے اندر خوب سوراخ کرے بعدازان گھي مين نرم آگ پر تلے اور نگاہ رکھے پھر پياز کو گھي مين سرخ کرکے ارويان اوسمين چھوڑي اور اوپر سے سب مصالحہ ديکر دھي دے اور دم کردے اور يھي ترکيب پکانے ترکاري کيلہ کي ہے فقط *

ترکاري پھليان گوار

پھليان گوار سير بھر دارچيني چار ماشہ لونگ الايچي چار ماشہ ہلدي پيسي ہوئي تين ماشہ مرچ سياہ پانچ ماشہ مرچ سرخ ۲ تولہ ہينگ خالص ايک ماشہ ادرک ايکتولہ چھہ ماشہ کشنيز تين تولہ چار ماشہ زيرہ سياہ وسفيد دو ماشہ نمک دو تولہ دھي پاؤ بھر گھي آدہ پاؤ اول پھليونکو چاقو سے بہت باريک تراشے بعدازان گھي مين ہينگ کا چھونک دے اور پھليونکو ديگچي مين ڈالکر چلائے اور مصالحہ پيسا ہوا اول ديکر اوپر سے وہ دھي دے اور نرم آگ پر پکائے اور لوبيہ کي پھليان بھي اسيطرح پکائي جاتي ہين *

مرغول کيلہ

کيلہ کو چھيلکر اوس کے لمبي لمبي مرغول کاٹے اور گھي مين سرخ آگ پر تلے بعدازان مصالحہ موافق ديکر دھي کا شوربہ دے اور دم پخت کرے *

ترکاري سينتا پھل

اول سينتا پھل کو تراش کر قتلہ موافق تراشے بعدازان گھي مين ہينگ کا بگھار ديکر سينتا پھل ڈالکر خوب سرخ کرے اور اوپر سے مصالحہ معمولي ديکر دھي دے *

ترکاري گياہ توري

گياہ توري کو چھيلکر قتلہ تراشے اور اول پياز کو گھي مين داغ کرکر توري مذکور اوسمين ڈالدے پھر بھونکر سب مصالحہ ديکر دھي دے اور نرم آگ پر پکائے اور يھي ترکيب پکانے تندہ کي ہے اور جو پياز سے پرھيز رکھتے ہون وہ نہ ڈالين اور بجائے اوس کے قدرے ہينگ دين *

ترکاري تنندہ مصالحہ دار

اول تنندہ ثابت سیر بھر لیکر چھیلے اور اوس کے اندر سے بیج و گودہ نکالکر اوربہہ مصالحہ بھرے ادرک ایک تولہ کشنیزد و تولہ امچور پانچ تولہ سونف پانچ تولہ زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ نمک ا تولہ چھہ ماشہ پیاز تلي هوئي آدہ پاؤ بعد ازان تنندون کي موتهه کو بانس کے تیلیون سے بند کر کر اول پیاز کو گھي مین تلے اور اوس کے اندر تنندونکو ڈالکر بھونے کہ اوس کے تیلیان علیحدہ نہون اور پھر سب مصالحہ اورد هي موافق ترکاري اروي کے دیکر دم کردي اور اسیطرح کریلہ مصالحہ دار پکایا جاتا هي مگر اول کریلون کو اندر سے صاف کر کر دو پھر دھوپ مین نمک لگا کر رکھے تا کہ سب تلخ پاني اوسکا نکل جاوے اور اگر چاہے کہ کریلہ خشک رکھے تو مصالحہ بھري هوئي کریلون کو گھي مین تلکر نگاہ رکھے اورجو پیاز سے احتراز هو تو موقوف رکھے *

ترکاري مولي

جو ترکیب کہ کباب مولي کي لکھي گئي هي اوسي ترکیب سے ترکاري مولي بھي پکائي جاتي هے *

ترکاري شلجم

اول سیر بھر شلجمونکو بھاز یا بھوبل مین چند لحہ د بارکھے بعد ازان اونکا پوست اوتار کر قتلہ تراشے اور گھي مین پیاز سرخ کر کے قتلونکو اوسمین ڈالے اورخوب سرخ کرے بعد ازان مصالحہ دار چیني چارماشہ اونگ الا یچي چار ماشہ زعفران یا هلدي پیسي هوئي دو ماشہ مرچ سیاہ ایک ماشہ مرچ سرخ ایک تولہ چھہ ماشہ ادرک ایک تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ زیر سیاہ وسفید دو ماشہ دهي ڈیڑہ پاؤ دیکر نیچے اوتارلے اورنرم آگ پر پکاوي جن کو پیاز سے احتراز هو هینگ دین *

ترکاري کبنهي

کبنهي سیر بھر دهي آدہ سیر پیاز آدہ سیر دارچیني ٤ ماشہ اونگ الایچي چار ماشہ زعفران ایک ماشہ مرچ سیاہ ا تولہ ادرک دو تولہ کشنیز دو تولہ نمک دو تولہ گھي پاؤ بھر زیرہ سیاہ وسفید دو ماشہ اول کبنهي کو کئي مرتبہ پاني سے دهوئي بعد ازان پیاز کو گھي مین داغ

کرے اور کبھیونکو دیگچہ مین ڈالکر خوب بھونے اور مصالحہ دیکر اوپر سے دھی دی اور نرم آگ پر پکائے اور یہی ترکیب پکانے ترکاری کنول ککڑی کی ہے مگر سیر بھر کنول ککڑی مین پیاز آدہ پاؤ ڈالنے چاہئے جو صاحب اس سے پرہیز کرتے ہون تو موقوف رکھین *

ترکاری کچنال

کچنال کو بھی موافق ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور پیاز بھی اوسیقدر ڈالے اور جو پرہیز کرتا ہو تو ترک کرے *

ترکاری ککروندہ

اول ککروندونکو جوش دیکر بیج دور کرے بعدازان مصالحہ موافق دیکر دھی دی مگر احتیاط رکھے کہ شوربہ نہو *

ترکاری خربزہ خام

اول کچے خربزہ کو لیکر چھیلے اور قتلہ تراش کر پیاز کے ساتھہ گھی مین بھونے بعدازان مصالحہ موافق مع دھی دیکر اوتارلے اور نرم آگ پر پکائے اور یہی ترکیب پکانے ترکارے چقندر کی ہے مگر اس مین شوربہ نہ رکھے اسیطرح ترکاری کدو دار بھی بناوی جن کو پیاز سے احتراز ہو تو موقوف رکھین *

ترکاری سونٹھہ

اول سونٹھہ کو چار پہر پانی مین تر رکھے بعدازان چاقو سے باریک قتلہ تراشے اور گھی مین قدری ہینگ کا بگھار دیکر قتلونکو ڈالدے اور اوپر سے سب مصالحہ موافق دیکر قدری دھی دی مگر مصالحہ مین امچور زیادہ ہونا چاہئے

ساگ ہا

ساگ سویہ پالک

اگرچہ یہ کھانے غریب لوگون کے ہین مگر اوس جگہہ خیال اس امر کے کہ کسی صاحب کو یہ شکایت نہو کہ ساگ نہین لکھے چند ساگ بنانیکی ترکیبین ذیل مین درج کیجاتی ہین وہ یہہ ہین اول ساگ مذکور قریب سیر بھر کے لیکر باریک تراشے اور خوب پانی مین دھوکر کھڑائی مین

مین پاؤ بھر گھي گرم کرے اور اوسمین قدري زیرہ ہینگ کا چھونک دیکر ساگ مذکور اوس مین چھوڑ دي اور اوپر سے نمک مرچ پیساھوا ملا فی دیکر دم کردي بعد ایک دوساعت کے جب ساگ گل جائے تو اوس کو کھو لکر کرچھي سے چلاتا رہے جسوقت دیکھے کہ پاني اوسکا جذب ہو گیا نیچے اوتار لے اسیطرح ساگ چولائي و میتھي * و کلفہ * و او بھہ * وساگ نخود بھي پکائے جاتے ہین *

پتوڑ ھا

پتوڑ پالک

اھل ھنود کے شادیون مین اکثر پتوڑ بھي پتل پر رکھتے ھین اور بہت صاحب اپنے اپنے گھر مین پتوڑ بنواتے ھین خصوصاً موسم برسات مین پتوڑ گرم گرم نہایت لذیذ معلوم ہوتے ھین * ترکیب یھہ ھے کہ اول بیسن کو پانیمین بہت پتلا گوندھے جیسا کہ دھي ہوتا ھے بعد زان قدري زیرہ ونمک ومرچ دیکر نگاہ رکھے اور کھڑائي مین گھي گرم کرے پالک کے پتے چوڑي اور بڑي لیکر بیسن مذکور مین ملا کر کھڑائي مین چھوڑتاجاي جب وہ پک جائین کرچھہ سے نکال لے اورنوش فرمائے * مگر خیال رھے کہ پالک کے پتے پر بیسن مثل ورق کي باریک لگے اور نرم آگ پر سینکے *

پتوز برگ اروي

بموجب ترکیب مذکورہ بالا پتور برگ اروي بھي بنائے جاتے ہین *

پتور گاجر

اول گاجر کو چھیلکر اوس کے ورق چاقو سے مثل پتے کے تراشے بعد زان حسب ترکیب مذکورہ بالا پکائے اور یھي ترکیب پکانے پتور کچالو اور بیگن کي ھے *

ترکیب تیاري شیریني ھا

یہ وہ چیزین ھین کہ جو تمام ہند کے رؤساء والا شان اور امرائ عالی دودمان اھل ہنود کے ھان بڑي بڑي نامي دعوتون اور ضیافتون مین تیار

کرائي جاتي هين اور بعضي نامي شهرون مين نامي گرامي حلوائيون کے دکانون پر فروخت هوتي هين

کچوري خستہ

ميدہ سفيد وباريک پان سير نمک پانچ تولہ گهي ڈهاي پاؤ روغن شيرين ڈهاي پاؤ اول ميدہ مين روغن وگهي ديکر ڈيڑه سير پاني ڈالے اور دونو هاتهون سے خوب گوندهے کہ اوسکا سب رگ وريشہ يکسان هوجاي مگر روٹي سے کسيقدر نرم رهے بعد ازان ميديکو ايک لحظہ نگاه رکهے پهر پيٹهي دال ماش جونهايت باريک پيسي هوئي هو ڈهاي سير ليکر اوسمين مرچ سرخ دهنيا انار دانہ زيرہ الايچي هينگ سب مصالحہ پاؤ بهر دے اورخوب آميز کرے اور نمک پيسا هوا عليحدہ رکهے اول کهڑائي مين تين سيرگهي ڈالے اوراوتيان آٹے کي جسقدر چهوٹے بڑي جيسے چاهے ليکر پيٹهي مين نمک لگاکر اوس کے اندر رکهے اور هاتهہ سے بڑهاکر کهڑائي مين چهوڑتا جائے اورنرم آگ دي جب کچوريان پهولکر تيار هون کرچهہ سے نکالے يہ ايسي خستہ اورعمدہ کچوريان هونگي کہ اگرتين مهينہ تک رکهے رهين توبهي هرگز نهين بگڑينگے اور اگر چار کچوريون کو اوپر نيچے رکهہ کر ايک پيسا بلندي سے چهوڑ دو تو نيچے نکل جائيگا يہ کچوريان من بهر ميدہ کے چهہ دهڑي گهي مين تيار هوتي هين *

کچوري ديگر

يہ کچوريان کم خستہ هونگي * ميدہ پان سير روغن شيرين آدہ پاؤ روغن مذکور کو حسب ترکيب مذکورہ بالا ميدہ مين موهن دي اورکچوريان پکائے اس کے سواسيرگهي لگے گا اورمن بهر ميدہ مين دس سيرصرف هوگا *

ترکيب بنانے مٹهڑي کي

اول سير بهر آٹے مين موهن پاؤ بهر گهي کا ديکر خوب ملاوي اورنمک دوتولہ دے بعدازان پاؤ بهر پاني ديکر آٹہ سخت گوندهے اور مٹهڑيان چهوٹي بناکر کهڑائي مين چهوڑے يہ آدہ سيرگهي مين تيار هونگي *

ترکيب بنانے پوريکي

آٹا پاسير ليکر گوندهے اورحسب دستور پوريان بناکر کهڑائي مين چهوڑتاجاي اس کو گهي سواسير لگے گا *

ترکیب بنانے خستہ پوریونکی

آٹا پانسیر گھي پاؤبھر نمک دس توله اس سب کو آٹے کے اندر دیکر خوب منهے اور لوئیان توزکر پوریان چھوتي بناوي اور کھڑائي مین تلے دوسیر گھي مین یه پوریان تیار هونگي *

اوچٹي پوري

میده پان سیر گوندهکر لوئیان توزکر ۸ گره چوزي چکله پر بیلکر گھي مین چھوڑ دي مگر جسقدر پتلي بیلےگا اوسیقدر اچھي هونگي اور گھي سوا سیران مین صرف هوگا *

ترکیب لڈونگدي کي

کھاندکچي پانچ سیر بیسن سوا سیر اول بیسن کو خوب پتلا متھه کر رکھه چھوڑے اور کھاند کي چاشني تین سیر پاني مین پکا کر اور دوده آده پاؤ دیکر ایک کپڑے مین چھان لے اور کھڑائي مین چڑھا کر چاشني پکاي اور چٹکے سے دیکھے جب چاشني دوتار اوس کو بولتے ہین که جب شیره چٹکے مین لیکر دیکھا جاي تو اوس کے اندر سے دو تار برابر اوٹھین اسیطرح ایک تار اور تین اور چار وپانچ توله وچھه تار تک پکتي هے فقط دو تار چاشني پک جائے نیچے اوتار لے اور نگدیان اوتار اوتارکر گرم چاشني مین ڈالتا جائے بعد زان اوس کو ملا کر کشمش پاؤبھر ورق پسته آده پاؤ کیوره ایک توله ڈالکر لڈو بنائے *

لڈو بیسن

بیسن سیر بھر گھي سیر بھر بورا ڈیڑه سیر اول بیسن اور گھي کو کھڑائي مین ڈالکر خوب بھونے جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے اور جب سرد هو جائے توبورا مذکور اوس مین ڈالدي اور پسته آده پاؤ بادام آده پاؤ الا یچي کے بیج دو توله مصري پاؤبھر دیکر لڈو باندھے *

لڈو روه

یه لڈو بھي بموجب ترکیب مذکوره بالا بن سکتے ہین *

لڈو مگد

میده سیر بھر اور روه سیر بھر ان لڈونکو بھي بموجب ترکیب مذکوره بالا بناوي مگر قند علاوه ترکیب مذکوره بالا کے سیر بھر زیاده ڈالے اور کپڑه

مین لیکر هاته کے تهپکي سے لدو باند هے اور اول ورق پسته کپڑے کے اوپر ڈالدے

لدو مونگ

پیٹهي دال مونگ باریک سیر بهر گهي سیر بهر بوره ڈیڑه سیر اول پیٹهي کو کهڑائي مین ڈالکر همراه سیر بهر گهي کے خوب بهونے اور جب خوشبو آنے لگے نیچے اوتار لے اور دوسرے برتن مین نکال لیوي بعد ازان بورا اور میوه موافق ڈالکر لدو بانده لے ☆

لدو دال ماش

اول سیر بهر دهوئ دال لیکر باریک پسواي بعد ازان موافق ترکیب لدو بیسن بنائے ☆

لدو بونٹهه

دانه بونٹهه سبز سیر بهر گهي سیر بهر کهاند تین سیر اول بونٹون کي باریک پیٹهي پسوالے بعد ازان دس توله بیسن ملا کر خوب متهے اور رکهه چهوڑے پهر بورا کي دو تار کي چاشني چٹکي سے دیکهه کر نیچے اوتار لے اور گهي مین نگدیان تلکر چاشني مین ڈالتا جائے بعد ازان خوب ملا کر لدو بنائ اور اوپر سے پسته اور کیوڑه دے ☆

لدو ملائي

ماوا سیر بهر قند آده سیر کیوڑا دو ماشه قند کو ماوے مین ڈالکر خوب متهے اور گول گول لدو بنائے پسته کے ورق اوپر لگاوي اور قند پاؤ بهر اوپر سے سب لدو نپر لپیٹ دے ☆

لوز دوده

اول کهاند تین سیر کو دو سیر پانیمین چڑها کر اور سیر بهر پانیمین آده پاؤ دوده ملا کر اوس سے صاف کرے اور کپڑے مین چهان لے بعد ازان اوس کي چاشني تین تار کي پکالیوي اور نیچے اوتار کر خوب گهونٹے اور سیر بهر ماوا اوس مین آمیز کري اور چار ماشه کیوڑا دیکر تهال مین آده آده سیر ڈالدي اور اوپر سے ورق لگا کر لوزین تراشکر رکهدے

لوز مونگ

اول تین سیر کهاند کي چاشني چار تار کر کے حسب ترکیب مذکوره

بالا پکاوي بعدزان سيربهر دال مونگ کي پيٹهي يا آتا بسولکر سيربهر گهي مين اوس کو بهونے اور جب خوشبو آنے لگے نيچے اوتارلے پهر دو توله دنديان هارسنگهارکي ليکر پاؤبهر پاني مين اوبالکر کپڑي مين چهانکر چاشني مين پهلے ديدي اور کهرچني سے چاشني کو خوب هلاتا جائے جب چاشني جمنے پرآجاوي تو وه مونگ کي پيٹهي بهوني هوئي ٹهنڈي ڈالے بعدزان خوب ملاکر تهالون مين نکالے اور لوزين تراشے

لوز پسته

مغز پسته سيربهر قند تين سير اول سيربهر پسته کو ليکر گرم پاني مين ايک انگوچهي کے اندر باندهکر ڈالدي جب اوس کا چهلکا اوترجاي تو اوسکي پيٹهي خوب پيسوالے اور قند کي چاشني تين تار کے بناکر نيچے اوتارلے اور خوب کهرپي سے ملاوي اور پيٹهي مذکور اوسمين ڈالکر آميز کري اور خوشبو ديکر تهالونپر ڈالکر لوزين تيار کرلے اور لوز بادام بهي اسي ترکيب سے تيار کري

لوز فالسه

قند دوسير پاني مين پاؤبهر ڈالکر اوس کي چاشني چار تار کي تيار کرلے اور فالسه سيربهر ليکر انگوچهے مين خوب ملے اول پاني اوسمين سے برآمد هوا اوسکو دورکري بعدزان جو لعاب اوسکا نکلے تو اوس کو چاشني مين ملاوي اور خوشبو کيوڑه اور کندره يعنے کهويه آده پاؤ ديکر تهالون پر نکالے اورلوزين تراشے

لوز انبه

رقيق رس انبه پاؤبهر ليکر دوسير قندکي چاشني چار تار مين دے اور کهويه آده پاؤ ڈالکر اوسي طرح لوزات تراشے *

موتي پاگ

اول دو سير قندکي چاشني ايک تار کي تيار کرکے نيچے اوتارلے اور پاؤبهر بيسن کے نگديان باريک پونے مين پونه کرچه آهني کو بولتے هين جسکے اندرگول سوراخ هوتے هين دو سيرگهي مين پکاکرچاشني مين ڈالے اورکيوڑا ديکر تهالونمين جمادي اور لوزين تراشے *

تياري قلا قند

قند تين سير اول ڈيڑه پاؤ پاني مين چاشني چار تار كي اوتارے اور چاشني كو خوب هلاكر اور كهرچني سے ملاكر دانه دار كرلے اور اوپر سے ڈيڑه سير ماوا ڈالكر خوب ملاوي اور كيوڑا دو ماشه ديكر اول ورق پسته پرات مين ڈالدے بعد ازان اوس كو پرات مين اولٹ ديوي جب جم جائے تو قتلے تراش لے *

تياري امرتي

دال ماش سير بهر دهوكر خوب باريك پيٹهي مثل آٹے كے تيار كرے اور قند تين سير كي چاشني ايك تار كي آده سير پاني مين پكاكر نيچے اوتار لے اور پرات آهني مين گهي قريب آدهي كے بهردے اور پيٹهي مذكور خوب متهوا كر ايك كپڑه كرچ باريك مين سوراخ كرے بعد ازان اس پيٹهي متهي هوئي كو كپڑے مين ليكر گهي مين بشكل امرتي بناوے اور جب تيار هون تو لوهے كي سلائي سے نكالكر چاشني مين ڈالدے اور جب وه چاشني پي جاوين تو دولكڑي ركهه لے اونپر وه امرتيان ركهنا جائے *

تركيب جليبي

ميده سير بهر ليكر ارات كو پتلا آده سير پاني مين گهولكر ركهدي اور حسب تركيب مذكوره بالا كهانڈ كي چاشني ايك تار كي تيار كرے اور آبخوره گلے ليكر اوس مين سوراخ كرے بعد ازان گهي مين جليبان تيار كر كر چاشني مين ڈالنا جائے اور اگر دو چار روز كا خمير هوجائے تو اوس مين قدرے ميده واسطے تار بند هنے كے ملاوے *

بالو شاهي خسته

ميده سير بهر ليكر اوس مين آده سير گهي ڈالے اور ڈيڑه پاؤ پاني ديكر خوب متهے اور لوئيان دو دو پيسه بهركے توڑ كر گهي مين پكاوي اور قند تين سير كي چاشني ايك تار كي اوتار كر اوس مين چهوڑتا جائے اور كهرچني سے اونپر وه چاشني چڑهاتا جائے جب سرد هوجائے تو خوشبو عطر و كيوڑه ديكر نكال ليوے

نگديان مونگ

دال سير بهر كو بهت باريك پسوا كر خوب متهے اور مثل دهي كے پتلا ركهے جب اوس كا سب رگ وريشه يكسان هوجائے تو بڑي سوراخ كي پونه آهني

مین گھي مین نگدیان اوتارکر چاشني مین ڈالتا جائے اور خوشبو کیوڑه کي دے جب وه خوب چاشني پي جاوین توچلاکر نکال لے *

مٹھاي پیٹھه

اول پان سیرکا پیٹھه لیکر اوس کوخوب چھیلے اورٹکڑے کرے بعد ازان چار سیر قند کي چاشني ایک تارکي پکاکر نگاه رکھے او پیٹھي مین ایک توله قلعي دیکر خوب دھووے اورکپڑے مین نچوڑے اور وه چاشني جوپک رهي هے اونمین ڈالدے اورخوب هلائے جاوے اور نیچے آنچ کرے جب چھه تارکي چاشني آجاوے اوس وقت نیچے اوتارے اورکھرچني سے وه چاشني اوپر چڑھا کر اورخوشبو دےکر نکال لے *

لچھا پیٹھه کا

اول پیٹھه کو لیکر اور چھیلکر کئي ٹکڑے اورکدوکش مین لمبا تار نکالکر قدرے پاني مین خفیف جوش دیکر خشک کرے بعد ازان جب وه کھل جائے توچاشني چارتار مین ڈالکر نیچے اوتارے اور چلاتا رهے اورجب ٹھنڈا هو جائے تو پرات مین نکال لے *

گلاب جامن

کھویه سیر بھر مین پاؤ بھر آٹا سنگھاڑه کا دیکر خوب ملے اور چاشني تین سیر قند کي ایک تارکے نیچے اوتارلے اوراوس منھي هوئي کھویه مین ایک پسته رکھکر خفیف آگ مین اونکي گولیان گھي مین تلے اور چاشني مین ڈالتا جائے جب چاشني کا خلاف اونپرجم جائے تو پرات یاتھال مین نکالے *

اندرسه کي گولیان

اول چانول دس سیرکو خوب دھوکر اورخشک کرکر میده کے موافق پسوالے بعد ازان سواچھه سیرکھانڈ لیکر چاشني دو تارکي پکائے اوراوس پکتي هوئي چاشني مین آٹے مذکورکو ڈالدیوي اورگنڈالي سے خوب ملاتا رهے * جب ایک جگر بند هوجائے تونیچے اوتارکر ایک بوچھه گلے مین بھرکر نگاه رکھے دوسرے روزاس مین سے پاؤ بھر لیکر گولا سا بنا کر اوس کے اوپر تل لگاکر لمبي بتي بنواوي اوراوس کے قریب چھه چھه ماشه کي گولیان توڑکر تھوڑے سے گھي مین اوتارتا جائے *

ترکيب اندرسه

اوراندرسه بهي اسي خميرکے بنتے هين ترکيب اوسکي يهه هے کهاول لوئ چار پيسه بهر ليکراورچکله پررکهکر هاتهون سے بڑهاوے اورتهوڑيسے گهي مين ڈال کرنرم آنچ پرپکائے اوردوسري طرف سے نه پلٹے اوراگرلوئ چکله پر چپکے توتهوڑا سا آٹا چانولونکا ڈالدي اورکهڑائي کے تلے آنچ بهت کم کرے اورکهڑائي کے اندرصرف آده پاؤگهي هونا چاهئے ٭

ترکيب بنانے کهاجا يعنے کهجله کے

اول پانسير ميده کوجو بهت سفيد اوربهت باريک هو اسقدرمنهے کهاوسکا اورپاني کا ايک جگرهوجائے بعد سيربهرميده ليکرگهي مين اوس کي پورياں چهوڑدي اورکچي پوريان گهي مين سے نکالکرهتي دي کرملے بعدازان اوس چارسير ميده مين جوباقي هے اوس کو پيٹهي کيطرح بهرکرپوري کي برابر چکله پرهاتهه سے بڑهائے اورلوئ پانچ توله کي لے اوراون کولے کرگهي مين ڈالناجائے اورناخن سے سوراخ اول کردے جب وه تيارهوجائين توچهلني مين اوتارلے اوردس سيرکهاند کي چاشني دوتارکي اوتارکے خوب گهونٹے اورکهاجا مذکورکواوس مين غلاف ديوے فقط ٭

ترکيب گهيور

اول سيربهر ميده بهت سفيد اورباريک ليکراوس مين سيربهرپاني دوتين مرتبه دے خوب منهے اورجب ديکهے که مثل ڈورے کے تاراوسکا اوٹهنے لگے تب چهوڑدي بعدازان ايک چهوٹي سي تئي مين جوگهري نهو گهي چهڑهاوي اوراوس کوگهي سي پونا بهردي جب گهي خوب گرم هوجائے توتين چارچمچه تهوڑاتهوڑا ساوه ميده گهلا هوا بيچ کهڑائي مين قريب دس باره توله کے کئي مرتبه اونچائي سے ڈالے اوس کے بعد تهوڑاسا گهي تايا هوا اوپرسے دے جب وه گهيورا اوپرآجاوے تولوهے کي سينک سے اوٹهالے اسکوگهي سيربهرکو سيربهرلگتا هے بعدازان ڈيڑه سيرکهاند کچي کي چاشني ايک تارکي بناکر خوب گهونٹے جب کسيقدرگاڑي هوجائے تواون گهيورون کواوس مين غوط ديکرلکڑيونپر رکهنا جائے ٭

شیرینی در بہشت

اول سیر بھر میدہ اور سیر بھر گھی کھڑائی مین ڈالکر خوب بھو نے جب خوشبو آنے لگے تو نیچے اوتار لے بعد ازان ڈیڑہ سیر قند کی چاشنی چار تار کی پکاوی اور اوسکو بھی نیچے اوتارے اور اوسی میدہ مین ملاوی مگر بہت جلدی کرے تا کہ وہ سرد نہونے پاوے اور پرات مین ڈالدی اور اول خوشبو و پستہ بھی اوس مین ملاوی اور چاقو سے لمبی لمبی پٹڑیان تراش لے ٭

اکبر یان

اول چانول سیر بھر لیکر خوب باریک میوہ پسوالے بعد ازان پاؤ بھر گھی دیکر خوب متھے اور ایک روز خمیر رکھدے دوسرے روز ہتی دیکر چھٹانک بھر اور گھی دی اور تھوڑا پانی کا چھینٹا دی بعد ازان دو دو پیسہ بھر کے لوئیان بنا کر اور ہتھیلے پر رکھہ کر اونگلی سے سوراخ کر دی اور گھی مین ڈالتا جائے جب پک جائین تو نکال لے بعد ازان سیر بھر کھانڈ کی چاشنی دو تار کی بنا کر خوب غلاف دی ٭

ترکیب بنانے پھینونکی

اول پان سیر میدہ کو خوب متھے جب مثل پوری کے آتے کے ملایم ہو جاوی تو آدہ سیر کے لوئیان توڑ ڈالے اور دو سیر گھی کچے مین اون لوئیون کو ڈالکر ہرایک لوئی کو مثل ہار کے ہاتھہ مین بناوی اور سب لوئیون کو اسطرح بنا کر پرات مین جدا جدا رکھہ لے اور پھر اون لوئیون کو جدا جدا ہاتھہ سے لمبا کرے اور اوسے باقی گھی مین پھر اوسی طرح دوبارہ اونکو ڈالکر مثل ہار کے بنا کر جدا جدا برتن مین رکھے پھر تیسری مرتبہ بھی اسیطرح سے اوسے باقی گھی مین لمبا کرے غرضکہ وہ سب گھی اوسمین لگ جائے مگر چوتھے مرتبہ لمبا نکرے بعد ازان اوس مین سے دو دو پیسہ بھر کی لوئیان توڑکر اونگلی پر لپیٹ کر تھالی مین رکھتا جای اور تئی مین تئی لوسی کی کھڑائی کو بولتے ہین جو مثل پرات برنجی کے ہوتی ہے گھی چار سیر چڑھاوی اور لوئیون کو چکلہ پر رکھہ کر قدرے ہاتھہ سے بڑھا کر گھی مین چھوڑتا جائے اور پونسے اوتار کر چھلنی مین رکھتا جای اور دس سیر کھانڈ کی چاشنی دو تار کی پکا کر ایک ایک پھینی کو ڈبوکر علیحدہ کرتا جائے اور جب سرد ہو جائین تو

خوشبو کیوڑہ کے دیکر نگاہ رکھے اور اگر چاشنی سخت ہوجاوی تو پانی کا اوپر سے چھینٹا دینا چاہئے

حلوا سوھن گوندہ

دودہ خام پان سیر میدہ سیر بھر نشاستہ پاؤبھر اول میدہ اور نشاستہ کو دودہ مین ڈالکر خوب چھانلے بعد اوس کے کھڑائی مین ڈالکر آنچ پر رکھدی مگر آنچ بہت کم کرے اور کونچہ سے ہلاتا جائے جب تھوڑی دیر مین اوسکا دانہ دانہ گل جائے تو سیر بھر قند دیوی پھر آگ زیادہ کرکر ہلای جب کسیقدر بستہ ہوجائے تو اوسمین ڈیڑہ سیر گھی دے اور آنچ کم کردی مگر ہلائے جائے اور جب دیکھہ لے کہ گولی ملایم ہوگئی تب نیچے اوتارلیوی جسوقت ٹھنڈا ہوجائے تو پھر قند سیر بھر دے اور گھی پاؤبھر مصری پاؤبھر پستہ وبادام پاؤبھر اوپرسے ملا کر پرات یاتھالے مین نکالے

حلوا سوھن پپڑی دار

میدہ سیر بھر نشاستہ ڈیڑہ پاؤ اول ان دونون کو لیکر چار سیر پانیمین چھان لے اور آنچ پرکھڑای مین رکھے اورخوب ہلاتاجائے جب اوسکو اوبال آجائے توچار سیر کھاند کاشربت ڈیڑہ سیر پانیمین کرکراوسمین ڈالدی اورجب دوسرا اوبال آجائے تواس کو نیچے اوتارلے اوردوسرے دن اوس سے چوتھای حصہ لیکرآگ پر چڑھای جب اوس مین اوبال آی تو پاؤبھر گھی دیکرخوب ہلاوے اورملاوی اسیطرح ہرایک گھان مین ڈیڑہ ڈیڑہ سیر گھی دے جب گھی مذکور اوس کے اندر جذب ہوجائے تواوس مین سے ایک سینک سے قدرے اوٹھا کر دانت کے نیچے دبا کر دیکھہ لے کہ دانت مین چپکتا ہے یانہین اورجو نہ چپکتا ہو تواوس کو پرات مین ڈالدی اگر پھیلے نہین تو بیلن سے بڑھائے اورجو گری دارکرنا منظورہوتو سیر بھرگری اخروٹ کی لیکر گھان مین ڈالکر ملاوی اور پھر پرات مین ڈالے ٭

حلوا سوھن سفید

دودہ سیر بھر میدہ سیر بھر نشاستہ پاؤبھران تینونکوگھولکر کھڑائی مین ڈالکر آہستہ آگ پر پکای اورجب اوبال آجاوے سیر بھر چینے اندر ڈالدے اورخوب ہلائے جائے اورجب دیکھہ لے کہ گولی بند ھنے لگے تب نیچے اوتارلے

اور دو سیر چینی اوتار کردے اور اوسکی گولیان پانچ پانچ توله کی لیکر هتیلی سے چپوز کر کر اوپر سے پسته لگا کر دبا تا جائے

گندوزه کهاند کی

اول کچی کهاند کا پانی کر کر رکهدے یعنے من بهر کهاند مین پندره سیر پانی دے پهر اوسمین سے تین تین سیر شربت لیکر اوپر چڑهای جب چاشنی موتی ایک تار کی پک جائے تو نیچے اوتارلے اورخوب گهونٹے جب پیڑا بن نے لگے تو چادر تخت پر بچها کر اور پیڑے رکهکر هاتهه سے پهیلائے اور چارون اونگلیون کے اوپر سے نشان کردے اور بیچ مین کشمش لگادے ✫

حلوا ساده

اول سیر بهر روی کو سیر بهر گهی مین خوب بهونے بعده ڈیڑه سیر چینی کو تین سیر پانی مین گهولکر اور گرم کر کر رکهه چهوڑے جب روا تیار هوجاوے تووه شربت دے جسوقت اوسمین پانی جذب هوجائے تو آهسته کونچی سے ملا کر نیچے اوتار کے پسته اور کشمش اوپر سے دے ✫

کهجورین

میده سیر بهر کهاند آده سیر موهن پاؤ سیر ان سب مین پاؤ بهر پانی ڈالکر آٹے کیطرح گوندهے اور چهوٹی کهڑائی مین سیر بهر گهی چڑهاوے اور بعد اوس کے لوئیان توڑ کر هاتهه سے دبا کر گهی مین چهوڑتا جائے ✫

ترکیب گهونچه غلاف دار

اول سیر بهر میده مین گهی پاؤ بهر عرق لیمون دو توله نمک ایک توله دیکر خوب گوندهے بعدازان ایک جگر کرلے اور میده کی پوری سے کسیقدر سخت رکهے اور لوئیان توڑ کر گری خربزه و پسته و بادام و مصری والایچی ان سب کو ملا کر رکهه چهوڑے اورلوئیونکو بیلکر بر وقت گهونچه بنانیکے اونکی اندر توله توله بهر یه سب میوه بهر کر کناری گونٹهه دی بعدازان گهی مین چُهوڑی اور بهت نرم آگ دی جب وه تیار هوجائین تو ڈیڑه سیر کهاند کی چاشنی دو تار کی پکائی اورکهرپی سے خوب هلاوی من بعد وه گهونچه اوس مین ڈالتا جائے اور جب غلاف چڑه جائے تو اونکو نکال لے ✫

ترکیب بنانے سیوکي

اول سیر بھر میده کو ڈیڑه پاؤ گھي اور ڈیڑه پاؤ پاني دیکر خوب ملاوي اور چار لوئیان بنا کر چکله پر بیلے اور چاقو سے لمبي لمبي سیو تراش لے بعدازان سیر بھر گھي مین چھوڑ دي جب خوب پک جائین تو نکال لے بعده ڈیڑه سیر کھانڈ کي چاشني دوتارکي اوتار کے خوب گھونٹے اور اوس مین ڈالکر اوپر تلے کرے اور کھورا دیکر تھالي مین نکالے *

مٹھاي گپ چپ

اول سیر بھر میده مین آده سیر گھي دي اور پاني موافق دیکر خوب سخت گوندھے بعدازان اوس کے لوئیان ۲ ماشه کي بیلن سے بیلے اور گھي مین چھوڑ تا جائے اور نکالکر علیحده علیحده رکھتا جائے اور ایک تھالي کے اندر کاغذ سرخ رکھه کر برابر رکھے اور اوپر سے سفید کھانڈ چھڑک دے *

تلنگنے

کھانڈ سیر بھر لیکر آده سیر پانیمین شربت کرے اور کھڑائي مین چھوڑ دے جب چاشني چار تار کے پکنے پر آوے تو چھٹانک بھر گھي دے اور تنکے سے لیکر دانت پر رکھکر دیکھے جب کڑا کا بولے تو نیچے اوتار لے اور تھالي برنجي مین بار یک مثل ورق کے پھیلا کر جلد بسے اوٹھا کر آبخوره پر ڈالکر گلاس تیار کر لے *

گزک

اول سیر بھر کھانڈ کي چاشني ملایم گولي کي اوتار لے اور پہلے پرات مین قدرے گھي ملکر اوس کو ڈالے جب وه کسیقدر ٹھنڈي ھوجاوے تو لوھے کي کھونٹي پر کھینچے جب جمنے لگے تو تل دھوئے ہوئے تین پاؤ لیکر اوسمین خوب ملاوي اور بعد اوس کے پیڑا سا بنا کر چکله پر بیلن سے بیلے اور چاقو سے تراش لے اور اگر دوسري وضع کي گزک تیار کرنے منظور ھو تو اوس کے ہاتھه سے ٹکڑے توڑ کر رکھه تا جاي اور اگر اسي گوله کو لیکر چار آدمي کھینچین گے تو گزک بادل بن جائیگي اور یھي ترکیب بنانے ریوڑي کي ھے مگر اوسکي چاشني زیاده سخت رکھے *

شکر پاره نمکین

اول سیر بهر میده کو پاؤ بهر گهي دو توله نمک ایکتوله اجواین دیکر سخت گوندهے بعد ازان اوس کو بیلکر شکر پارے تراش لے اور سیر بهر گهي چهوڑ کر اوسمین اوتارلے اسکو گهي آده سیر لگے گا *

ترکیب شکر پاره شیرین

ترکیب میٹهي شکر پاره کي یهي هے یعنے سیر بهر میده کے شکر پارو نمین ڈیڑه سیر چیني کي چاشني دوتار کے بنا کر شکر پارو نکو اوس مین ڈالدي *

ترکیب سهال

میده سیر بهر چیني ڈیڑه پاؤ گهي پاؤ بهر اونمین قدري پاني دیکر خوب منهے اور چاراوٹیان بنا کر اورچکله پر بڑها کر نرم آگ مین سوا سیر گهي مین چهوڑدے *

تیاري بالو بڑا

میده سیر بهر روغن زرد سیر بهر شکر سیر بهر پاؤ سیر گهي مین میده کو ڈالکر ملے بعد اوس کے گرم پاني اورنمک ڈالکر ملے پهر سات توله چار ماشه گهي دیکر میده کو لتهه کرے اور اولت پلت کرکے گوندهے بعد ازان بڑا بنا کر گهي اوردهي گرم کر کے لگاي اور آگ کم رکهے آهسته پکنے دے جب ایکطرف سے پک جاي تو سینک سے اوسمین سوراخ کرے اور امرتي کا شیره تیار کرکے بڑ ونکو اوسمین ڈالدے اورشیره کو کفگیر سے لتهه کرے که سفید هوجائے اور اوسپر غلاف سابن جاي بعده اتني دیر رکهے که خشک هوجائے *

شکر پاره دیگر

میده سیر بهر ملائے پاؤ بهر مغز بادام آده پاؤ شکر سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دار چیني دو ماشه میده مین ملائي کو ملاي اور دو بادام پیسکر لعاب اوسکا میده مین ڈالکر میده کو خمیر کرے پهر دار چیني ملا کر میده کو لتهه کرے اورشکر پاره کیصورت بنا کر گهي مین بهونے پهر چاشني تیار کر کر شکر پارونپر چڑهاوے *

شکر پاره بادام

میده سیر بهر گهي پاؤ بهر مغز بادام آده پاؤ شکر سفید سوا سیر ملائي

پاؤ بهر دوده سیر بهر آٹهه توله چار ماشه گهي میده مین ملاکر بادامون کو بهي میده کیطرح پیسکر اوسي میده مین ملاوي بعد ازان ملائي اور دوده سے گوندهے لیکن پهلے دوده کو اتنا جوش دے که آده سیر رهجائے پهر شکرپاره کیصورت بناکر گهي مین تلے پهر چاشني تار بنده کرکے شکرپاره گرم ڈالے اورشیره کو کفچه سے لتهه کرکے سفید کرے اوشکرپاره پرغلاف کردے

شکرپاره دیگر

میده سیربهر روغن زرد سوا سیر ملائي آده پاؤ بادام پاؤ بهر شکرسفید آده سیر ملائي کو میده کے اندر ملاوے اورشکرکا شیره کرکے لعاب بادام شیره مین ملاکر میده اوسمین ڈالکر خمیرکرے اوشکرپاره ملاکر گهي مین تلے ☆

تیاري گلگله وحلواي وکهجور وسموسه وغیره

کهجور رسمي

میده سیر بهر گهي آده سیرشکرسفید آده سیر پهلے شکرکا شیره تار بند کرکے پهرسات توله آٹهه ماشه گهي میده ملاۓ اور پهر شیره میده مین ڈالکرسخت گوندهے اور پهرکهجوربن بناکرگهي مین تلے ☆

کهجور دیگر

میده ڈیڑه سیر شکرسفید آده سیر گهي سیر بهر میده مین سات توله آٹهه ماشه گهي ڈالے پهرگهڑي بهرکے بعد پاني کا چهینٹا دیکر دوگهڑي دم دے پهر شکر سفید خشک ملاکر دوگهڑي لتهه کرے تاکه میده بسته هوجائے پهر دوده سے گوندهے اوردوگهڑي تک خوب مکي دے اگر ملائي ایک توله آٹهه ماشه بادهي دے تو بهتر هے پهر خمیرسخت کرکے کهجوربن بناۓ اورگهڑي بهر رهنے دے بعد اوس کے گهي مین تلے ☆

گلگله جوار

جوارخورد سیر بهر بناسے ڈیڑه پاؤ گهي آده سیردهي پانچ توله جوارکو پاني مین بهگوکرکوٹے تاکه چهلکا اوترجائے اونکو تهوڑا سا کوٹے پهر پاني مین جوشکرے جب گل جائین تهوڑا دهي دي پهرپانیسے جداکرکے کوٹے پهر بناسے ملاکر

پیسے جب خوب حل هوجائے تهالے مین نکالکر تین توله چار ماشه دهي ملاۓ پهر صافي مین مضبوط باندهے اورسر پوش كي نوک مین باندهکر دیگچے مین لٹکائے اور پاني دیگچے مین بهرکر جوش کرے که بهاپ اوسکي آتے کو پونهچے جب آتا گرم هوجائے توگرم پاني نکالکر لتهه کرے پهر تین توله چارماشه گهي ملا کر باقي گهي مین گلگله تلے *

تیاري گلگله آنبه

میده سیر بهر گهي سیر بهر شکر سفید ڈیڑه سیر آنبه کا رس تین سیر دارچیني دوماشه میده اور آنبه کا رس اوردارچیني ملاکرلتهه کرے اور گلگله بناۓ پهر شکر کا شیره تار بند بنا کر گرم گرم گلگله شیره مین ڈالے جب شیره خشک هو جائے نکال لے *

تیاري گلگله آنبه دیگر

میده سیر بهر گهي سیر بهر شکر سفید ڈیڑه پاؤ آم کا رس تین سیر دارچیني دوماشه پیٹهي دال ماش ڈهاۓ سیر شکر اور دارچیني اورآم کا رس اور پیٹهي مین میده ملاکرلتهه کرے اور گهي مین گلگله تلے *

گلگله آنبه دیگر

میده سیر بهر گهي سیر بهر شکر سفید ڈیڑه پاؤ آم کا رس آده سیر دارچیني دوماشه پانچ توله گهي میده مین ڈالکر لتهه کري تاکه سب آمیز هوجاۓ پهر دارچیني ڈالکر گلگله تلے *

تیاري گلگله

کهویه سیر بهر نشاسته ایک توله ۸ ماشه مغز بادام تین توله چارماشه شکر سفید آده سیر روغن زرد پاؤ بهر کهویه مین نشاسته ملاکر لتهه کرے مغز بادام کے چهلکے اوتار کر تیار رکهے اور هر گلگله مین بادام رکهکر گهي مین تلے اورشیره تاربند پکا کر گلگله اوسمین ڈالے اگر گهي مین وقت گلگله تلنے کے تهورا نشاسته دي تو بهترهے *

گلگله دهي

کهویه شیرا آده پاؤ دهي چکا آده سیر میده تین توله چار ماشه روغن زرد

تین پاؤ مغز بادام چار تولہ دو ماشہ شیرہ آدہ پاؤ دہی اور کھویہ کو میدہ مین ملا کر اتہہ کرے اور گلگلہ مین ایک ایک بادام رکھکر گھی مین تلے اور شیرہ تار بند پکا کر گلگلہ اوسمین ڈالتا جائے *

گلگلہ پیٹھی ماش کے

دال ماش کی پیٹھی سیر بھر گھی سیر بھر شکر سفید ڈیڑہ سیر پیٹھی کو صافی مین چھان کر اتہہ کری کہ آبلہ اوٹھہ آوین پھر گھی مین تلکر تار بند شیرہ مین ڈالتا جائے *

تیاری موتی گلگلہ

میدہ سیر بھر گھی سیر بھر شکر سفید آدہ سیر شیر دو سیر دہی چکا آدہ پاؤ پانچ تولہ گھی میدہ مین ڈالکر اتہہ کرے پھر دہی دیکر اتہہ کرے پھر دودہ کو اتنا جوش دے کہ چمچے پر لپٹنے لگے پھر شکر ملا کر جوش دی پھر نیم سرد کر کے میدہ مین ملائی اور خوب اتہہ کرے کہ آبلہ اوٹھہ آئی اور گھی مین گلگلہ تلے *

حلوای عجیب

میدہ سفید سیر بھر گھی ڈیڑہ سیر شکر سفید سیر بھر شہد آدہ سیر مشک خالص دو ماشہ اورگلاب ایک پاؤ گھی کو میدہ مین ڈالکر سخت گوندھے پھر روتی بنا کر ماہی توی مین پکائے اور پھر اوسے کوٹ کر چھلنی مین چھانے کہ روا نکل آئی اور میدہ دور ہوجاوی روی کو گھی مین بھونلے شکر کی چاشنی قطرہ بند بنا کر شہد ملائے اورحلوی مین ڈالدی پھر مشک خالص اور گلاب دیکر لوزین کاتلے *

حلوای گاجر

گاجر سیر بھر گھی آدہ پاؤ شکر سفید پاؤ بھر میدہ تین تولہ چار ماشہ گاجرون کو پانیمین جوش کر کے دیگچہ مین ڈالے اور کفچہ سے اتہہ کرے بعدہ میدہ اور گھی ڈالکر بھون لے پھر شیرہ تار بند کر کے ڈالے جب بستہ ہوجائے توچولھے سے اوتارلے اگر لوز بنانا چاہے توشہد کے آدھی وزن کے برابر شکر دیوے *

حلواي بادام

مغز بادام پاؤ بهر شکر سفید ڈیڑه پاؤ گهي ڈیڑه پاؤ بادام کا چهلکا اوتار کے پیسے اور شکر کا شیره پکا کر بادام کا آٹا اوس میں ڈالے اور کفچه سے اوسے لتهه کرے اور پهر گهي دیکر حلوا بنالے اگر پاني سمیت گهي دیکر چولهے اوتارلے تو چمچه سے کهانیکے قابل هوگا اگر لوز بنائے تو آدها شهد اور آدهي شکر ڈالے اور حلواي پسته بهي اسیطرح بناي

حلواي کشمش

کشمش پاؤ بهر روغن زرد آده پاؤ شکر آده پاؤ کشمش کو گهي میں ڈالے اور کفچه سے لتهه کرے اور نرم آگ پر بهونے جب خوب لتهه هوجائے توشیره تار بند کرکے ڈالے اور لتهه کرے جب بسته هوجائے تو چولهے سے اوتارلے اور اگر لوز بناي تو آدها شهد اور آدهي شکر دے ✲

حلواي شیر

شیر گاؤ میش سیر بهر قند سفید پاؤ بهر مغز بادام چهه توله آٹهه ماشه روغن زرد آده پاؤ دوده کو اتنا جوش دي که چمچه سے اوٹهه آي لیکن ملائي نه پڑي قند کا شیره تار بند پکا کر ایک لکڑي کي آنچ دي اور جب شیره ملجاي پهر پاؤ بهر شیره اوسیطرحسے ڈالے اور لتهه کرے جب بسته هوجاي آگ سے اوتارلے اگر شیره کو تهوڑا جوش دیکر قند کے نصف وزن برابر شهد ملاکر جوش دیوي که چمچه کو لگے تو قند اور باقي شهد کو شیره تاربند کرکے اوسیطرح سے پکائے توصورت حلواي مقراضي هوگا ✲

حلواي نخود

نخود بریان سیر بهر قند سفید سیر بهر دوده دو سیر گهي ڈیڑه سیر پسته آده پاؤ قند سفید کا شیره تار بند پکا کر چنے کے آٹے کو پانیمین ملاکر شهد کي مانند گاڑها کرکے باریک تار کیطرح شیره میں ڈالے وزن ایک پاؤ کفگیر سے حل کرتا جائے پاؤ گهڑي آنچ دے که پاني آٹے کا خشک هوجائے اور شیره کي تري رهے پهر پاؤ بهر آٹا چنے کا اوسیطرح پاني ملاکر تار بند کرکے پانیمین ڈالے اور کفگیر سے حل کرتا جائے پهر تهوڑي آنچ دي اسیطرح چار

مرتبه پاؤ پاؤ بهر آتا چنے کا ڈالے پهر تین توله چار ماشه چنے کا آتا پانی مین ملا کر جدا رکهے لیکن آنچ دولکڑي کي کرے تو حلوائ عنقض هوگا اور باقي آته چنے کا ڈالکر گهي دي اور کفگیر سے لتهه کرتا جائے ایک لکڑي کي آنچ دورکرے جب حلوا خوب بهون جائے اور سخت هووي تو ایک توله آتهه ماشه گهي دے کر آگ سے اوتارلے اور پسته کے ورق کرکے اوپرسے ڈال دے

حلوائ نشاسته

نشاسته سیر بهر قند سفید سیر بهر روغن زرد سیر بهر دوده ٤ سیر زعفران پانچ ماشه نشاسته کو پانیمین ڈالکر رکهه چهوڑي نشاسته پانیکي ته مین بیٹهه جائے اور باقي کا رنگ نیلا هوجائے تواوس پانیکو دورکرکے اور پاني ڈالے جب وه پاني بهي نیلا هوجائے اوسے بهي دورکرے پهر نشاسته کو صافي مین چهانکر دیگچے مین ڈالے قند اور شیره اور گهي ملاکر آگ پر رکهے کفچه مارتا جائے جب بسته هوجائے زعفران اور گلاب ڈالے اور پسته اور بادام اوپر ڈالکر آگ سے اوتارلے ☆

حلوائ ساده نرم

نشاسته سیر بهر روغن زرد سیر بهر شکر سفید سیر بهر نشاسته کا میده بناکر گهي مین بهونے اول تهوڑا گرم پاني ڈالے پهر آنچ تهوڑي دیکر شیره تاربند کرکے لتهه کرے جب بسته هوجائے توآگ سے اوتارلے ☆

حلوائ نخود سبز

دال نخود سبز سیر بهر روغن زرد ڈیڑه سیر شکر سفید ڈیڑه سیر دال کو ریگ گرم مین نیم بریان کرکے میده کرے پهر گهي مین بهونکر شکر کا شیره ڈالکر لتهه کرے جب بسته هوجائے توآگ سے اوتارلے ☆

حلوائ بیسن

ارد نخود سیر بهر روغن زرد سیر بهر شکر سفید ڈیڑه سیر دوده دو سیر بیسن کو گهي مین بهونکر دوده کو خوب جوش کري آگ سے اوتارلے اور اوسمین شکر ملائے اور ایک جوش دے پهر بهونے هوئے بیسن کو دوده مین ڈالکر لتهه کري جب بسته هوجائے توآگ سے اوتارلے

حلواے بے روغن

برنج سیر بھر شکر سفید سیر بھر تخم ریحان دس ماشه چانولونکو پیسکر دانه نکالے اور موافق پانی مین جوش کرے پھر اوسمین سے نکالکر سرد پانی سے دھوئے پھر شکر کا شیره بنا کر چانولون کو اوسمین گلاے پھر تخم ریحان دھوکر ڈالے جب حلوا بسته ہوجاے تو آگ سے اوتارلے ☆

سموسه مٹر

اول مٹر پاؤ بھر لیکر اوسمین قدری پانی ڈالکر گلاے بعد زان اوسکو پیٹھی کی طرح پیسکر اور نمک مرچ مصالحه معه امچور موافق دیکر گھی مین بھون لے اور سیر بھر میده مین گھی تین چھٹانک نمک ایک توله عرق لیمون دو توله دیکر متھے اوسکی لوئی یعنے پیڑا بقدر ایک توله لیکر اوسکے اندر مٹر مذکور بھرتا جائے اور سموسه بنا کر گھی مین تلے اگر چاهئے غلاف دار ہون تو اوسپر چاشنی دوتار کی پکا کر غلاف دے اسیطرح سموسه آلو و سموسه دال مونگ و سموسه رتالو و سموسه گوبھی سموسه دال نخود و سموسه میوا تیار ہوسکتے ہین ☆

اچار ها

اچار لیمون

اول قدری پانی مین سیر بھر لیمون لیکر اوسمین آده پاؤ نمک ڈالے اور ۸ روزتک رهنے دے جب پانی غلیظ ہوجاوے تو دورکرے اور لیمون کو صاف کرکر فی سیر چار توله نمک لاهوری دیوے بعد اوس کے دو توله عرق لیمون کاغذی کا لیکر فی سیر آده پاؤ نمک ملا کر دھوپ مین رکھے

اچار لیمون دیگر

اول لیمون کو جھانوه پر گھسکر پانی مین ڈالے بعد ایک سبوچه گلے مین معه نمک ڈالکر دو تین روزتک نگاه رکھے مگر بعد ایک

ایک پہر کے ہلاتا رہے اور جب وہ غلیظ پانی چھوڑدے تو اوسکو دور کری تا که نرم ہوجاوي پهر ایک چادر پر رکهکر خشک کري جب خوب خشک ہوجائے تو عرق نعنع یا سرکه یا عرق لیمون مین موافق ترکیب مذکوره بالا ڈالدي اور نمک موافق دیکر خرچ مین لاوي ٭

اچار لیمون کاغذي

اول کاغذي لیمون کو لیکر مرتبان مین ڈالے اور نمک و مرچ پیسي هوئي اوس پر چهڑک کر ملاوے اور چار پهر تک رهنے دي بعد اوس کے کپڑے سے صاف کرکر دهوپ مین رکهے اور خوب خشک کرکے عرق لیمون یا عرق نعنع یا سرکه خالص مین ڈالے اور کبهي کبهي دهوپ مین رکهدیا کري اور نمک و مرچ بقدر اندازه ڈالے یه اچار کئي برس تک نهین بگڑتا اور خوبي یه هے که روز بروز زیاده هاضم ہوتا جاتاهے

اچار آنبه

کیریونکا پوست جدا کرکر دور کري اور اوسپر نمک پیسا ہوا ملکر ایک پهر دهوپ مین رکهے تا که اوسکا تمام پاني خشک ہوجاوي اور کیریونکے پیٹ کو چیر کر مصالحه بهردي اور عرق نعنع یا سرکه خالص مین ڈالکر رکهه چهوڑے اگر جلدي کهانا منظور ہو تو نمک موافق ذایقه دیوي اور جو رکهنا منظور ہو تو نمک في سیر ۲ چهٹانک کافي هے مصالحه یه هے مغز کیري آنبه تراشیده ادرک کتري هوئي سونف پودینه خشک کلونجي ان سب مین نمک و مرچ سرخ پیسي هوئي ملاکر اور کیریون مین بهرکر پهر دو پهر تک دهوپ مین رکهے اور کبهي کبهي دهوپ مین رکهنے سے اچار بہت روز تک نهین بگڑتا هے اور یهي ترکیب بنانے لونجي آنبه کي هے ٭

اچار آنبه دیگر

کچي کیریونکا پوست دور کرکے اونکا پیٹ چیرے اور قدري نمک دیکر دو پهر دهوپ مین نگاه رکهے بعده کپڑي سے صاف کرکر اوسمین ادرک کلونجي خوب باریک کتري هوئي بهرکر عرق نعنع یا سرکه یا روغن تلخ یعنے تیلمین نمک موافق دیکر دهوپ مین رکهے اور کام مین لائے

تیاري چٹني

دس سیر کیریونکو مع پوست تراش کر اور اوستخوان اونکي دور کرکے

خوب باریک پیسے اورجو پانی اوسمین سے نکلے اوسکو نگاہ رکھے اورادرک آدہ پاؤ نمک موافق قرنفل ایک تولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ ایک تولہ آٹھہ ماشہ کلونجی ایکتولہ آٹھہ ماشہ مرچ سیاہ دکھنی ایک تولہ آٹھہ ماشہ کشنیز خشک ایکتولہ آٹھہ ماشہ نشاستہ چھہ ماشہ نعناع خشک ایکتولہ آٹھہ ماشہ دارچینی کوفتہ ایکتولہ آٹھہ ماشہ لیکر دارچینی اور پاؤ سیر عرق نعنع ڈالکر دھوپ مین رکھے جب عرق نعنع خشک ہوجاوے تواورعرق چٹنی مین ڈالکر نگاہ رکھے *

اچار چاشنی دار

شلجم وچقندر سیر بھر سرکہ قند ي سیر بھر شکر سفید تین پاؤ پود ینہ دس ماشہ شلغم اور چقندر کے ٹکرے کرے موافق کے پانیمین گلاي پھر سرکہ اور اورشکر ملا کر شیرہ صاف تیار کرکے پھرشلغم اور چقندر کے ٹکڑونکو شیرہ مین گلاوي اور پود ینہ ڈالکر چولھے سے اوتارلے

اچار زمین قند

زمین قند سیر بھر پتے املي پاؤ بھر پیاز سیر بھر راي ۱ تولہ ۸ ماشہ نمک سانبھر ۳ تولہ چارماشہ زمین قند کو معہ پوست کے ٹکرے کرکے املي کي پنیان ڈالکر پانیمین جوش کرے پھر پوست اوتار کر راي اورنمک پیسا ہوا اون ٹکڑونمین ملاي اور بعد تین دن کے اونمین تیل ڈالے

اچار ابي گاجر

گاجر پانسیر راي تین چھٹانک مرچ سرخ آدہ پاؤ نمک ۲ چھٹانک پاني چھہ سیر اول گاجرونکو چھیلکر اورقتلہ تراش کر اوبالے جب گل جائین پانیسے علیحدہ نکالکر ایک ساعت خشک کرے بعدزان نمک مرچ وراي پیسکر اسمین آمیز کرے اورتین روزتک مرتبانمین نگاہ رکھے بعد تین دن کے چھہ سیر پاني گرم اوسمین چھوڑ دي جب ترش ہوجائے کام مین لاي اور اسیطرح اچار شلجم واچار کیچالو واچار تربوز خام واچار بیگن بنسکتاھے

ترکیب اچار مرچ سرخ

مرچ سرخ سبز سیر بھر عرق لیمون یاعرق نعنع سیربھر نمک تین چھٹانک ثابت مرچونکو عرق لیمونمین نمک ڈالکر مرتبان مین نگاہ رکھے *

ترکیب اچار پتہ ڈھاکھہ

پتے سبز ڈھاکہ کے سیر بھر لیکر اول ایک خفیف ساجوش دے اور نیچے اوتار کے پانی نکالڈالے بعد ازان دو تولہ نمک پیسا ہوا ڈالکر پھر جوشدے جب پتے مذکور گل جائین نیچے اوتارلے او پانیسے جدا کرکے ایک کپڑہ سفید پر دو گھڑی پھیلادي بعد ازان عرق لیمون یا عرق نعنع سیر بھرمین تین چھٹانک نمک دیکر پتونکو اوسمین ڈالکر نگاہ رکھے

اچار عرق نعنع

اول سیر بھر عرق نعنع لیکر اوسمین پاؤ بھر نمک ڈالکر چیز ھائے مذکورہ ذیل مین سے خواہ ایک چیز یا سب چیزین ڈالے لھسن ایک پوتھہ پیاز مرچ سرخ خشک ورق ادرک چھوارہ کشمش کنول ککڑي اریہ پوري بانس سبز کمرکھہ لوبخي آنبہ یا امچور وغیرہ اسکو اچار ملغوبہ کہتے ھین ☆

تیاري مربہ ھا

مربہ سیب

سیب سیر بھر شکر سفید دو سیر اول سوئیون کے قتلہ تراش کر خوب کانٹے سے کونچے اورقدرے پانیمین جوش دے اورشکر کا شیرہ تاربند بناکر قتلونکو شیرہ مین ڈالے اورایک جوشدے اورنگاہ رکھے بعد تیسرے روز کے ایک اورجوش دے اورکام مین لاۓ یانگاہ رکھے اور یھي ترکیب بنانے مربہ ناسپاتي و مربہ پیٹھہ و مربہ گاجر و مربہ آنولہ کي ھے ☆

مربہ املي

اول املي کچي یا پکي سیر بھر لیکر تخم اوس کے دور کري اورا ملي کو ایک خفیف سا جوش دیکر چاشني مین ڈالکر مثل مربہ سیب کے جوشدیکر اوتارلے اوریھي ترکیب بنانے مربہ ادرک کي ھے اول چاقو سے ورق باریک ادرک کے تراش لینے چاھین ☆

مربہ آنبہ

کیریان سیر بھر شکر سفید دو سیر کیریونکي لوزین بناکر کانٹے سے کوچے

اورچونه کے پانی مین ڈالدي پهرکیریونکوپانی مین جوشکري اور شکرکا شیره قطره بند بنا کرکیریونکوشیره مین ڈالکرایک جوشدي پهراوسکوڈو به رکهے پهر اوزکو شیره مین ڈالکرنرم آگ پرایک جو شدي جب لوزین گلجائین سرد کرکے اوتارلے *

مربه انناس

انناس نیم پخته سیر بهر شکر سفید ڈهائي سیر انناس کے ٹکڑے کرکے کانٹے سے کوچے پهرچونه کے پانی مین چارگهڑي تک رهنےدي پهر اوس پانی مین موافق کاجوشدي اورپهر پانی سے نکالکر سرد کرے اورجوش کے پانی مین شکرکي چاشني تار بند تیار کرکے سرد کرلے اور تهوڑا سا لیمونکا عرق دي اور پهرشیره آگ پررکهے اور انناس کے ٹکڑه شیره مین ڈالکرایک جوشدي اورسرد کرکے باسن مین نکال لےاور اسیطرح سے مربه تربوزوگدوکا تیار هوتا هے

مربه کمرکهه

کمرکهه سیر بهر شکر سفید دوسیردهي ڈیره سیر نمک پاؤبهر لیمون ایک کمرکهه کو ایک هانڈي مین ڈالکر پیسا هوا نمک دي تهورا پانی ڈالکر چار گهري تک هانڈیکو هلاوي پهر اوس پانی کو جدا کرکے چونه کا پانی ڈالے اور بعد ایک گهري کے چونے کا پانی خالی کرکے دهي ڈالے بعد اوس کے شکر ۸ توله ٤ ماشه ڈالکر جوشدي اور پهرشیره سے نکال لے اور باقي شکرکا شیره بنا کرکمرکهونکوشیره مین ڈالکرایک جوشدیکرسرد کرے اورباسن مین نکال لے

مربه کیله

کیله نیم پخته سیر بهرشکر سفید دوسیر لیمون ایکعدد کیلونکودوپاره کرکے دیگچه مین تهوڑاپانی ڈالے اورباقي پرگهانس بچهاکرکیلونکواوسپر رکهه کرایک جوشدي که پانیکي بهاپ کیلونکوپهونچے پهر چاشني شکرکي قطره بند کرکے لیمونکا عرق دیکرکیله کے ٹکڑونکوچاشني مین ڈالکرایک جوشدي اورسرد کرکے باسن مین نکال لے *

مربه فالسه

فالسه نیم پخته سیر بهر شکر سفید دوسیر پانی کو جوشکر کے آگ سے اوتارلے اورفالسونکوآده گهڑي تک اوس گرم پانی مین رکهے جب فالسے گلجاوین

توسرد پاني سے دهوئے پهرشکرکي چاشني قطره بندکرکے ايک جوشدي پهر چاشني مين فالسون کوڈالکر ايک جوشدي پهر چاشني سے نکالکر الگ کرے کہ سرد هوجاوين بعد سرد هونے کے چاشني مين ڈالکر باسن مين رکهدے ٭

چيز هاي متفرق

پوري ميوه

ميده سواسير روغن زرد سير بهر پسته آده پاؤبادام مقشر پاؤ بهر دارچيني دوماشه لونگ الايچي دو ماشه عرق ادرک ا توله ٨ ماشه پاؤ بهر ميده کو پانچ توله گهي ديکر پاني سے گونده کر روٹي بناي اور گهي مين سرخ کرکے پتهرپر پيسے اور مصري دانه دار اور گرم مصالحه پيسکر اور پسته و بادام کا قيمه کرکے ادرک کا عرق ديکر رکهه چهوڑے بعد ازان باقي ميده کو ٨ توله ٤ ماشه گهي ڈالکر سرد پاني سے گوندهے اور پوريان بنا کر اوس تمام چيزونکو پوريون مين بهر کر گهي مين تلے ٭

پوري دال نخود

دالکو پانيمين جوش کرکے دانه دار پيسے اور گهي مين بهونکر اور مصالحه ملا کر پوريونمين بهرے اور گهي مين تلے دال نخود پاؤ بهر روغن زرد دوسير دارچيني دوماشه لونگ الايچي ا ماشه ادرک ا توله ٨ ماشه زعفران آده ماشه نمک لاهوري ا توله ٨ ماشه دهي ٥ توله دالکو پانيمين نيم جوش کرکے دانه دار پيسے اور گهي مين بهونکر نيم پخت مين دهي ڈالے جب دهي خشک هوجائے اور دال بهون جاي مصالحه ملا کر دهنگار دے اور پوريونکے اندر بهر کر تلے

پوري دال مسور

دال مسور پاؤ بهر روغن زرد پاؤ بهر شکر سفيد پاؤ بهر دارچيني ايک ماشه لونگ الايچي ايک ماشه زعفران آده ماشه ادرک ا توله ٨ ماشه دالکو پانيمين نيم جوش کرکے گهي مين بهون لے بعده شيره انگشت پيچ پکا کر دالکو اوسمين ڈالے اور آگ پر رکهے جب شيره خشک هوجائے تو دال کو سل پر پيسے بعد اوس کے زعفران اور مصالحه ملا کر پوري مين بهرکر تلے ٭

دیگر پوري

میده سیر بهر روغن زرد سوا سیر قند سفید آده سیر شیر پاؤ بهر پسته بادام آده پاؤ مشک خالص ایک ماشه گلاب ۵ توله میده مین پانچ توله گهي ملا کر ملے اور دوده اور پاني سے بطرز سموسه کے سخت گوندهے اور سموسه بنائے پهر بیلن سے باریک پوریان بنا کر چهري کي نوک سے اونکي طرح تراشے اور گهي مین بهونکو قند کا شیره پکا کر اوسمین ملائے اور اون پوریکو گرم شیره مین ڈالے جب شیره اونکے اوپر طلا هوجاوے تو شیره سے الگ کرے اور میوه ریزه ریزه کرکے پوري پر لگاوي *

بهرته جدید سیب چاشني دار

سیب ولایتي سیر بهر شکر سفید یا قند ڈیڑه پاؤ روغن زرد پاؤ بهر لیمون آده پاؤ زعفران ایک ماشه کشمش آده پاؤ سیب کو صاف کرکے پانیمین جوش دے بعد اوس کے سیبون کا قیمه کرکے رکهے بعد ازان اوسی آب جوش مین شکر کا شیره کرکے قیمه مین ڈالے اور تهوڑا سا گهي دیکر آگ پر رکهے جب چاشني اوسمین خشک هوجاي اور تهوڑي رهے تو باقي گهي کو طباق مین ڈالکر سیب کے قیمه کو اوس پر ته لگاي اور اوس قیمه پر کشمش ڈالے اور دارچیني اور لونگ اور نمک پیسکر چهڑکدے جب پک جاي تو آگ پر سے اوتار لے *

بهرته دیگر

سیب ولایتي سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر ادرک ایک توله ۸ ماشه دارچیني ا ماشه لونگ الایچي ا ماشه نمک لاهوري ا توله ۸ ماشه سیب کو صاف کرکے تهوڑے پانیمین جوش دي پهر گهي مین سیبونکو بگهار دي اور ایک جوش دیوي جب تیار هوجاوے تو چمچه سے کچلکر مصالحه دي اور گهي کو طباق مین ڈالکر سیبونکي ته لگاي اور آگ پر سے اوتار لے *

بهرته جدید بادنجان

بادنجان سیر بهر روغن زرد پاؤ بهر دهي پاؤ بهر پیاز آده پاؤ ادرک ا توله ۸ ماشه دارچیني ۲ ماشه لونگ الایچي ۲ ماشه مرچ سیاه چار رتي کهیریان آده پاؤ نمک لاهوري ۳ توله ٤ ماشه بیگنونکو پاني مین جوش کرکے کچل لے بعد اوس کے د... اور کهیریونکا قیمه ڈالے جب تیار هوجاي مصالحه

ملا کر ٨ تولہ ٤ ماشہ گھی طباق مین ڈالکر آگ پر رکھہ کر تھوڑا مصالحہ اور نمک چھڑکدي جب پک جاي تو آگ پرسے اوتار لے اسیطرح توري اورکدو کا بھي بھرتہ پکالے اگر چاشني کري تو ہمراہ دھي کي چاشني ديوي جب خشک ھوجاي توطباق مین تہ لگاي شکر پاؤبھر اور جو پیازسے احتراز ھوتو موقوف رکھے * مرچ سرخ بقدر خواہش اضافہ کرے *

فالودہ

نشاستہ سیر بھر دودہ چار سیر قند سفید دو سیر بادام تین تولہ چار ماشہ آب دو سیر نشاستہ کو دو سیر دودہ اور پاني دیکر اور آدہ سیر قند ملا کر موافق کي آگ پر رکھے اور کفچہ مارتا جائے تاکہ گندہ ھوجاي پھر باقي دودہ ملاکر جب شھد کي طرح گاڑہ ھوجائے تو چولھے سے اوتارلے اور باقي قند کا شیرہ پکا کر چنے کا آٹا اور بادام بھونکر ریزہ ریزہ کرکے اوپرسے چھڑک دیوي

فالودہ سفید

دانہ باریک برنج معہ اوس کے میدہ کي نشاستہ پاؤبھر شیرہ دوسیر قند سفید دوسیر چانولونکے دانونکو اور نشاستہ کو دودہ اور پاني مین ملاکر آگ پر رکھے اور کفچہ سے لت کري تاکہ پکجائے بعدزان سرد کرکے قند کو قوام اوسمین ملاوي یہ فالودہ نہایت عمدہ ھوگا *

تیاري فرني

شیر سیر بھر برنج تین تولہ چار ماشہ قند سفید آدہ پاؤ چانولونکو باریک دلکر پاني سے دھوئے اور پھر صافي مین چھان لے پھراس پاني کو چانولون مین ملاکر اولت پلت کري صافي مین ایسا چھانے کہ تمام دودہ چانولونکا نکل آوي اوراوس پاني کو دودہ مین ڈالکر چانولون کو دودہ مین ڈالکر آگ پر رکھے اور چمچہ پھراتا رھے تاکہ پک جائے پھر قند کا شیرہ پکا کر ڈالے اور خوانچون مین جمائے

حریرہ

نشاستہ آدہ پاؤ شکر سفید پاؤبھر دودہ ڈیڑہ سیر دارچیني دوماشہ لونگ الایچي ایک ماشہ زعفران ایک ماشہ اورتلے نقدہ خالص دس ماشہ

نشاستہ کو پیسکر گھي مین بھونے اور پھر آگ سے اوتارکر سرد کري پھر تھوڑا گرم دودہ ڈالے اور لتہہ کري پھر آگ پر رکھکر ایک جوش دي جب نیم پخت ہوجاوي توشکر کا شیرہ کرکے ملاوي اور پھر مصالحہ پیسکر ڈالے

برنج شیرین

برنج باریک سیر بھر شکر سفید دو سیر مشک خالص تھوڑا سا گلاب دو تولہ شکر کا شیرہ تاربند کرکے مشک گلاب مین پیسکر دي اور شیرہ کري پھر چانولون کو پاني مین جوش کرکے صافي مین باندھے اور سرد پاني مین دھوئے اور شیرہ مین ڈالدي اور قاب مین نکالے *

دلیا گندم

گندم سیر بھر روغن زرد آدہ سیر شیر دو سیر شکر سفید آدہ سیر گندم کو گھي مین بھونے پھر دودہ کو جوش کري پھر شکر ملا کر تھوڑي کو دودہ مین ڈالکر خشک کري

دلیا باجرا

باجرا سیر بھر روغن زرد پاؤ بھر شیر دو سیر باجرہ کو پانیمین بھگوکر کوٹے یہانتک کہ سفید ہوجاي پھر خشک کرکے تھوڑي پیسے پھر گھي بھونکر شیرمین بطور خشکہ کے دم دي

خشکہ برنج

برنج سیر بھر چغرات آدہ پاؤ شیر پاؤ سیر لیمون ایکعدد نمک ایکتولہ ۸ ماشہ چانولونکو دھوکر پاني مین جوش کرے اورنمک دے جب نیم پخت ہوجاي چغرات اور لیمون گھي مین ڈالے جب سب مل جاي صافي مین ڈالکر خشکہ کو پانیسے نکال لے پھر ہانڈي متي کي آگ پر رکھے اورہانڈیمین ایک چھینٹا دودہ کا دے جب دودہ خشک ہوجاي توہانڈي مین چانول ڈالے اور اوپرسے دودہ کا چھینٹا دي کہ خشکہ کو ذراسا داغ لگے اورسرپوشکو اولٹا ڈھانکے

خشکہ بے آب

پتھر کے سل کو آگ سے سرخ کري اور پھر آگ اوس کے نیچے سے نکال لے پھر چانولونکو پاني سے دھوکر اوس سل پر رکھدي اور صافي کو پاني مین بھگوکر اون چانولون پر چار تہ کرکے ڈالے تیار ہوجاویگا *

خشکہ باجرہ

باجرہ سیر بھر چغرات پاؤ بھر باجرہ کو پاني مین بھگوکر کوٹے تاکہ

تمام پوست اوترجائے پہر دومرتبہ پانی سے دھوئے پہر دہی کی چھاچھہ بناکر چانولون کو اوسمین دھوی اور دوگھڑی تک چھاچھہ مین رکھے پہر بطور خشکہ کے پکالے اور دہی کا چھینٹا دی *

ترکیب نان خطائی کی

میدہ سیر بھر شکرتری آدہ سیر روغن زرد آدہ سیر تینون چیزون کو ملاکر گوندھے بعد ازان اوس کی چھوٹی یا بڑی پیڑی بناکر ایک طباق مین کاغذ بچھاکر اوس پر رکھے اور ایک تھالی اوپر سے ڈھانک کر نیچے اور اوپر کوئلہ کی آنچ دے *

نان خطائی روا

رواسیر بھر روغن زرد آدہ سیر شکرتری آدہ سیر تینون چیزونکو ملاکر گوندھے اور بطریق مذکورہ بالا نان خطائی پکاوے *

لڈو باجرہ

باجرہ کا آٹہ سیر بھر کھانڈ سفید سیر بھر اول باجرہ کے آٹے کو گھی مین بھونے جب خوشبو آنے لگے تو نیچے اوتارے اورخوشبو کیوڑہ اور ورق پستہ وبادام اور کھانڈ ڈالکر لڈو بنائے

لڈو چورمہ آرد

آٹا گندم سیر بھر گھی ڈیڑہ سیر کھانڈ سیر بھر اول آٹے مین آدہ سیر گھی کا موھن دیکر پوریان موٹی گھی مین تلے بعد ازان اونکو توڑکر ہاتھون سے خوب متھے اور چھلنی مین چھانکر کھانڈ مذکور اوس مین آمیز کرے اور لڈو باندھے *

ٹکیان شیرین باجرہ

باجرہ کا آٹا سیر بھر روغن زرد سیر بھر کھانڈ ڈیڑپاؤ اول آٹے کو کھانڈ کے شیرہ سے سخت گوندھے بعد ازان چھوٹے چھوٹے ٹکیان ہاتھہ سے بناکر گھی مین چھوڑتا جائے اور نرم آگ پر پکائے *

پوری مکھانہ

اول مکھانونکو باریک کوٹ پیسکر مثل آٹے کے تیار کرے اور پوری کیطرح چکلہ پر بیلکر آہستہ سے گھی مین ڈالکر اوتارلے *

پوري آرد کوتو

اول آرد کوتو کو سخت گوندھے اور جب دستور گھي مين پور يان پکاي اگر زياده خسته کرني منظور هون تو اول آتے مين قدري گھي و نمک موافق دي اور اسيطرح پوري آرد سنگھاڑه کي پکاي جاتي هين اور اکثر اهل هنود پکوڑيان بهي آرد کوتو وسنگھاڑه کے بناتے هين اگر پکوڑيان بناي تو اول آتے مين زيره مرچ سرخ نمک موافق دے ❊

حلواي کوتو سنگھاڑه

دونو قسم کا آتا هموزن ليکر اول گھي مين بهونے بعد ازان کھانڈ ديکر حسب دستور حلوا پکاوے

ميٹھے چانول

چانول باريک سير بهر شير دوسير کھانڈ سير بهر گھي آده سير اول چانولونکو خوب دهوکر اسقدر پاني مين چڑهاي که نيم پخت هوجائين بعد ازان دوده اور گھي اور کھانڈ دي اور اوپر سے ورق پسته وکيوڑه الايچي ڈالکر دم پخت کردے ❊

تياري چيله

مونگ کي پيٹھي باريک پيسے اور اوسمين نمک ومرچ مصالحه موافق ديکر توي پوري پر اول قدرے گھي لگا کر تهوڑي پيٹھي مذکور اوسمين ڈالدي اور پاني کے هاتهه سے پتلا پهيلاوے اور نرم آگ دے جب اوسطرف سے تيار هوجاي توکوچه آهني سے ليکر دوسرے طرف سے اولٹ کرے اوپر سے گھي دے بعد ازان اوتارلے ❊

چيله شيرين

اول سير بهر آتے مين ڈهاي پاؤ شکر ديکر خوب متهے بعد ازان مثل چيله مونگ چيله پکاوے اور اسيطرح چيله بيسن پکاتے هين ❊

پاپڑ دال ماش

اول پيٹھي باريک يا آتا دال ماش کا بهت باريک ليکر اوسمين قدرے نمک اور مرچ سياه ملاوے اور پهپڑا چهه ماشه کا ليکر اول چکله پر تيل يا گھي ملے پهر اوس کو بهت باريک بيلے اور نگاه رکھے بروقت ضرورت نرم آگ پر گھي مين تلے

قلمي بڑي دال ماش

دال ماش دھوي سير بھر دال نخود سير بھر اول دونون دالون کو پیٹھي کیطرح پیسے زان بعد نمک چار تولہ دھنیا آدہ پاؤ مرچ سرخ دو تولہ ادرک دو تولہ زیرہ سیاہ وسفید آٹھہ ماشہ ملائي اور موتي موتي کچھور یان سے بنا کر گھي مین چھوڑي جب وہ کسیقدر بستہ ہوجائین تو نکال لے اور چکلہ پر رکھکر چاقو سے لمبي لمبي پھانکین تراشے اور پھراونکو گھي مین ڈالکر نرم آگ پر پکائے

یہ چیزین جو ذیل مین لکھي جاتي ہین اکثر اہل ہنود کے ہان بعض تہوارون مین پکائي اور بنائي جاتے ہین

بیج پکے ہوئے خربزہ کي

بیج خربزہ سیر بھر کھانڈ سیر بھر گھي پاؤ بھر اول بیجون کو نرم آگ پر گھي مین تلے بعد ازان کھانڈ کي چاشني تار بند پکا کے اوس مین بیج آمیز کر کر پرات برنجي مین جس کے اندر اول گھي لگا ہوا ہو الٹ کر پھیلا دي جب سرد ہو جائے چاقو سے اوزین تراش کر نگاہ رکھے اسطرح کھوپرا و مکھانہ ودھنیہ سائیدہ و گوند وغیرہ پاگے جاتے ہین ٭

پیڑے

کھویہ سیر بھر کھانڈ سفید ڈیڑہ سیر قند پاؤ بھر اول کھویہ مین کھانڈ اور قند ملا کر پیڑے باندھے اور اوپر سے ورق پستہ لگاوي اگر چاھے کہ شکرپارہ تراشے تو کھویہ مین کھانڈ ملا کر تھالي کے اندر رکھکر بیلن سے بیلے اور چاقو سے شکرپارہ تراش لے ٭

ترکیب سیو بیسن نمکین کے بنانیکي

اگر چاھے کہ بیسن کے سیو بہت باریک اور خوشرنگ تیار ہون تو اول سیر بھر بیسن نہایت صاف لیکر اوسمین دو تولہ نمک دي اور ۲ تولہ ہار سنگھار کي ڈنڈیان جوشکر کر باریک کپڑہ مین چھانے اور اوس پاني سے بیسن مذکور سخت گوندھے اور کھوترے کو کڑھائي کے اوپر رکھہ کر پیچ دبائے اور آہستہ آگ پر سیو اوتارنا جائے ٭

ترکیب دال نخود تلی ہوئی

اول چنے کی دالکو چار پہر پانی مین تر رکھے بعد ازان پانی سے نکالکر چھلنی کے اندر دالتا جائے جب اوس کا پانی بالکل ٹپک جای تو کھڑائی مین گھی کے اندر نرم آگ پر چھوڑتا جائے اور کرچھہ آہنی سوراخ دارسے نکالتا جاوی بعدازان اوپرسے نمک مرچ موافق ملا کر نگاہ رکھے اور اگر چاہے که دال بہت خستہ ہو تو اول اوس پانی مین جس کے اندر دال بھگوئی تھی قدرے نمک بھی دی اسیطرح دال مونگ بھی تلی جاتی ہے *

ترکیب پھلوریان بنانیکی

بیسن سیر بھر زیرہ سیاہ و سفید ا تولہ نمک ۲ تولہ مرچ سیاہ ٦ ماشہ یا موافق طبیعت کے اول بیسن کو خوب متھے اور مصالحہ مذکور ملا کر کرچھی آہنی کو جس کے اندر بہت بڑے سوراخ ہون کھڑائی پر رکھکر بیسن مذکور اوس پر دالکر کرچھی کو ہلاتا جای جب قدرے پکوڑیان گھی مین ہوجائین تو کرچھی کو اوتارلے اور پکوڑیونکو نرم آگ پر سینکے *

کھٹے چنے

اول سیر بھر چنے بھاڑ کے بھونے ہوی اور چھلے ہوی لیکر امچور سائیدہ پانچ تولہ چوک آدہ پاؤ نمک ۲ تولہ مرچ سرخ ایک تولہ ان کو کوٹ پیسکر سب چنون مین آمیز کری اور تھوڑا چھینٹا پانی کا دیوی بعدازان خشک کرکر نگاہ رکھے * فقط *

یہ چیزین جوذیل مین درج ہین دھلی مین دولت کی چاٹ کی نام سے بکتی ہین اور بعضی چاٹ ہی بارہ مصالحہ کی بولتی ہین *

ترکیب بنانے کابلی چنونکی

اول سیر بھر کابلی چنون کو اوبالکر نگاہ رکھے بعدزان جسقدر چاہے چنے لیکر اول اوس مین قدری زیرہ سیاہ وسفید الایچی نمک مرچ سیاہ مرچ سرخ سبز تراش کر دالے اور اوپر سے عرق لیمون یا کھٹہ نیچوکر تناول کری اور اسیطرح مٹر سبز کو اول بھار مین تھوڑی دیر رکھے جب گل جائے تو دانہ نکالکر موافق ترکیب مذکورہ بالا کی سب مصالحہ اور عرق لیمون نیچوڑ کر کھاتے ہین *

LIBRARY
HYDERABAD-7

ترکیب بنانے کچالو کي

کچالوؤن کو بھاڑ مین بھنوا کر صاف کرکے قتلے تراشے اور نمک مرچ عرق لیمون نچوڑکر نوش کري اور اسیطرح کچالو وکیلہ وکمرکھہ وامرود ونارنگي وغیرہ بناتے ہین مگر ان چیزونکو بھاڑ مین بھوننے کي کچھہ ضرورت نہین ہے *

سونٹھہ بناشہ

اول سیر بھر میدہ مین ۲ چھٹانک گھي کاموہن دیکر مثل پوري کي آٹے کے گوندھے بعدازان کہڑائي مین گھي چڑہاکر چھوٹے چھوٹے بناشہ دو دو تین تین ماشہ کے بناکر اوسمین چھوڑتا جاي جب وہ خوب پھول جائین نکالکر نگاہ رکھے اگر زیرہ کے پاني کے ساتھہ بناشونکو کھانا چاھے تو پاني زیرہ کا حسب ترکیب ذیل اول تیارکرلے پاني پان سیر امچور ایک پاؤ زیرہ سیاہ وسفید ٦ ماشہ نمک چھہ تولہ مرچ سیاہ آٹھہ ماشہ ہینگ چار رتي الایچي ٨ ماشہ کچري چھہ ماشہ اول سب چیزونکو علیحدہ پانيمین خوب باریک پیسے بعدہ اوس پان سیر پاني مین ملاکر نہایت باریک کپڑے کے اندر چھان لے پھر بناشہ مین اونگلي سے سوراخ کرکے زیرہ کے پانيمین ڈبوکر کھاي بعضے کچالو اور سونٹھہ سانگر بناشہ مین بھرکر کھاتے ہین اور ترکیب بنانے کچالوؤن کي یہہ ہے کہ اول کچالوون کو اوبالکر اور چھیلکر چھوٹے چھوٹے قتلہ تراشے اور نمک مرچ امچور دھنیا زیرہ وغیرہ مصالحہ ملاکر قدري پانيمین نگاہ رکھے اور ترکیب بنانے سونٹھہ سانگرکي پہلے ورقون مین لکھي گئي ہے * اگر زیادہ چٹ پٹا کرنا منظور ہو تو مرچ سرخ دو تولہ اضافہ کرے *

ترکیب بیج خرپزہ ترش وکدو شیرین

اول بیجون کو گھي مین نرم آگ پر تلے بعدازان امچورسائیدہ وچوک ونمک ومرچ موافق ملاکر اونپر ملے اورسایہ مین خشک کرے اسیطرح بادام وپستہ بھي تیار ہوتے ہین مگر اول بادامون کو تھوڑي دیر پانيمین ڈالکر پوست دور کرے ناظریںان ان اوراق پر مخفي نرہے کہ اس رسالہ مین جسقدر

ترکیبین درج هوئ هین اونکی صحت مین کوئ دقیقه فرو گذاشت نهین کیا گیا مگر هان یه ضرور هے که اگر کوئی صاحب ناواقف قسم مٹھائیون مین سے کوئی شی پکائینگے تو بیشک وه اوس لذت کی نهین بنے گی جیسے که حلوائیونکی هان تیار هوتی هین پس هرچیز اول تو شخص واقفکار سے پکوانے چاهئے ورنه خود هوشیاری اور احتیاط هرقسم کی رکھنی ضرور هے چیز هائ نمکین مین اگر طبیعت کے موافق نمک ومرچ نهو تو اوس کے گھٹانے بڑهانیکا اختیار هے کیونکه بعض صاحب فی سیر دو توله نمک کهاتے هین اور بعضی ٣ توله لهذا اس کتاب مین درجه اوسط فی سیر دو توله لکھا گیا هے ☆

تمام شد

الوان نعمت

حصه سوم

در مطبع نبات المصري مطبوع شد

بسم الله الرحمن الرحيم

بعد حمد عزوجل احقرالناس بلاقيداس خدمت مين ناظرينان حصه سوم كتاب الوان نعمت كے عرض رسا هي كه سب تركيبين جو زيل مين لكهي گئي هين ايجاد بنده نهين هين بلكه ايك رساله فارسی ونيز ديگر كتب معتبر سے بزبان اردو ترجمه كي گئي هين اگركهين سهو وخطا سے كوئي غلطي پاوين اوس كو قلم اصلاح سے زيور آرايش كا عطا فرماوين ☆

تركيب پخت ملا كتاني شوربه

مكهن پاؤبهر قتله پياز تراشيده چهه عدد جوه لهسن تين اول قدري پاسلي قيمه كركے اور تهوڑاسا مارجورام شيرين ان سب كو ايك جگه كركر اشتو مان مين آتش نرم پر بريان كري جب رنگ اوسكا خفيف مائل به سرخي هو ڈهائي سير ملز بازاري كو پاره پاره تراش كر موافق اندازه سب اشيا كے پاني ڈالكر پكالے جب قدري پاني جل جاوي اوسوقت بوزن تين بوتل كے پاني جوش كركے پاؤبهر جو شهرا وسكاج ڈالكر چار گهڑي تك آتش نرم پر پكاوي بعد زان چار چمچه ميزي كاري تودر يعني

سفوف کاري همراه آب سرد کے ملا کر وه بهي اوس مين داخل کرے چار گهڑي کے بعد اوس کو اوتار کے پاره هاي گوشت کو جدا کر کر اور جوزچهلني يا کپڑه مين چهانکر صاف کرے که شوربه گاڑه هوجاي اوس وقت ايک چوزه مرغ کے هر ايک عضو عضو کو جدا جدا کرے اور مکهن سے اسٹو مان مين بريان کرے جب قدرے نرم هو جاوے تو سرپوش سے دهانه اسٹومان کو خوب بند کرے اور مرغي مذکور کے پار چونکو شوربه مين ملاوے اور بوزن ايک بوتل خورد کے دوده جوش کر کے اور دو عدد ليمونکا عرق اوس مين ملا کر همراه خشکه کے تناول کرے ✲

ترکيب پخت ديگر ملاکٹاني شوربه

بهت سے استخوان کباب بيف شبنه اور مٹن و مرغي کو يکجا جمع کر کر حسب دستور شوربه نکالين اور جب شوربه تيار هوجاوے تو اسٹومان دوسري مين تين چهٹانک مکهن معه تين بوتل شلجم اور دو بوتل گزر اور آٹهه عدد پياز کلان کے قتلون کي پکاوين جسوقت که نرم هوجائے بوزن تين بوتل شوربه استخوان هائے مذکورين کا که جو اول تيار رکها هے اور ايک قتله نان پاؤ کا اور دو چمچه ميزي کاري توڑ کے ملا کر چار پانچ گهڑي کامل پکاوے بعد اوس کے اوتار کے لکڑي کے کفچه سے کپڑه مين چهانين مگر خيال رهے که کوي ريزه استخوان کا اوس مين نه گرجاي اور جو شوربه بهت گاڑا هو اور چهن نه سکے تو تهوڑا سا شوربه استخوان هائے مذکور کا اور ملا کر چهانين بعد ازان ايک عدد مرغي کے پوست کے چهوٹے چهوٹے ٹکڑے تراش کر فري پان مين مکهن کے ساته بريان کرے اور همراه شوربائے استخوانهاي باقيمانده کے ملا کر پکاوي جب تهوڑا جوش آوي اوس کو اوتار کر آتش نرم پر آهستگي سے پکنے دے اور چربي و کف کو اوس کے اوپر دور کرتا رهے تاکه تيار هوجائے اور سواي اس کے استخوانهاي مذکور مين قدري بيف گوشت بهتر داخل کر کے شوربه تيار کرے بهت لذيذ و ذايقه دار هوگا اور اکثر يهه شوربه به نسبت نان پاؤ کے برنج ثابت يا برنج سائيده سے غليظ هوجاتا هے مگر بهتر يهه هے که بوقت داخل کرنے برنج سائيده کے شوربه کو چولهے پر تيار کرے ✲

ترکيب تيسري ملاکٹاني يا کاري شوربه کي

اول قريب دو بوتل کے شوربه گوشت بچهڑو سے که فربه هو تيار

کرے اور دو عدد پیاز اور ایک خوشه باسلی یعنے پترسیلی اور نمک و مرچ سیاه اوس کے اندازه کے موافق اوسمین ڈالے اور پکاوے اور چھان لے بعد ازان ایک عدد مرغی ذبح اور صاف کرکے بدستور اعضا اوس کے شوربه مین ملا کر معه ایک چمچه میزی کاری پوڈر کے چولهے پر رکھے اور پکاوے جب مرغی خوب نرم هوجای عرق ایک لیمون کا اور کریم بوزن ایک چمچه چاه کے ڈالکر خشکه کے ساتهه کهاوی ٭

ترکیب چوتهی ملاکٹانی شوربه

مٹر آده سیر مکهن سوا توله مع دو پیاز کے قتلون کے اور قدرے نمک اور مرچ سرخ اور دو پهول جاوتری کے بوزن دو بوتل پانیمین آتش نرم پر آهستگی سے پکاوی جب مٹر پک جای اور نرم هوجاوے تواوس وقت ایک مرغی کلان کو ذبح وصاف کرکے حسب دستور اعضاء پاره پاره اوسکی کو معه دو بوتل پانی کے جوش دے اور اوس مٹر وغیره مین ملای اور جو شوربه کو گاڑه کرنا منظور هو توکهانیسے گهڑی بهر پهلے ایک چمچه میزی کاری پوڈر اور بوزن اوس کے برنج سائیده ملا کر چولهے پر پکاوی اور بعد ازان قاب مین نکالے ٭

ترکیب راس شوربه یعنے سر بچهڑو جسکو ماک ٹرٹل کهتے هین

سر بچهڑو ایک عدد ایکر قدرے پانی مین نیم جوش دی اور پوست اوس کا علیحده کرکے برابر ریزه انچهه کے کاٹ کر جس جگهه که گوشت هواوسکا ریزه ریزه تراشکر اور سیاهی آنکهه کی دور کرکے باقی کو بمقدار حلقه انگوٹهے کے تراشلے اور زبان اوسکی دور کرکے زبان کو بطور قتلون کے تراشے اور ان سب اعضا کو تین بوتل اشٹاک یعنے آب یخنی گوشت فربه مین ڈالکر تهوڑی مرچین سرخ اور دو تین پهول جاوتری ونمک و پوست آدهی لیمون کا غذی کا اور آدهی بوتل خورد سفید شراب اور قریب باره عدد غلوله گوشت دیکر عرصه ڈیڑه گهڑی تک آگ پر پکنے دی اور بعد اوس کے بقدر دو چمچون کے میزی مائده کو آب سرد مین خوب ملا کر آدهی بوتل خورد شوربه کے اوس مین ڈالے اور اوسی دیگچه مین ملاوی بعد اوس کے بیضه نصف لیمون کا عرق خوب جوشد بکر اور آتهه انڈون کی زردی اوسمین ڈالے تهوڑی دیر پکا کر ظروف شوربه مین نکالے ٭

ترکیب دوسری شوربه سر بچهڑو کی

سر بچهڑو ایک عدد معه پوست کے خوب صاف کرکے بوزن تین بوتل پانی

ے گھڑي بهر همراه سوپت بریت یعنے لبابه کے نیم جوشدي اور گوشت کے قتله چهوٹے یا بڑے بنا کر مطابق اندازه کے مکهن کے ساتهه بهونے تاکه رنگ اوس کا خفیف مائل بسرخي هوجاوي بعد اوس کے سیر بهر گربي گوشت بیف اور آده سیر گربي گوشت بچهڑو اور آده سیر گربي گوشت مٹن اور پانچ عدد قتله پیاز کے تراش کر سب چیزون کو اوسي پاني مین جوش دي اور استخوانهائے سر کو بهي پاره پاره کرکے ڈالے اور فریٔ پان کو دو بوتل پاني گرم سے خوب صاف کرکے اور گوشت کو اوسپر نگاه رکهے اور چیزون کو معه دو عدد پیاز ثابت اور ایک خوشه اجرب شیرین یعنے تیم ولایتي اور اوس سے دو چند پاسلي اور پوست اور ایک عدد لیمون اور چار عدد لونگ اور کچهه گرم مصالحه اور نمک اور سیاه مرچ اور ایک قتله کرام نان پاؤ خشک کي پانچ گهڑي تک پکا کر چهان لے جب سرد هوجائے چربي وغیره آلایش اوس کے اوپر سے دور کرے بعد اوس کے گوشت سر بچهڑو مغز کو را اور زبان اوس کي اور سوئیت بریت که اندرون فورکاٹر کي رهتا هے پاره خورد برابر تراشکر اور شوربه مین ملا کر آگ پر رکهدي جب جوش آوي تو ایک پیاله شوربه مین بوزن ایک چمچه کے میزي مائده کو تهوڑا تهوڑا کرکے اوس پر چهڑکے اور اوسي برتن مین ڈالے اور کهانے سے پیشتر مرچ سرخ بوزن ایک چمچه خورد چاه کي تخت جوشد یکر آٹهه یا دس انڈون کو لیکر اون کي زردي اور سفیدي اور اوسي قدر غلوله گوشت اور ایک بوتل خورد سفید شراب جوهد یرا هووي اوسمین ملاوي اور کهانے سے تهوڑي دیر پہلے عرق ایک لیمون کا ڈالے اور ترکیب غلوله هائے گوشت کے اوس شوربه کیواسطے یهه هے که پانچ چمچه میزي مغز نان پاؤ سائیده کے مغز بچهڑو مین ملاي اور پانچ چمچه چرب بیف قیمه کرکے اور باندازه ایک چمچه کے نمک اور ایک چمچه چاه اور مرچ سفید اور ایک عدد پوست لیمون قیمه کرکے اور قدري جایفل اور قدري پاسلي کو جوشد یکر اور قیمه کرکر اور زردي و سفیدي دو انڈون کي اوس مین حل کرکے سب کو یکجا ملا کر گولئین مانند زردي انڈون کي تیار کرکے برتن مین جوشد یکر اوسکو بریان کري جبتک که رنگ اوسکا خفیف مائل بسرخي هو ☆

ترکیب تیسرے شوربه سر بچهڑو کي

اشٹاک یعني آب یخني گوشت بهتر و نرم ضرورت کے موافق لیوي اور اوس کو همراه چهه عدد پیاز کے جوشدي بعد ازان آده پاؤ مکهن کو بریان کرے اور میده

کود الکر گاڑہ کرے اور آب یخني مذکور کو تهوڑا تهوڑا اوس مین ملاتا رهے جب جوش آجاوے سر بچهوڑ و مذکور کو اوس مین نکالکر اور چهوٹے چهوٹے ٹکڑے کاٹکر اور تهوڑا سا بهونا هوا گوشت جس مین نمک اور مرچ ملا هوا هو اور پوست ایک لیمونکا ملاکر شوربه مذکورمین ڈالکر تهوڑي دیر پکنے دے بعد ازان بوزن دو چمچه مرکٹ سب مشرم کیچپ اور تین چمچه اکسش آپ خوني اور ذایقه کے موافق سانس لمن پکل ڈالکر شوربه کو نرم آگ پر جوش دے اور اوس کے گاڑہ کرنے کو ایک پیاله چاه مین پاني سرد مائده کا ایک چمچه کے اندازہ پر خوب ملاکر تهوڑا تهوڑا شوربه مین ڈالتا رهے اور بعد چند لمحه صرف مین لاوے فقط *

برون کبریبي شوربه کي پهلي ترکیب

گوشت ساڑهے سات سیر ساق یعنے لینگ خواه سین بیف کالیکر اور ٹکڑے کر کر ایک دیگ مین مکهن ملکر اوس مین وه گوشت رکهے اور ایک گهڑي بهر اس کو آگ پر رکهکر سرخ کرے اور بار بار نیچے اوپر کرتا رهے بعد اوس کے استخوانون کو توڑ کر اور مغزاون کا نکالکر مٹن کے واسطے رکهه چهوڑے کیونکر یهه مغز استخوانون کا واسطے سرخ کرنے گوشت کے شوربه مکهن سے بهتر هوگا اور پهر بوزن چوده بوتل کے آب سرد کو استخوانون اور گوشت مین ڈالکر پکائے جب جوش آوے اوس کے اوپر سے کف وچرب وغیره دورکر کے خوب صاف کرے اور بعد اوس کے چهه عدد پیاز کلان رنگ سرخ اور ایک عدد گذر کو تین ٹکڑے کرکے اور ایک سر سلهري اور ایک مشت پر ثابت مرچ سیاه کي اور مرچ بلدها اوس مین ملاکر سب چیزون کو دیگ مین ڈالدے اور دیگچه کے منه کو سرپوش سے خوب بند کرے اور دس باره گهڑي تک آتش ملایم پر آهستگي سے پکاوے اور جب آگ پر پکاوي توسرپوش سے دیگ کا مونهه بند کرد یوے پهر آگ سے اوتار کر چهلني یا کسي باریک کپڑے مین چهان لے اور ایک برتن کلان مین خرچ کیواسطے نکال لے بعد اس کے اوسي گوشت اور استخوان کو معه آب وگرم بوزن تین یا چار بوتل کے دیگ مین رکهه کر آگ پر پکاوے اور بعد پکنے کے چهان لے یهه اشٹاک خرچ اسٹوودیگر طعام کے لئے بهترهے اوروه کبریبي شوربه تین چار هفته تک رهیگا اورجب تناول کے واسطے شوربه کو جوش دے اوس سے پهلے درم سیلي یعنے سیوئي یا مکروني کو تهوڑا تهوڑا نمک اور پاني دیکر ایسا پکاوے که نرم هوجاي بعد ازان چهان کے

بوقت تناول طعام شوربہ مذکور مین ملا کر تصرف مین لاوے یہہ شوربہ بذات خود نہایت صاف ہے محتاج صفائی دیگر کا نہین ہے *

بروں کبریبی شوربہ کی دوسری ترکیب

ڈیڑہ سیر گوشت کبریبی کا کاتکر اشٹومان مین معہ تین قتلون پیاز کے اور ایک چھٹانک مکھن رکھکر خوب سرخ کرے مگر احتیاط رکھے کہ پیاز کے قتلہ جل نہ جاوین بعد ازان بوزن چاربوتل کے پانی اور ایک سرسلہری اور دو عدد گذر اور دو عدد شلجم اور تھوڑی مرچ سیاہ ثابت اور نمک اوس مین ڈال کر چار گھڑی تک آتش نرم پر باہستگی پکاوے اور پھر چھان کر نکال لے جب سرد ہوجائے تو اس کے اوپر سے چربی وغیرہ الایش دور کرکے آگ پر گرم کرے جس وقت جوش آوی قدرے درمسیلی پانی مین دیکر ملاوی اور بعد تھوری دیر کے خرچ مین لاوے *

سوپ کریسی کی پہلی ترکیب

پیاز کے بارہ قتلہ کرکر آدہ پاؤ مکھن مین بھونے اور چوبیس عدد گذر سرخ کا پوست دور کرکے چاربوتل پانی مین جوش دی جب نرم ہوجائے تو کھرل مین خوب حل کرکے پیاز مین ملاوی اور اب گذر مذکور مین ایک دستہ تیم ولایتی اور قدری مرچ سیاہ اور نمک اور ایک پھول جاوتری اور تین عدد لونگ داخل کرکے ایک گھڑی بھر پکاوی اور چھلنی یا پارچہ ململ باریک سے چھان لے پھر سب کو اکٹھا کرکے جلدی سے جوشدی تاکہ کریم کی مانند گارہ ہوجاوی بعدہ قدری خشکی شوربہ کے برتن مین رکھہ کر اور اوسکے اوپر شوربہ ڈالکر تصرف مین لاوی اور جو گذر کلان ہووین تو صرف بارہ عدد کافی ہین *

اسکاچ ہیر سوپ یعنے شوربہ خرگوش جنگلی کی پکانیکی ترکیب

جنگلی خرگوش کو ذبح کرکے اوس کے خون کو بہ حفاظت رکھہ چھوڑی اور بعد دور کرنے اوس کے پوست کے ٹکری ٹکری کرکے صاف کری اور اور گوشت ساق وسرین کا علیحدہ رکھے اور باقی کو اسٹومان مین معہ ایک چمچہ میزی اور ایک چمچہ مکھن کے رکھکر سرپوش سے منہ اوس کا بند کری اور آدہ گھڑی تک آگ پر سرخ کری اور تہ اوبالا کرتا رہے

اور دوسري سانس پان مين قريب ڈيڑہ چھٹانک کے مکھن معہ تين چمچہ ميزي مائيدہ کے ڈالکر بھونے پھر خون مذکور کو چار بوتل آب سرد مين ملاکر اور چھانکر ديگر معہ گوشت کے مکھن اور مائدہ مسنور مين شامل کرکے پکاوي جب جوش آوي ان سب کو اوس گوشت مين جو آگ پر سرخ ہورہا ہي معہ ايک عدد گذر اور ايک سر سلھري اور تين عدد پياز کے قتلون کو اور کچھہ مرچ سياہ ونمک ملاکر دو گھڑي تک پکاوي اور وقت تناول طعام استخوان اور گذر اور سلھري کو دور کرکے تناول کري

ہيرسوپ يعني شوربہ خرگوش جنگلي کي دوسري ترکيب

جنگلي خرگوش کو ذبح اور صاف کرکے اوس کے اعضا جيسي فرکسي کے لئے جدا جدا کرتے ہين ويسے ہي تراش کر درميان ايک استوان کے رکھکر قدري جمع مصالحہ اور تين پھول جاوتري اور کچھہ نمک اور ثابت مرچ سياہ اور ايک خوشہ پالسلي اور ايک شاخ تيم ديسي اور چار بوتل پاني اور ايک قتلہ خيم اور دو سير گوشت بيف لاغر اور دو عدد گذر اوچار عدد پياز کے ٹکڑے سب کو ملاکر آگ پر پکاوي جب تين بوتل پاني باقي رہے تو گوشت خرگوش کا اوسمين سے نکالکر دوسرے برتن مين رکھے اورشوربہ مذکورکو اوس گوشت مين چھانے اوربعدازان ايک بوتل خورد پورٹو ين شراب ملاکر اور جوش ديکر خرچ مين لاوے *

شوربہ جگڈ ہيرکے پکانيکي ترکيب

آدہ سير کرون مٹن اور آدہ سير کبرليي بيف پانچ سير پانيمين يعني گوشت شوربہ اور آدہ سير گوشت ساق بچھڑ ولاغر کا اور ايک قتلہ خيم کا پارہ پارہ تراش کر معہ دو عدد شلجم اور دو عدد گذر اور تين عدد پياز قيمہ اورقدري جاوتري اور مرچ سياہ اور نمک کے تين چار گھڑي يک جگہ پکاکر چھان لے اور دوسرے روز ايک خرگوش جنگلي کو ذبح اور صاف کرکے اورٹکڑے ٹکڑے کرکر اورقدرے مرچ سياہ اور نمک اور نصف عدد جائفل پيسکر اور پوست ايک عدد ليمون کا گوشت خرگوش مذکور مين ملائے اور اوس کو مرتبان نمک رکھکر شوربہ سے پرکرے اور ڈاٹ لگاکر اور شاہنہ يعني پھوکنہ اور ايک ٹکڑہ پارچہ سے باندہ کر ايک برتن کلان کے معہ آب سرد رکھکر تين گھڑي تک پکاوے اس عرصہ مين جسقدر

پاني که جل جاوے اوس کے عوض اور پاني گرم اوسيقدر ڈالتا رهے بعد ازان مرتبان مذکور برتن سے نکالکر رکهے جب سرد هوجاي اوس کے اوپر سے چربي وغيره آلايش معه پوست ليمون کے دورکرے اور اوس شوربه سے دو طورين پر هوجاينگے اورجسوقت واسطے خرچ کي درکارهو درميان ايک طورين کے اوسکے گاڑها کرنيکے کو ايک ايک چمچه پيزي مائده کو درميان قدري مکهن اور نيم بوتل خورد پوٹوين شراب کي که وه دونو طورين کے لئے نکال کر اوسمين ملاوي اور يه شوربه بخوبي پندره روز تک رهيگا ☆

وايٹ سوپ يعني سپيد شوربه کي ترکيب

سيربهر گوشت بيف لاغر کا ليکر سرد پاني مين باره گهڑي تک تر رکهکر خوب دهوي اور بعد اوسکے ايک برتن مين معه ايک عدد نکل و بيل اور پانچ بوتل پاني اور دو عدد گذر اور دو عدد شلجم اور چار عدد پياز اور ايک چمچه هيزيلي سفيد اور قدري مرچ سياه اور جاوتري اور نمک رکهکر چار گهڑي تک آگ پر جوشدي اور بعد پکچانيکے چهان کر بحفاظت نکال لے اور دوسري دن اوسپر سے آلايش چرب وغيره دور کر کے پاؤ سير بادام خوب دهوکر اور پوست اونکا اوتار کر کهرل مين تهوڑے پاني کے ساتهه خوب حل کرے پهر اون کو شوربه مين ڈالکر تهوڑي دير جوشدي اور تصرف مين لانيسے پيشتر ايک بوتل خورد کبريم مذکور کے داخل کر کر صرف مين لاوي مگر بعد ملانے کبريم مذکور کے شوربه کو جوش ندي اور اگر بعوض کبريم کے ايک بوتل شير کي جوشد يکر معه ايک چمچه مجهوله ارار وٹ کے ملاوي تو نهايت ذايقه دار هوگا ☆

جيلٹ سوپ کي اول ترکيب

دو بطخون کو ذبح کر کے اون کے کنج جيلٹ کو نيم جوشدي اور پاؤ نپر سے پوست دور کرے بعد ازان سنگدانه کے چار ٹکڑي اور گردنون کے تين ٹکڑي او رپاؤن اور جگر اور سر کے دو دو ٹکڑه اور چونچ کو دور کر کے سب کو ايک جگهه جمع کرے اور اوس مين ايک بوتل کبريبي شوربه رقيق اور ايک قتله پياز کا ڈالکر پکاوي اور تهوڑا بيرون کبريبي شوربه سے پهلے پکا کر تيار رکهي بعد اوسکے جيلٹ مذکور اور شوربه رقيق جس مين اوسکو زورد يا تها معه قدري پا سلي قيمه کے بيرون کبريبي شوربه مذکور مين جو پکا هوا تيار رکها هے ملاوي اور پياز کو دور کرے اور مکهن و ميده سے شوربه کو گاڑها کرے اور نصف بوتل خورد سپيد شراب

یعنی مدیرا صرف مین لا تیسے پیشتر ملا کر تصرف لاوي مگر یہہ شوربہ بغیر ملا نے مدیرا کے خوش ذایقہ ہوگا *

آکس چیک سوپ یعني شوربہ کلہ نرگاؤ کي ترکیب

گوشت سے ہڈیون کو علیحدہ کرکے پارہ پارہ کرے اور گوشت باندازہ ایک اونگلي کے لمبا اور دو اونگلي کے چورا تراشکر دیگ مین رکھے اور بحساب دو بوتل پاني في سیر اوس مین ڈالکر اور قدري نمک چھڑک کر آتش ملایم پر پکاوي جب اول جوش آوے توکف وغیرہ کو دور کرے اور اسیطرح دو گھڑي پکاوے اور بعد ازان گذر اور شلجم اور پیاز اور ایک سر سلہري کا اور دو عدد کرم کلہ اور ایک خوشہ تیم ولایتي اور قدرے مرچ و نمک اور آدہ پاؤ درم پاسلي ان سب کو ایک جگہہ ڈالکر دو گھڑي تک پکاوي بعد ازان آگ پرسے اوتارکر کف وغیرہ معہ تیم مذکور اور استخوانون کے دور کرکے صرف مین لاوے *

شیپ ہیڈ برات یعنے شوربہ سر میش کي ترکیب

سرمیش کے بالون کو معہ پانؤن کے آہن گرم سے چھیلکر صاف اور سوختنہ کو جب صاف ہو جاي اور بال جل جاوین سر کو دو پارہ کرین اور مغز کو نکالکر پھینکدے اور آنکھونکي سپیدي تراشکر اور سر و پا پر خوب ملکر دو گھڑي تک رہنے دے پھر گرم پانیسے دہوکر اور صاف کرکر اور اوسکي اونگلیونکا چرم سخت دور کر کر دو گھڑي تک پاني مین رکھے بعد ازان ایک بوتل پاني معہ ڈھاي چھٹانک جو کے پکاوے جب پانیمین جوش آوي سر پاؤن و گردن بطور قرعہ خورد یعنے کتیبچ کے معہ قدري گذر اور شلجم کے تراشکر اور نمک لگا کر اوس پاني مین ڈالے اور منہ برتن کا سرپوش سے ڈھک کر چار گھڑي تک پکنے دے اور جو کف وغیرہ اوس پر آوین دور کردیوي اور تھوڑا سا پیاز کا قیمہ کرکے وہ بھي ملاوین مگر واضح ہو کہ موسم سرما مین یہ مٹر شوربہ مٹر سبز خورد سے بہت اچھا ہوتا ہي *

اسکاچ پیارلي برات یعنے شوربہ جو کي ترکیب

آتھہ بوتل پانی مین تین چھٹانک جو کہ جوش دي جب جوش آوي کف وغیرہ کو اوس کے اوپر سے دور کرے پھر ایک عدد مرغي اور آدہ سیر گوشت

بیف کا اور جو مرغي لینے منظور هو تو ڈیڑه سیر گوشت بیف کا اور ڈیڑه سیر گذر اور شلجم اور تین عدد پیاز کے قتله خورد و آب جو مذکور مین داخل کرے اور پکاوي اور اگر ساگ دینا منظور هو ایک گهڑي تک جوشد ینا کفایت کرتا رهے اور آدهي چهٹانک جو دیکر افزود کرے جب سبزي وغیره جو شمین آوي کف وغیره اوس پر سے دور کرکے پانچ گهڑي تک اوسطور رکهے اور جب مرغي پک جاوي شوربه مذکور سے باهر نکالکر رکهه چهوڑي وقت تناول طعام کے شوربه مین ملاکر اور گرم کرکر اوس کے ساتهه تناول فرمائ اور همراه صحب دیس کے نوشجان فرمائ اور اگر منظور هو تو شوربه مین بعینه مانند ترکیب شوربه سر پشِ مرقومه بالا کي عمل مین لاوے اور عوض سر میش کے آب مٹن و بیف و بچهڑو یا مرغي ملاوي ٭

شوربه کالي لیکے یعنے گندنه کي ترکیب

تین یا چار درجن گندنه کو دهوکے اور صاف کرکر اس کے سپیدي اور سبز یکو قریب ایک آنچ کي درازي کے تراشکر اور پهر صاف کرکر غربال آهني مین خشک کري اور چار بوتل اشٹاک کے بیف گوشت سے معه قدري مرچ و نمک کے گندنه مذکور مین ملائ اور چار گهڑي تک باهستگي پکاوي جسقدر عرصه مین که مرغي کو ذبح اور صاف کرتے هین اوسقدر عرصه پهلے ایک مرغي کو ذبح اور صاف کرکے شوربه مین ملاکر پکالے اور درمیان طورین کے رکهکر خرچ مین لاوي ٭

ویل سوپ یعنے شوربه بچهڑو کي ترکیب

نکل ویل دو سر لیکر اور اس کے پوست کو صاف کرکے اوس کے چهوٹے چهوٹے ٹکره کري اور ایک اشٹومان مین رکهکر اور آٹهه بوتل پاني اوسمین ڈالکر پکاوے جب جوش آوي کف وغیره اس پر سے دور کرے جب دو بوتل کي مقدار پاني باقي رهے تب پکنے دي پهر چهان لیوي اور جسوقت میز پر لیجاوي قدرے مرچ سفید اور نمک جاوتري اور بوزن ایک چمچه مجهوله کے عرق لیمون کا ڈالکر ایک چمچه میزي کلان مانده اور آدها چهٹانک مکهن سے اوس کو گاڑها کرلے ٭

توماٹا سوپ یعنے شوربه ولایتي بیگن کي ترکیب

تین عدد گذر کو پاني سے دهوکر اور پوست اس کا چهیلکر اوس کي

سرخي كو ٹكڑه ٹكڑه تراش كر اور تين سير سلهري اور چار عدد پياز كلان اور دو عدد شلجم كلان كو ايك جگهه ايك سانس پان مين معه يك چهٹانك مسكه مكهن اور پاؤ سير گوشت لاغر اور رحيم نوكي ركهكر ايك گهڑي تك آنچ ملايم پر آهستگي سے پكنے دے اور بعد ازان تين بوتل برون كبر يبي شوربه اور قدري مرچ سياه ثابت معه آٹهه يا دس ولايتي بيگنونكو ڈالكر ڈيڑه گهڑي تك پكاوي اور چهلني مين چهان لے اور فري كو موافق قرعه خورد كے عليحده برتن مين تيار ركهے اور وقت تناول طعام كے تهوڑا سا اوس برتن نكالكر همراه اوس كے تناول كرے ٭

وجي ٹيبل سوپ يعني شوربه سبزي كي تركيب

باره عدد پياز كے قتلون كا پوست دور كركے پاره پاره تراشے اور آنچ شلجم كلان اور دو سير سلهري اور تين عدد گذر كلان كي سرخي دهوكر سب كو اشٹومان مين معه ايك چهٹانك مكهن كي ركهكر سرپوس سے منهه اوسكا بند كرے اور آگ پر ركهے جب كچهه نرم هوجاي اوسوقت چار بوتل كبر يبي شوربه جو استخوانهاي كباب بيف سے تيار هوا هو اوسمين ڈالكر پانچ گهڑي تك پكنے دي بعده باريك كپڑے مين چهانكر آگ پر ركهے جب جوش آوے توكف وغيره دور كركے تصرف مين لاوے ٭

كريٹ سوپ يعني شوربه گذر كي تركيب

ايك عدد شين بيف اشٹاك يعني آب يخني بهتر وگنده سے تيار كرے اور ۲ چهٹانك لاغر رحيم اور ايك عدد مرغي خواه ٹكڑه بچهڑو اور ايك خوشه تيم ولايتي اور دو عدد پياز اور ايكعدد گذر اور قدرے مرچ سياه ومرچ شهر جا كر اور تهوڑا سا نمك اور ۲۰ عدد لونگ اشٹاك مذكور مين ڈالكر اور قدري جوشديكر سرد كرے اور چربي وغيره اوپر سے دور كركے پهر جوشدے كه نرم هوجاوي بعد ازان باره يا تيره گذر ليكر كهرل مين خوب حل كرے اور پاؤ سير گوشت بيف سرد خواه بيف اشٹاك كو پيسكر اور گرم كركر پارچه ململ مين چهانكر گذر اور شلجم مين ملاوے اور اوسي شوربه مين خلط كرے اور وقت تناول طعام كے شوربه مذكور كو جوش دے كر صرف مين لاوي فقط مگر عوض اشٹاك كے بيف تازه كي اشٹاك استخوان هائے بيف كا بهتر هوگا فقط ٭

کرٹ سوپ یعنے شوربہ گنذرکي دوسري ترکیب

دس یا بارہ عدد گنذرکو دھوکر اورصاف کرکے معہ ساڑھے تین تولہ مکھن کے استومان مین رکھکر اورمنھہ اوس کا بند کرکے جبتک کہ نرم ہوپکالے پھرپاني اس کا باریک کپڑے مین چھان لے اور اس کے مغز کو اشتاک معقول مین ملاکر کبیدرم کے موافق گاڑھا کرے اور جوشدیکر چولھے سے اوتارلے *

ترکیب سوپ برائے اتوید یعنے شوربہ واسطے بیمارکے

گوشت بیف خواہ مٹن آدہ سیر لیکر پارہ پارہ کرکر یا دونون سے ایک ایک چمچہ لیکر دو بوتل پانیمین باہستگي تمام پکاوے اورکف وغیرہ اس پر سے دورکرتا رہے جب باندازہ ایک بوتل خورد کے پاني رہے تب چھانکر اورقدرے نمک ملاکر بقدر ایک پیالہ چاہ کے پیتا رہے *

اکس ٹیل سوپ یعنے شوربہ دم نرگاؤکي ترکیب

دوعدد دم نرگاؤ کو پارہ پارہ کرکر دو تین گھڑي تک سرد پانیمین تر رکھے بعد ازان ایک ساس پاني مین معہ چار بوتل پاني سرد اور ایک دستہ تیم ولایتي اور بقدر ایک چمچہ کے مرچ سیاہ ثابت اور تین عدد پیاز اور دو عدد گنذر اور ایک عدد شلجم کے رکھکر منھہ اس کا سرپوس سے بند کرکے چولھے پر رکھے جب جوش آوے کف وغیرہ کو دور کرتا جاي تین گھڑي تک پکنے دے اور بعد ازان ایک چمچہ کے میزي سرکا اور نصف بوتل خورد پورٹوین شراب ملاوے اور صرف مین لانیسے پہلے شلجم اور گنذر وغیرہ معہ تیم کے شوربہ سے دورکرے *

ھاچ پاچ سوپ یعنے شوربہ ملغوبہ کي ترکیب

مني شلجم اور گنذرکو فرعہ خورد یعنے کتلیٹ کے موافق تراش کر اور ایک گوبھي کے سر کا پھول معہ ایک عدد پیاز و عدد برگ کاھو یعنے صلاو پارہ خورد تراشکے اور ایک بوتل خورد مٹر سبز پختہ ومالیدہ اور چار بوتل پاني گرم کرکے ڈالے اور دو گھڑي تک ھلکي آنچ پر پکاوے بعد اس کے گوشت لبن کا مانند مٹن چاپ کے تراشکر خواہ کر ون ثابت یعنے میش فربہ کے معہ نمک ومرچ وقدرے قتلہ پیاز کے کاٹ کر اس مین ملاوي اور ڈیڑ گھڑی تک پکاوے

پھر تین بوتل خورد مٹر سبز ملا کر آدہ گھڑی تک جوشدے جب تیار ہو تو چولھے سے اوتار لے

اشٹو یک رنف بیف کی پہلی ترکیب

گوشت رنف بیف کو باندہ کر اور درمیان ایک اشٹو مان کے رکھکر اوسیقدر پانی سرد ڈالین ایسا کہ گوشت کے اوپر پانی تیرجاوی اورڈیڑہ سیر بیگن کے قتلے کرکراور ایک مشت پرتیم دیسی کے اور آٹھہ عدد پیاز اور چار عدد گذر خورد اوردوعدد شلجم اور دوبا تین برگ شاذج ہندی کے اورکچھہ مرچ سیاہ اور جمع مصالحہ اورقدری جاوتری اورتین عدد لونگ اورایک بوتل خورد پوٹوین شراب اور ایک بوتل خورد شیری شراب کی ان سب کو اوسمین ڈالکرسات یا آٹھہ گھڑی تک آتش ملایم پرپکاوی بعد ازان گوشت بیف مذکور کو نکالکر اوسکے پانیکو چھان لیوی اور چرب وغیرہ اوس پرسے دورکرے اور واسطے گاڑھا کرنیکے مائدہ آب سرد ملا کر اوس پانیمین ڈالے پھر جوشدیکر بیف پرر کھے اور اوس سے پیشتر گذر اور شلجم کوخواہش کے موافق تراشکر کبریبی رقیق مین جوشدی جوقت نرم ہو جائ چارون طرف بیف مذکور رکھکر صرف مین لاوی ☆

اشٹو یک رنف بیف کی دوسری ترکیب

گوشت بیف کا خوب محکم اور مظبوط باندہ کر اور چار عدد لونگ اوس گوشت مین ملا کر سانس پانی مین معہ تین بوتل پانی اورسات ماشہ مرچ سیاہ نیم کوفتہ اور تھوڑا سا نمک اور ایک خوشہ تیم ولایتی اورتین عدد آنچونی کی رکھکر پکاوی اورنہ وبالا کرتا رہے جب نیم پخت ہوجائ اوس کے پانیکوچھان کر بیف مذکورکومعہ ایک بوتل خورد پوٹوین اورنصف بوتل خورد بیر گرم پس خوردہ پکاوی اور اوسی چھنے ہوئے پانیمے جبتک کہ خوب نرم ہوپکنے دی بعد چرب وغیرہ آلایش اوس پرسے دورکرے اور جوسا نسپان مذکور کا گاڑہ نہ ہوتو تھوڑا کبریبی بیف ملا کر مائدہ آب سرد سے گاڑہ کرے اور بیف کو ڈیس مین رکھکرچارون طرف اوس کے کبریبی چھڑک کر صرف مین لاوے ☆

اسٹو یک رنف بیف کی تیسری ترکیب

ایک عدد رنف خورد خوارب بنشین بیف کو مکھن مین ایسا بھونے کہ بالکل

سرخ ہوجاوي اورمائدہ کوہمراہ مکھن کے بھونکر اورقدري پاني مين دوتين عدد پياز جوش کرکراورکچھہ مرچ سياہ اورنمک اورتين چمچہ ميزي سرکہ سانس کے ملاکر بيف مذکورکواوس مين ملاوي اورتہ وبالاکرکے تين گھڑي تک آگ پرپکاوے اوراس سے پيشترکہ تناول کرے باندازہ ايک پيالہ کے پوتوين شراب اوسمين ملاکر صرف مين لاوے اورگذر اورشلجم موافق قرعہ خوردکے تراش کراوسکے ساتھہ پکائے ٭

ترکيب يک رنف بيف الابر نمرکي

ايک عدد رنف بيف کو چھہ رات اوردن رکھکر اوراستخوان اوس کے دورکرکے بيف مذکورپرلار يعنے خنزير اوسمين داخل کرے مگر چرب اسمين ايسي طرح ملاوے کہ اوپرسے ظاہر نہ ہوے کہ پرچہ تيگن ياحيم سے ہي اورلار مذکوکو آدھي آنچ کے موافق چوگوشہ تراش کراوردرميان قيمہ پياز وپاسلي وتيم وقدري لہسن اورمرچ سياہ اورنمک ملاوين اورجو مصالحہ باقي رہے درميان ايک بوتل خورد سرکہ اورايک بوتل خورد پوتوين اور بوزن ايک پيالہ تيل ولايتي کے ملاکر بيف مذکورکوايکرات اوسمين تر رکھے اور دوسرے روز بيف مذکورپردھي مصالحہ ملکر اوراسپرکاغذ باندہ کرسيخ پر کباب کرے اورہمراہ اوس کے برون کبربي گازہ اورقدرے عرق ليمون اور قتلہ اچار خيار کے ملاکر تناول کرے اوراوسکي زينت کے واسطے قتلہ گذرکے جوش ديکر اورمغز شاخ درخت سہجہنہ مورنکي چھيلکر دبدے ٭

ترکيب استو بيف

پانچ بوتل ياانمين پانچ سير برسکت بيف متوسط کو پکاوے اور دوعدد پياز اوردومدو لونگ اورايک سر سلھري کا اورايک عدد گذر کلان اوردوعدد شلجم پارہ خورد تراش کے اورايک مشت پر برگ ترشک يعنے چوکہا اورپاؤ چھٹانک مرچ سياہ اورقدرے نمک ان سب کو ڈالکر چھہ گھڑي تک آتش ملايم پر پکاوي اوربعد اوسکے تھوڑي کبربي گذر اورشلجم سے تيار رکھے مگرشلجم کو مکھن مين ايسا بھونے کہ رنگ اوسکا مائل بسرخي ہوجاوي اورقدري مرچ سياہ اورنمک اور مرچ سرخ بھي ملاکر مائدہ مکھن سے گاڑھا کري اوراوس کو بيف مذکور اور گذر شلجم پر چھڑک کر تناول کري

ترکیب ہنٹنگ بیف یعنے بیف شکار

ایک عدد اون بیف کو کہ بوزن بیس سیر کے ہو ڈیڑہ چھٹانک شورہ سے خوب مالش کرکر پانچ گھڑي تک نگاہ رکھے بعدازان ڈیڑہ چھٹانک جمع مصالحہ اورآدھي چھٹانک مرچ سیاہ کو پیسکر سیر بھر نمک اور ساڑھے تین چھٹانک شکر سرخ مین ملاکر بیف خوب ملے اورچودہ روزتک حفاظت سے رکھہ چھوڑي اور دوسرے تیسرے روز تہ وبالا کرتا رہے اوردھي اور مصالحہ اوسپر چھڑک دیا کرے جب پندرہ روزگذر جائین سب مصالحہ کو دھوکر دور کرے اور بیف کو برتن مین رکھے اور چربي بیف دوسرے کي بقدر تین سیر کے ریزہ ریزہ کرکرتھوڑي دیگچہ مین رکھے اور باقي کواوپر رکھکر مونھہ اسکا سرپوش سے بند کردي اور تنور کے اندر آٹھہ گھڑي تک دم پخت کرے جسوقت سرد ہوجائے اوس کے اوپر سے پوست باریک چھیلکردور کرے اورکبر یبي کو چھانکر بحفاظت نگاہ رکھے تین مہینہ تک بخوبي رہیگا اس کبر یبي کے ڈالنے سے گوشت قیمہ یا شوربہ یا دیگر طعام بہت لذیذ وذایقہ دار ہونگے ٭

مختصر مصالحہ دار بیف خوردن سرد کي ترکیب

پانچ یا چھہ سیر گوشت برسکٹ کو تین چار روزتک لٹکارکھے بعدازان ڈیڑہ چھٹانک شورہ باریک پیسکر مالش کرے اور جو مصالحہ منظور ہو آدھي چھٹانک مصالحہ اور سوا تولہ سیاہ مرچ بھي ملدین اور تمام شب اوسیطور رکھین پھر ڈیڑہ سیر نمک باریک پیسکر اور پاؤ سیر تر نکل یعنے چوتہ ملکر دس روزتک نگاہ رکھے اور ہرروز بلاناغہ مالش کرتا رہے جب جوش کرنا منظور ہو تو ایک کپڑے مین خوب مضبوط لیکر آٹھہ نو گھڑي نرم آنچ پر پکاوي مگر احتیاط رکھے کہ گوشت مین جوش نہ آوي جسوقت پانیسے باہر نکالے استوپان پردو لکڑیان رکھکر اوس پرگوشت مذکور آدہ گھڑي تک رکھے اورنیچے استومان کے آگ تیز نہوتا کہ اوسکا بخار پنہچتا رہے اور اسکوتہ وبالا بھي کرتا رہے بعدازان کسي وزني چیز کے نیچے دبادي جب سرد ہوجاوي توکپڑے سے نکالکر کام مین لاوي ٭

ترکیب منٹ کالپ

سیر بھر گوشت بیف لاغرکے قتلہ باریک اور چھوٹے کاٹ کر قیمہ کرے

اور اگر رنف یا رون ہوتو بہت مناسب ہے پھر ایک چھٹانک مکھن کو فرئی پان مین قدرے مائدہ سے بریان کرکے اور قیمہ مذکور مین ملاکر چمچہ سے نرم یا کسی اور چیز سے ہلاتا رہے تاکہ رنگ اسکا مائل بسرخی ہوجائے بعدہ کبریبی مصالحہ دار تیار کرکے قیمہ مذکور کو ایک ساسپان مین ڈیڑہ گہڑی تک پکنے دی اور تناول طعام کے وقت ایک چمچہ سبزی مشرم کیچپ یا اچار خیار ملاکر صرف مین لاوی علاوہ اسکے بعوض مکھن لے اکثر چربی بیف کی قیمہ کی بریان کر نیمین صرف ہوتی ہے ٭

ترکیب نمکین بیف برائے خرچ فی الفور

ایک عدد رون بیف مین چارون طرف خوب نمک ملے اور ایک برتن مین رکھہ کر اوس کے اوپر دو تین لکڑی رکھہ دی اور اون لکڑیون پر گوشت رکھدے کہ نمک اوس کا باہر نکلجاوی اور دوسرے روز قابل جوش دینے کے ہوگا اور اگر قدرے شورہ اور چینی اور عرق لیمون کا ملکر نمک ملے تو رنگ گوشت کا سرخ ہوگا ٭

دوسری ترکیب نمکین بیف کی

ایک بیف کے تکڑہ مین خوب نمک دیکر آدہ گہڑی تک مالش کری اور تین چار روز تک رکھکر بعد اوس کے صرف مین لاوی ٭

ترکیب بنانے پگل کے واسطے بیف کی

سولہ بوتل پانیمین ایک سیر چینی سرخ اور تین سیر نمک پانکا ڈالکر جوش دے اور آلایش وغیرہ اوس کی دور کرتا رہے اور دوسرے روز اس گوشت مین کہ پت پگل مین بند ہوا ہو ڈالدی اور جب دو مہینے گذر جاوین تو معہ ڈیرہ چھٹانک چینی سرخ اور پاؤ سیر نمک کے جوش دیتا رہے اسیطرح ایک برس تک خوب رہیگا اور گوشت مذکور کو اسیطرح بعد گذر جانے دو ماہ کے تھوڑا تھوڑا نمک چھڑکے اور دوسرے روز نمک اوسکا صاف اور خشک کرکے پت مذکور مین معہ ایک چھٹانک شورہ قلمی اور پاؤ سیر نمک کے رکھکر پگل مذکور سے ڈہک دے چنانچہ یہ پگل گوشت پگل خنزیر اور حیم اور زبان اوس کے کو درست رکھتا ہے علاوہ ازین زبانون پر نمک بازار و ملکر صاف کرے

زان بعد قدرے شورہ سے مالش کر کے چار پانچ روز تک اسیطور رکھکر بعد اوس کے پگل مذکور ڈالکر رکھہ چھوڑے گوشت آٹھہ یادس روز مین لایق پگل کے ہوگا اور تین مہینے تک ذایقہ دار ہوگا *

کالر بیف کي ترکیب

برسکٹ بیف کے تکرہ تراش کر استخوان اوسکا دور کرے اورشورہ ونمک اوس پرملکر ہفتہ تک رکھہ چھوڑے بعد ازان قدرے جایفل پیسکر اورمرچ سیاہ وجماکہ وتیم قیمہ اور مار جورام شیرین اور پاسلي ان سب کو ایک جگہہ جمع کر کر گوشت پر چہڑکے اورد ستہ چوبک سے خوب کوٹ کراو رکپڑے بہین سیکر اورکسي مرتبان مین پاني رکھکر خوب مضبوط باندہ کر تنورکے اندر پکاوے جب وہ پک جاوے تومرتبان کے اندر سے نکالکر کوئي وزني چیز اوپر رکھدے جب خوب سرد ہوجاوي کپڑے کو دور کرکے خشک نگاہ رکھے *

فراهي گندیل لینس کي ترکیب

گوشت سیر بہر لاغر اورنرم اورد ھاي چھٹا نک چرب تازہ دونون کو پیسکر ملاوے یہا نتک کہ دونوملکر لیئي کي مانند ہوجاوین زان بعد رگ وریشہ اوس کا دورکر کے چار اندونکو اوس مین ملا کر حل کرے اورآدھي بوتل خورد کیریم گندہ اور اوسیقدر مغزنان پاؤسائیدہ یعنے کرام کہ وہان سب کو درست کریگا بطور نقشہ اول مشابہت کاگ کي معہ نمک ومرچ جما کہ موافق کروکٹیس کے اشتہاک یا آب گرم مین جوش دے اور صرف مین لاوے *

ترکیب فلت بیف کي بنا نیکي

سارھے سات سیر رب بیف لیکر اورھڈیان اوسکي دور کر کے اورسیخ مین پکا کر کباب کرے اور پاسلي بریان اور آچارسے اس کو زینت دیکر میز پر لیجائے *

ترکیب استو کلہ نرگاؤ

گاي کے سر کو صاف کر کے آب سرد مین تمام شب رکھے صبحدم نیم پخت کرے بعد ازان ہڈیان اسکي دور کر کے تہوڑا اوس پانیمین جو نیم پخت کیا تہا کلہ مسطور کو پکاوے اوراوسکي غلظت کیواسطے قدري مکہن اورمائدہ کو بریان کرے اورملاوے اوراوس سے پیچھے موافق قرعہ خورد کے یا اورشکل پر جو

منظور هو گذر اور شلجم کو حسب مقدار ضرورت کے تراشے اورد و یا تین عدد پیاز کے قتله کر کے ان سب کو معه نمک اور مرچ سیاه اور مرچ جما که کے کله مذکور مین ڈالکر سرپوش سے اس کا منهه بند کر دیوے اورد و گهڑي تک پکنے دے اور صرف مین لانے سے پهلے ایک گلاس پوتوین شراب اور ایک گلاس بوزه یعنے قسم بیر شراب کا ملا کر تناول کرے ٭

ترکیب بیلن اشٹوئیک

سفید گرنسب خورد جوشدي هوئ کو تکره تکره کر کر مرچ و نمک سے مصالحه دار کرے اور قدرے مکهن مین بریان کرے اور مرچ سیاه کو قتله کو اوپر چند قتلاون نمکین بیف سرد کے چهڑک کر بهونے اور گرنسب بهني هوئ کو معه قتله هاۓ نمکین بیف کے ڈیس مین رکهکر ساده گرم گرم نوشجان فرمائے ٭

ترکیب چهولدر مٹن کي بناتیکي

استخوان ایک عدد خورد چهولدر مٹن کي دور کر کے اور ایک کپڑے مین باندہ کر اوس کو جوش دئے هوئ پانیمین پکاوي اور سانس سفید بهتر و معقول کو تیار رکهے اور اوسمین قدرے کبریم گنده اور تهوڑا اچار هندوستاني قیمه کر کے اور ملا کر گرم کرے مگر اتنا خیال رہے که جوش هونے نه پاوے اور بعد ازان مٹن مذکور پر ڈالکر صرف مین لاوے ٭

فریغ مٹن استیک کي ترکیب

ایک سانس پان مین اسقدر پاني دي که پاني مذکور اوسپر تیرتا رهے بعد ازان ایک خورد تیم ولایتي اورد و یا تین عدد پیاز کا قیمه اور قدرے مرچ سیاه ڈالکر لحه دو لحه تک جوش دیکر سب کو دور کرے اور پرچه مذکور معه تیم کے پکنے دے مگر خیال رکهے که کبهي اوسکا خوب گاڑه نهوجائے پهر کبهي مذکور کپڑے مین چهانکر چرب وغیره اوسپر سے دور کرے اور زردي ایک انڈیکي خوب حل کر کے پرچه مذکور کو اوسمین ملاوي اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ که درمیان تیم قیمه کے بلا هوا هو پیسکر چهڑک لین اور خوب سرخ فريئ کرے اور کبهي مذکور کو مکهن اور مائده مین گاڑه کر کے اور ایک چهچه میزي سرکه ڈالکر گرم کرے جب گرم هوجائے تو اوسکو ڈیس مین ڈالکر اور استیک اوسکے اوپر رکهکر تناول فرماوي ٭

مٹن کٹلس کي ترکيب

تين پاؤ گوشت ران مٹن يعنے ميش کا فربهي کيطرف سے کٹلس کے موافق تراش کر چهري سے کوٹے اور بعد ازان مغز نان پاؤ پيسکر قدرے مرچ ونمک و پاسلي قيمه و تيم ديسي اور ماجورام شيرين کو ملاوي اور کٹلس مذکور کو مکهن مين گلا کر ترکري اوراوسے مغزنان پاؤ مذکورسے خوب پوشيده کرکے مکهن مين تهوڑي ديرفري کرے اور بعده ايک عدد سانسپانيمين قدرے کبريي که وه مکهن اورمائده تين گازه کيا هوا هو تهوڑي دير پکاوے اورصرف مين لاوے

ماک وين نين سن کي پکانيکي ترکيب

ايک عدد لين کلان وفربه مٹن کو چند روزتک رکهه چهوڑے هڈيان اوسکي معه چربي گروه کے دورکرکے اور پوست باريک اوسکا چهيلکر رکهے بعده ايک چهٹانک شکرسرخ اورآدهي چهٹانک مرچ سياه پيسکر اور مٹن مذکور پر مالش کرے اور تين دين گلاس پوٹوين کے چهڑک کر پوست مذکورکو عرصه پانچ روزتک پوشيده رکهے اور هر روزته وبالا کرتارهے اور جب کباب کرے تو پوست مذکورسے پوشيده کرکے حسب ونس يعنے آهو کا کاغد باندهے اور همراه کبريي تيار ياونهين سانس ها کے جو واسطے آهوکے متعين هے کهاوے *

هري کيٹ مٹن کي ترکيب

مٹن چاپ کے ٹکره تراش کر اوراستخوان اوس کے کم کرکے اچهي طرح پر درست کرے اور جو گردن مٹن مذکورکي ثابت صرف مين لاوي اوس کے اوپر نيم بوتل خورد پاني ڈالکر تهوڑي دير پکاوي پهر چند قتله پيازکے مکهن مين بهون کر نکال لے اور چاپ هائے مذکور پر مائده چهڑک کر جلد بهي بهون لے تاکه رنگ اوسکا سرخي مائل هوجاوي پهر سانس پان مين معه پيازهاۓ مذکور اورقتله هائے خورد شلجم کے رکهے اورکچهه تهوڑي کبريي کو اوسي فريۓ پانيمين رکهه کر جوش ديکر درميان چابها وسبزي هاکي که سانس پانيمين رکهے هوۓ هے معه دو يا تين اونگ وقدرے جمع مصالحه ومرچ سياه ملا کر دو گهڑي تک پکاوي اوراس سے پهلے که خرچ مين لاوي آلاش وغيره دورکرناجائے اورقدرے مائده کو سرد پانيمين ملاکر گازه کرے اورايک چمچه سبزي مشرم کيچپت کا ملاکر صرف مين لاوے *

ہري کبت نمک مٹن کي ترکيب

ايک عدد گردن ميش کو تيار کرکے کٹلاس کے موافق پرچہ تراشے اور درميان کبريبي مصالحہ دار معہ دو يا تين گذر کے سرخي اور قدرے شلجم کہ وہ گھاس کے مانند درازي ايک انچ کے باريک تراشے اور تناول فرمائے ٭

ترکيب بنانے استوفلٹ مٹن ويا ہر بس بيف کے

گائے کي ران کا گوشت يا ٹکرہ بيف کو بقدر ساڑھے تين سير کے ليکر معہ ايک عدد گذراو رشلجم اور پياز اور ايک بوتل خورد پاني کے اشٹو مان ميں رکھکر آٹے سے اوس کا منہ بند کرے اور ساڑھے تين گھڑي تک آگ پر پکاوي پھر گوشت مذکور کو چولھے سے اوتار کر رکھہ لے اور چربي کو کبريبي کے اوپر سے دور کرے اور کپڑے ميں چھانکر گاڑھا کرے اور چند عدد گذر اور شلجم کے قتلہ اپني خواہش سے تراش کر اور جوشدہ بکر کبريبي ميں ملا کر گوشت کو گرم کري اور اچار خيار کو ملا کر صرف ميں لاوے

ترکيب بنانے ايزا اشٹو کي

چاپ کے موافق گاي کے گردن کو تراشکر ايک عدد سانسپان اور دو ياد ھاي سير آلو چھہ عدد پياز کے قيمہ اور قدري مرچ سياہ اور نمک اور ايک بوتل کلان پاني سردکي رکھہ کر سرپوش سے منہ اوسکا بند کري جب جوش آوي چولھے سے اوتار کر آگ کے سامنے رکھے تا کہ اوس کي گرمي پہنچتي رہے اور جب صرف ميں لاوي ايک يا دو چمچہ ميزي مشروم کيچپ کے ملاوے ٭

ترکيب پکاني ران ميش مثل وين سن يعني آہو

ميش کلان کے ايک ران ليکر ہفتہ بھر تک لٹکا رکھے پھر ايک چھٹانک مرچ سياہ اور آدھي چھٹانک مرچ جمائکہ پيسکر اوس پر ملے اور ايک بوتل پوٹوين شراب کي اوسمين ڈالکر پانچ روز تک تہ و بالا کرتا رہے اور بعدہ شراب ميں سے نکالکر پانچ روز پھر لٹکا رکھے يا جبتک لٹکا رکھے کہ وہ درست ہوجائے مگر ہر روز کپڑي مصفا سے اوس کو صاف کرتا رہے اور جسوقت کباب بناوي تو اول اوسے پوٹوين مذکور سے قدري اور پوٹوين ملا کر خوب تر کرلے اور پاؤ گھڑي پہلے آگ سے اوتارنيکے مکھن سے اوس کو خوب آلودہ

کرکے اوس پر مائدہ چھڑکے تاکہ کف اوسکا باہر آوے اور اوسی سانس پان کے ساتھہ خرچ کرے ٭

ترکیب تیار کرنے مٹن چاپ کی

مٹن چاپ کے پارچونکو اچھی طرح تراشکر بھونی مکھن میں خوب تہ و بالا کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ کا کہ وہ مغز پاسلی قیمہ اور قدری پارچورام شیرین اور نمک و مرچ ملا ہوا ہو اوسپر چھڑک کر خوب پوشیدہ کرے اور پھر اوسکو انڈے میں حل کرکے اوسی نان پاؤ مصالحہ دار سے بطور سابق ڈھک دی اور مکھن میں بھونکر پیاز کے قتلونکی ہمراہ جو نمک و مرچ سے مکھن میں بھونی ہوئی ہوں تناول فرمائے باچاہئے ہرون کبریی کے ساتھہ گازہ کرے

دوسری ترکیب مٹن چاپ کے بنانیمین

پرچہ چاپہائے لبان خواہ ثابت آخر گردن مٹن یعنی میش کا تراشکر اور چرب اوس کے اوپر سے دور کرکے ایک عدد بیضہ حل کئے ہوئے میں ترکرے اور اوس کے اوپر قدرے مغز نان پاؤ جسمیں مرچ و نمک اور تھوڑا سا قیمہ پاسلی کا ملا ہوا ہو پیسکر چھڑکے اور قدرے مکھن میں بریان کرے پھر چاہنی پر خشک کرکر بولل خورد کبریی گاڑھی اور ایک چمچہ مبزی شرم کیجپ یا دانست لھجت اور ایک چمچہ مبزی پوتوبن کو ملاکر اوردیس میں رکھکر اور اوس کے اوپر چاپہائے مذکور رکھکر پاسلی فری اور قتلہ ہائے کاتکر زیبایش دے ٭

ترکیب تیار کرنے مٹن چین چاپ کے

ایک عدد گردن میش کو چاپ کے موافق تراش کردستہ چوبکے سے خوب کوتے اور پھر خوب جوشدیکر اور ایک عدد انڈیکی زردی خوب قیمہ کرکے اور قیمہ تھم ولایتی اور مغز نان پاؤ پیسکر اور جایفل اور قدرسے نمک اور مرچ ان سب کو ایک جگہ جمع کرکے چاپ مذکور پر چھڑکے اور پھر ایک کاغذ پر مکھن ملکر ایک ایک کاغذ پر ایک ایک عدد کو باندہ کر آگ کے شعلہ پر کباب کرے اورتہ وبالا کرتا رہے تاکہ تیار ہو اور اوس کو معہ کاغذ یا بدون کبریی کے تناول کرے ٭

ترکیب تیار کرنے لام چاپ کے

گردن خواہ لین لام یعنی بچہ میش کو چاپ کے موافق تراش کر ایک انڈیکی زردی حل کی ہوئی مین مالش کرے پھر مغز نان پاؤ کو پیسکر قیمہ پاسلی اور پوست لیمون اور مرچ سیاہ اور نمک ملے ہوئے مین تر کر کر فری یا نیمین رکھہ کر ایسا بھونے کہ رنگ اوسکا سرخی مائل ہوجاوے بعد ازان سانس اوس کے کنارونکی ریشون سے تیار کرکے مائدہ مکھن سے گاڑھا کرے اور قدرے لمن پگل اور مشرم کچپ ملاوی اور پاسلی بریان سے زیبایش دے اوریہہ چاپ ہمراہ کبریبی اور چاہئے بدون کبریبی کی صرف مین لاوے ❊

ترکیب تیار کرنے سانیج یعنے سانت کی

سیر بھر گوشت پوک یعنے خنزیر یا مٹن خواہ بیف لاغر کا اور مٹن چاؤ چرب اندرون گوشت مذکور کے اور چند قتلہ مغز رول کہ چھوتے اور پانیمین جذب کئی ہوئے ہون اور مرچ سیاہ ونمک وجائفل سائیدہ اورتیم دیسی اور قدری پودینہ ملا کر خوب حل کرکے پوست کو تر کرے اور آدہ گھڑی جوش دیکر تصرف مین لائے ❊

ترکیب تیار کرنے اسپر مذ سانیج کی

آدہ سیر گوشت ران پوک لاغر یعنے خنزیر کا یا مٹن خواہ بیف کا کہ رگ وپوست سے صاف ہولیکر اور خوب قیمہ کرکے گوشت مذکور مین ملاوے اور کھرل سنگ مین رکھکر جتنا ہوسکے خوب باریک حل کرے بعد ازان دو چمچہ کلان میزی مغز نان پاؤ شبنیہ کو غربال آہنی مین ملا ہوا اور بہت سی مرچ سیاہ اور نمک اور قدری پودینہ اور دو انڈونکی زردی لیکر اوسمین خوب حل کرے زان بعد اگر اوس کو مرتبان گل کش مکش مین رکھکر منہہ اوس کا خوب بند کرے تو عرصہ دراز تک درست رہیگا اور جب خرچ کیواسطے درکار ہو نقشہ اول کے موافق کہ غلظت مین سانیج کے موافق اور لمبائی تین یا چار انیچ ہووے درست کرکے قدرے مائدہ مین ملاوی بعدہ فری یا نیمین بدون کسی دوسری چیز کے سوائے چرب اوس فری کی بریان کرے جبتک وہ پکی یہہ احتیاط رکھیے کہ خشک ہونے نہ پاوے کیونکہ باورچی ایک عدد کو

توڑ کر معلوم کر لیگا کہ پک گئی یا نہین اوروہ چرب خنزیر خواہ تازہ چرب بعف مٹن فری پان مین رکھکر فری کی جاویگی *

تر کیب درست کرنے مٹن حیم کی

گوشت میش کا ٹکڑہ فربہ تراش کر اور آدھی چھٹانک شورہ پیسکر اورآدہ سیر نمک اورآدہ پاؤ شکر سرخ اوس پر ملے اورسوراخ ساق کو نمک اور چینی سے خوب بندہ کر کر پندرہ روز تک نگاہ رکھے اور دوسرے تیسرے روز اوسکی عرق سے مالش کرے اور بعد گذرجانے پندرہ روز کے باہر نکالکر کسی بھاری پتھر کے نیچے دبا رکھے اور بعد اوسکے دس پندرہ روز تک سوکھی لکڑی کا دہوان دے اور باورچی خانہ کے اندر لٹکادے تا کہ خشک ہوجاوے اورجو بعد دھوان دینے کے نیم جوش لیوی تو گھڑی بھر تک ٹھنڈے پانی مین ترکرے اور جواوس سے زیادہ عرصہ لگ جاوے تواوس کے واسطے چند گھڑی تر رکھنا ضرورہے پھر ٹھنڈے پانی مین رکھکر دو گھڑی آتش ملایم پر پکاوے اورخرچ مین لاوے اورمٹن حیم اکثر اوپر لکھی ہوئی چیزون سے درست ہوتا ہے یعنے نمک اور چینی وغیرہ معہ اورچیزون کی یعنے پاؤ چھٹانک مرچ سپید اورسات ماشہ لونگ اور ایک عدد جایفل بھی دیوی

تیاری بریس مٹن

بریس مٹن کو گذر اور پیاز اور مصالحہ کے ساتھہ کبریٹی کے درمیان پکاوی جب تیار ہوتو خشک کر کے اوس کے ہڈیون کو دور کرکے گوشت کو دو برتنون مین رکھہ دی اور اوس کے اوپر کوئی وزنی چیز بھی رکھے جب ٹھنڈا ہوجاوی کٹلس یا جگر کے مانند تراشکر ایک عدد بیضہ کی زردی اوس پر ملے اور مغزنان پاؤ سائیدہ سے آلودہ کری اور پھر اوسی مغزنان پاؤ سائیدہ مین بھردی اور پھر تنور کے اندر ایسا پکاوی کہ رنگ اوسکا مائل بسرخی ہوجائے اور سانس اتالین خواہ کسی اور چیز کے ساتھہ صرف مین لاوی *

تیاری ھنش مٹن

گوشت مٹن شبینہ سے پارچہ خورد تراشکر چمڑہ اورگون کو دورکری

اور چند قتله چرب کے بهي چهوڑي اور تهوريسي کبريبي مصالحه دار گنده ليکر گوشت مذکورکو اوسمين ملاوي اور اسقدر پکاوي که گرم هوجاوي مگر اتنا خيال رهے که جوش نه آوي بعد اوس کے قدري مشرم کيچت وپوتوين خواه سرکه کهاتے وقت ڈالکر سپش نان يعنے قتله نان پاؤسے گوشه بهون کرموافق اس نمونه کے ٥ يا ساتهه آچار خيار کے جوشدي

تياري اسٹو بريس ويل يعنے گوساله

ٹکره بريس گوساله کو نيم کباب کرے تاکه رنگ اوس کا سرخي مائل هوجاوے بعد اوسکے دو گهڑي تک پکاوي اور اوس مين کبريبي گنده معه ايک عدد پياز اور تين عدد لونگ اور تهوڑا بسيارسه اور وانسنت پگل يعني اچار اخروٹ اور کستوره کا پاني اور تهوڑا سا مشرم خورد کا ڈالے اور کهانے سے آده گهڑي پهلے تهوڑا پاني انچوني کا ڈالکر قتله ليمون اور پاسلي پچيده سے زيب ديکر قاب مين نکالے ☆

تياري ديگر اسٹو بريس ويل

بريس يعني سينه کي هڈيان باهر نکالکر اوراون کے سوراخ مين گوشت بهر کے سي لے اور نيم کباب کرے بعد اوس کے ايک بوتل هڈي کبريبي کو معه ثابت مرچ اور دو برگ جاوتري اور ايک ٹکره ليمون اور ايک عدد پياز کلان اور تهوڑا سا نمک اور ايک دسته پاسلي کا تيار کرکے چهان لے اور مائده ومکهن سے گاره کرکے معه ايک چمچه مبزي سرکه کے بريس مذکورکو درميان کبريبي کے دوگهڑي تک پکاوي اور کهانيسے پيشتر بقدر ايک چمچه مبزي لمن پگل اور ايک گلاس مديره شراب کي ڈالکر غلوله کے ساته صرف مين لاوے

تياري اسٹوفلٹ ويل يعنے ران بچهڑو

فلٹ ويل کي هڈيان دور کرکے اور لار يعنے چرب خنزير اوس مين ڈالکر مضبوط باندهے اورنيم کباب کرکے معه دوبوتل کلان اشٹاک رنگ سفيد اور ايک چمچه مبزي لمن پگل اور ايک چمچه مبزي مشرم کيچٹ کے ڈالکر پکاوے اورکهانے سے پيشتر کبريبي اوسکي چهانکر مائده ومکهن سے گاره کرے اورمرچ سرخ اور نمک اورتهوڑا مشرم که پگل هوا هو ملاکر اور گرم کرکر

ویل مذکور کے اوپر چھڑک کر دو یا تین درجن غلولہ تیار کر کے اوس کے گرد اگرد اوپر رکھے اور قتلہ لیموں ڈالکر کھائے

تیاری ویل کٹلس

ایک عدد گردن گوسالہ کی کٹلس کے موافق تراش کر خواہ گوشت بچھڑوے ران کا گوشت لیکر دو عدد بیضہ حل کئی ہوئی اور قدرے جاوتری پیسکر جائیفل و نمک و مرچ سیاہ خوب باریک اور ماجورام شیرین اور تیم دیسی و پاسلی مصالحہ دار تر کرے اور اوس کے اوپر مغز نان پاؤ سا ئیدہ چھڑک کر مکھن میں بھون لے اور ساس سپید اور غلولہ گوشت و مشرم خورد کے ساتھہ صرف میں لاوے۔ فقط ☆

دوسری ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

ایک عدد گردن بچھڑو کی کٹلس تراش کر اور چھری سے کوٹ کر نگاہ رکھے بعد اوس کے ایک عدد پیاز اور قدرے پاسلی کو باریک قیمہ کر کے تھوڑے سے مکھن سے بھون کر کٹلس کو ملاوے پھر مغز نان پاؤ سائیدہ میں مرچ سپید اور نمک ملاکر بریل کریں یعنے کریل دان پر رکھکر بھونے تا کہ رنگ سرخ ہوجاوے پھر آدھا پوست نارنج کا باریک چھیلکر قیمہ کر کے ادرک کو پیسکر قدرے کبریبی گندہ میں ملاکر گرم گرم کٹلس مذکور پر ڈالکر چولھے سے اوتار لے ☆

تیسری ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

گوشت ران کا یا طرف فریٔ لین کا گوسالہ سے لیکر اور کٹلس کے موافق تراش کر مکھن میں بھونے تا کہ رنگ اوسکا خفیف مائل بہ سرخی ہو پھر برتن سے نکالکر مکھن کو دور کرے اوس کے اوپر مغز نان پاؤ سائیدہ جسمیں قیمہ پاسلی اور تیم دیسی اور پوست لیموں کا اور جایفل اور مرچ سفید اور نمک ملا ہوا ہو ساسپان میں قدری مکھن رکھکر ملایم آگ پر بھونے بعد اوس کے ایک بوتل خورد کبریبی اور بقدر ایک پیالہ چھوٹی چاہ کبریم گندہ ڈالکر سب کو گرم کرے اور ساسپان کو ہلاتا رہے اور اوس کے ساتھہ قتلہ لیموں خواہ غلولہ گوشت اور نیز مشرم ہاے اور بیضہ ہاے لباسی تناول

فرمائی اور بیضه البامی اسطرح بنائی که دو عدد بیضه کی زردی کو جوش دیکر مکهن تازه مین ملاکر موافق نقشه کی بیضه ہائی خورد درست کرے *

چوتهی ترکیب تیاری ویل کٹلس کے

ایک عدد گردن بچهڑو کو لیکر اوسکی کٹلس معقول تراش کر لکڑی سے کوٹے بعد اوس کے چهوٹی بوتل مشروم ها کی اور تهوڑی سی پیاز خورد اور پاسلی جدا جدا قیمه کرکے تهوڑے مکهن مین پیسکر ملایم آگ پر بهونے جب تیار هوجائے کٹلس مذکور پر ڈالکر مرچ ونمک سے مصالحه دار کرکے آتش ملایم پر پکاوی تاکه نرم هوجائے بعد ازان چرب وغیره آلایش دور کرکے ایک چمچه میزی ساس قورتے اور تین عدد بیضه کی زردی حل شده اور قدرے کریم ملاوی بعد اوس کے قدری مرچ سرخ اور عرق لیمو نکا ڈالکر خرچ مین لاوی *

ترکیب تیار کرنے کالر ویل کے

بریس ویل کی استخوان دور کرکے چوبک سے کوٹے اور اوسکے اندر بیضه ترکرکے اور مضبوط باندہ کے معه قدرے اشتاک رقیق کے ڈیس کے اندر رکهکر تنور مین رکهے اور بیک کرے پهر کبریبی گنده تیار کرکے چهانے اور ویل مذکور پر ڈالے اور اوس کے ساتهه غلوله گوشت یا بدون غلوله گوشت کے تناول کرے اور چاہئے قتله لیمون سے آرایش دی اور اگر السکالر ویل پر پگل سبوس اور آب ونمک وسرکه تیار کرکے سرد سرد ملاوی تو بہت روز تک درست رهیگا *

ترکیب تیار کرنے کروکٹلس کے

بچهڑ یا مرغی شبینه سے تهوڑا سا گوشت لیکر کهرل کے اندر معه تهوڑی چربی اور پوست لیمونکی یا قیمه وتیم دیسی وپاسلی سائیده وجایفل ومرچ سیاه ونمک ملاکر مصالحه دار کرکر اور چهانکر ویل مذکور پر سب کو خوب حل کرے بعده زردی ایک بیضه کی حل کرکے اوسمین ڈالکر غلوله کی مثل گول باندہ کر ایک بیضه حل کئے ہوئے مین ترکری اور اوسکے اوپر مغزنان پاؤ سائیده چهڑک کے مکهن مین بهونی یعنے فری کرے *

ترکیب بنانے فرائی کینڈ یا ویل کے

گوساله کی ران سے ایسی پارچه تراشے که عرض اور عمق اوس کا برابر هو اور درازی مین قریب آٹهه انچ کے اوس کے اندر سوراخ کر کے فورس مست کو اوس مین پر کر کے سی بعده اوپر اوس کے اوپرلار یعنے چرب خنزیر ملکر قتله هائ بنکین فربه اوس کے اوپر رکهے اور کاغذ سفید سے پوشیده کر کے ایک عدد سانسپان کے اندر چند قتله گوشت مٹن خام اور تین عدد پیاز اور ایک عدد گذر کے تراش کر اور ایک خوشه تبم ولایتی اور ایک بوتل کلان اسٹاک معه ویل مذکور کے رکهکر سرپوش سے منهه اوس کا بند کری اور تین گهڑی تک خوب پکنے دے پهر سانسپان مذکور سے باهر نکالکر کبریی کو چهان لے اور چرب وغیره آلایش اوس پر سے دور کرے اور ایک میزی چمچه لمن پگل اور رها تین چمچه مدیر اشراب کے درمیان برتن مذکور کے ڈالکر جلدی واسطے رنگین یعنے گلیز کر نیکے جوشدی اور فرئ کینڈ یعنے بچهڑ و مذکور کو پانی گرم پر معه سرپوش کے رکهکر رنگین کری یعنے گلیز اور همراه دیگر رنگ کے که باقی رها هے اوس کو گرد اوسکی چهڑک کے تناول کرے اور چاهئے تو سانس برگ ترشک کا درمیان سانس پوٹ کے رکهکر تناول کرے *

ترکیب تیار کرنے دیگر فرئ کینڈ یا ویل کی

گوشت بچهڑو کے چند قتله کا ٹکر سب مین چرب خنزیرد بوی پهر سانس پان مین قدرے اسٹاک رنگ سفید اور ایک ٹکره حبم اور ایک عدد پیاز اور تهوڑی جاوتری اور مرچ سیاه کی رکهکر ڈیڑه گهڑی تک آتش ملایم پر پکاوے اور کبریی کو چهانکر چرب وغیره اوس پر دور کر لے بعد اوس کے کبریی کو جلد یسے جوش دیکر فرئ کینڈ یا پر ڈالکر پکنے دے تا که رنگ اوسکا مانند جیلی کے سرخ هوجاوی مگر خیال رهے که جل نجاوے پهر دو تین مشت برگ ترشک کے درمیان گرم پانی کے ڈالکر باهر نکالے اور قیمه کری اور گوشت مذکور کو باهر لاکر درمیان سانس مذکور کے برگ ترشک ڈالکر گرم کرے اور اوس کے ساتهه فرئ کینڈ یا جو نهایت ذایقه دار هوتا هے صرف مین لاوے *

تیاری ویل اولب

گوساله کی ران کے چهوٹے چهوٹے ٹکره کر کر چومک سے کوٹے اور مرچ سپید

اورجاوتری اورپوست لیمون سائیدہ کو ملاکر مصالحہ دار کرے اور ہر ایک تکرہ مین چرب رکھکر رسی سے باندہ کر بھونے تاکہ رنگ اوسکا خفیف مائل بسرخی ہوجاوی اور پھر درمیان اسٹاک رنگ سفید کے چوبیس کستورہ بریان اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک میزی چمچہ کے لمن پگل اور قدرے مشرم ہاخورد کی قریب ایک گھڑی پکاوی بعد اوس کے رسی کو دور کرکے نوشجان کرے اورترکیب بنانے بیف اولب کے بھی یہی ہے *

ترکیب تیار کرنے مٹن ویل کی

گوشت بچھڑوں کے باریک تکرے کرکر چھری سے قیمہ کرے اور مرچ سپید اورایک پوست لیمون کا پیسکر جایفل ملاکر اوس کو مصالحہ دارکرکے درمیان برتنون سانسپان مین معہ قدرے اسٹاک سپید خواہ آب شرد کے رکھکر اور ایک میزی چمچہ لمن پگل اورتھوڑا سفوف مشرم کا ڈالکر ایسا پکائے کہ جوش ہونے نپاوے بعد اوس کے تھوڑا مکھن کہ اوس کو مائدہ اورشیرہ خواہ کریم مین ملایا ہوا ہو اوس مین داخل کرے اور اگر دویس کے نان سہ گوشہ بھونے ہوئے رکھے یامغز نان پاؤ سائیدہ سے جو مرچ سپید و نمک اورتھوڑے مکھن سے مصالحہ دار ہوا ہو مٹن مذکورکو اوس سے پوشیدہ کرے اوراوہے کو خوب گرم کرکے جسوقت مانند آگ ہوجائے اوس سے بھونے اور اوس کے اوپر بیضہ ہائے نیم جوش کو رکھکر نوش کرے *

تیاری پلین کافس ہیڈ کی

سر بچھڑوکو خوب طرح صاف کرکے اوسکی ہڈیون کو دانتون اورناک کے پاس سے جس قدر رکھے ہوے دورکرے پھر سرمذکورکو گرم اورپھر سرد پانی سے دہوکرصاف کرے اور پھر سانس کو اشیاء مفصلہ ذیل سے تیارکرے یعنے آدہ سیر چربی بیف اورآدہ سیر بینگن فربہ کے قتلہ خورد اور پاؤ سیر مکھن اور ایک خوشہ پاسلی اور تھوڑی تیم اور دو یا تین برگ شاذج ہندی اور ایک یادو عدد پیاز ایک عدد لیمون کا عرق معہ نمک اور مرچ سیاہ اور جاوتری ولونگ وجمع مصالحہ ان تمام چیزون کو چھہ بوتل خورد پانی مین گھڑی بھرتک پکنے دی پھر سر بچھڑو مذکورکو کپڑے مین باندہ کر سانس مذکور مین تین گھڑی تک جوش دیوی اور پھر چھان کر باہرنکالے

اور زبان کا پوست خوب صاف کرکے سانس مین رکھے پھر قیمه پیاز خورد اور پاسلي سرکه وغیره سانس تیار کرکر گرم گرم کھائے ٭

ترکیب تیار کرنے رسول و یل کے

سینه بچھڑو و پرچه خورد بیگن سے تھوڑا سا لیکر دونو کو خوب باریک قیمه کرکے جایفل سائیده اور نمک سے مصالحه دار کرے اور کبریم سے تر کرکے علاوه ها موافق اندازه کے تیار کرکے زردي انڈیبین ملاکر مغز نان پاؤ پسے هوئے مین آمیزش کرے بعد اوس کے تنور کے اندر بیک کرے یا فرائ مین بریان کرے تاکه رنگ اوسکا سرخي مائل هوجاوے اور صرف مین لانے سے پهلے غربال آهني کي پشت پر رکھکر آگ کے سامنے خشک کرے اور پاسلي بهوني هوئي سے زیب دے ٭

ترکیب تیاري قول الا کا ندیکي

دو مرغیون کو ذبح کرکے رانون سے رگین نکالکر بند اعضا اوس کے موافق بندش کے باندهے اور هر ایک اعضا عرق لیمون اور نمک اور مکھن ملاوي اور ایک اشٹومان مین رکھکر قتله هائے باریک بیگن سے پوشیده کرکے اوسکے اوپر سانس اجزائے مفصله ذیل کا چھڑکے یعنے آده سیر گوشت بچھڑو اور اسیقدر بیگن فربه اور تھوڑي چربي جیم کي بطور قمرعه کے تراش کر درمیان پاؤ سیر مکھن کے بھونے اور اوس کے اوپر ایک خوشه تیم اور ایک خوشه پاسلي اور آده برگ شاذج هندي اور ایک لونگ اور تھوڑا نمک و مرچ اور قدرے پانیکو جوش دیکر اوس مین ڈالدي اور چھانے جب تیار هوجائ اوس کو ماکیان پر چھانے بعد زان تھوڑي دیر آتش ملائم پر پکنے دے اور یا اشٹومان کے سرپوش پر بھي آتش تیز رکھدے تاکه جلد خشک هو اور همراه برون سانس گنده کے معه ایک عدد رنگ سرخ کے اوس کو دیس مین دونو ماکیان مین رکھکر کھائے ٭

ترکیب بنانے چکن آلاین کے

ایک چوزه کو نیم پخت کرکے سینه اوسکا دور کرے اور بازوو پوست وران کو رهنے دے پھر دوده مین چھٹانک بھر مغز نان پاؤ اور آدهي چھٹانک

گوشت بیگن خوب قیمہ کیا ہوا ڈالے اور قیمہ پا سلی کو جوش دے بعد اوس کے گوشت سینہ چوزہ مذکور کو مرچ سیاہ و نمک و جایفل اور تھوڑا پوست لیمون سائیدہ سے مصالحہ دار کے مغزنان پاؤ مین حل کرے اور ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو ملا کر سینہ کو اپنی ہیئت اصلی پر لاوے تا کہ یہ نہ معلوم ہو کہ یہ بنا ہوا ہے یا اصلی پھر مغز نان پاؤ پسا ہوا اوسپر چھڑکے اور درمیان سانس منفصلہ ذیل کے کہ ان اجزا سے تیار ہوگا گرم کرے یعنے ایک بوتل خورد شیرہ تازہ اور آدھی چھٹانک مکھن جسمین میدہ ملا ہوا ہو اور ایک فنتلہ بیگن جو بہت فربہ نہو اور دو عدد قسمی پیاز خورد اور تھوڑا نمک اور مرچ سپید ان سب کو ایکجا کرکے گرم کرے اور چوزہ مذکور کو ڈیس کے اندر رکھکر شعلہ آہن گرم سے سرخ کرے اور سانس مذکور کو اوس کے اوپر ٹپکا دیوے

ترکیب تیار کرنے فرکسی یک عدد چکن ہمراہ سانس سپید

ایک چوزہ کے بند اعضا جدا جدا کرکے جگر و سنگدانہ کو نیم جوش دی اور پوست دور کرے اور قدرے پانی مکھن اور مائدہ سے گندہ کرکے چوزہ مذکور کو معہ قدری مرچ سپید و پوست لیمون و جایفل و برگ جاوتری و نمک ڈالکر تھوڑی دیر جوش دیوی پھر آگ سے اوتارکر پوست لیمون و جاوتری کو نکالکر ڈالے اور کئی دفعہ کرکے ایک بوتل چھوٹی کبریم کی دو انڈونکی زردی حل کی ہوئی ہین رکھکر گرم کری مگر کبریم ڈالنے کے بعد جوش نہ آوی اور جگر و سنگدانہ کو اوس کے ساتھ تیار کری یا اوس کے اندر سے نکالکر مرچ سیاہ و سرخ اور نمک مصالحہ دار کرکے گریل کری اور ہمراہ فرکسی کے تناول کری اور مرغی شبنیہ یا چوزہ کو اوسی ترکیب سے معہ قدری سپید اسٹاک کے سانس کیواسطے تیار کری یا تھوڑیسی برون سانس اور قدری مکھن کے مائیدہ مین بھونکر ایک عدد پیاز کا قیمہ اور تھوری سی مشرم کیچپ اور مرچ سیاہ اور جائیفل اور نمک اور ایک ٹکرہ لیمون کے پوست کا ڈالکر درست کری اور کھاتے وقت لیمون کا چھلکا پھینکدی ☆

ترکیب تیاری کشیدہ پیرو و مرغی خواہ چکن

پوست چوزہ یا مرغی یا پیل مرغ کا دور کرکے اور بند اوس کے سینہ کا جدا کرکے اشٹو مان مین معہ باقی گوشت سپید اور استخوان جامین

اور پيمزي ڈهاڈهه يعني ثابت سينه اوسكا اور ايك بوتل چهوٹي شوربه كي اورايك كلان برگ جاوتري كا پيسكرا ورايك عدد سجالت كا قيمه باريك اور ايك آدهے ليمونكاعرق اورچهلكااوسكا اور تهوراسا نمك اور چند دانه مرچ سرخ كے ركهه كر مائده اور مكهن سے گاژه كرے اور دو تين لمحه آگ پر ركهے تاكه گوشت گرم هو اور ليك اور رنف كو كهينچكر نمك كے سفوف مين ملاكر خوب سرخ كريل كري اور اونكو اوپر خواه گروچكن مذكوركے ركهے اور بوزن تين چمچه كے ميزي كبريم اور يا زردي بهت سے انڈونكي بهتر هي *

تياري چكن هاۓ بريل يا كريل يعني بدون آب بركريداني بهبرا بدن

چوزه كے بال وپر وغيره كو دوركركے صاف كري اور اون كو پشت كي طرف سے چيركر بانده دي جيسا جوشند بنے كو باندهتے هين پهر كوٹكر ايك كريل داني سرد كي اوپر ركهدي جب قريب خشك هونيكے پهونچے پليٹ يا كسي اور برتن مين ركهكر ملاي اور قدري نمك ومرچ اوسپر چهڑك دي اوراوپر كريل داني كے ركهے اوآده گهڑي تك آهستگي سے بريل هونے دي يعني اوپر كريل داني كے شعله آتش پر پكنے دي اور همراه اوس كے مكهن گلا اوس پر چهڑكے خواه بهت سے مشرم كا اشٹو بناكر اوس كے ساتهه تناول كرے اور مصالحه داركركے چوزون كے ساتهه كهاوے *

تركيب اشٹو بان بط خورد كے بنانيكي

ايك يا دو عدد بط خورد كے چار چار ٹكڑه كركے مكهن مين بهونے تاكه اوس كا رنگ سرخ هوجائے پهر سانس پان مين ايك بوتل چهوٹي كبر يبي اور بقدر ايك پياله چاه كے پوٹوين اور چار عدد پياز اور ثابت مرچ سياه اور تهوڑاسا نمك اور ايك خوشه پاسلي اور ايك ماجورام شيرين ركهه كر منه اوسكا بند كركر جب تك نرم هو پكاي پهر چربي اور مرچ كو نكالكر آلايش وغيره دور كرے اور اگر سانس مذكور اچهي طرح گاڑها نهو تو بقدر دو چمچه ميزي كبر يبي كے اوس مين باهر نكالكر قدرے مائده كو اوسمين ملاكر سانسپان مذكور مين ڈالكر جوشدي اور چار عدد پياز سے برتن يعني ڈيس اسٹو كو زينت ديكر نوش كرے *

تیاری ہنس خرگوش بیابانی کی

خرگوش جنگلی کے پارچہ خورد تراش کر کبریبی مصالحہ دار میں ایک چمچہ میزی سرکہ اور ایک گلاس پورتوین گرم کرے اور رانوں کو نمک و مرچ سے مصالحہ دار کرکے مکھن ملکر گریل کرے اور ساتھہ ہنس باڈیس دوسریکے صرف میں لاوے

ترکیب بنانے خرگوش ولایتی کے

خرگوش جنگلی کے تمام اعضاؤنکو کباب کیواسطے بند شکے موافق باندھے اور اوس کے کلیجہ کو قیمہ کرکے اور مغز نان پاؤ پیسکر حبم اور مکھن یا چربی اور قیمہ پاسلی کو تھوڑیسی تیم دیمی اور جایفل پسی ہوی اور مرچ سیاہ اور نمک سے مصالحہ دار کرکے ایک عدد بیضہ حل کئے ہوئے کو اوس کے پیٹ کے اندر پر کرے اور سیکر تیز آگ پر پکا کر کباب کرے اور مکھن سے آلودہ کرکر کبریبی یا مکھن معہ لمن پیگل کی کافی ہے اور دو عدد خرگوشونکی پکانیکو عرصہ ایک گھڑی کافی ہے *

ترکیب درستی کرنے خرگوش دیگر کی

خرگوش مذکورہ بالا فرکسی وفری بھی ہوسکتاہے یعنے اوس کے بند اعضا کو معہ بہت سی پاسلی بھونی ہوی کی جدا جدا کرکے ساتھ کی ساتھہ کہ جگر اور قدرے پاسلی قیمہ سے مکھن میں ملا ہوا ہو معہ تھوڑی اور مرچ اور نمک کے تیار کر کر تناول کرے یا بطور پیٹی کی تیار کرے جیسے کہ چکن کیواسطے درست کرتے ہین

ترکیب درستی کرنے خرگوش معہ پیاز کے

خرگوش کو جسطرح کہ اوپر لکھا گیاہے درست کرے اور پھر اوسکے باند ہکر اُشتاک رنگ سفید بقدار معین لیکر گارہ کرکے اون خرگوشون کو معہ قدرے مکھن کے جو درمیان مائدہ کے ملا یا ہوا ہو جوشدیوی اور نمک و مرچ سیاہ سے مصالحہ دار کرکر جسوقت جوشلے آوے پیاز کے قتلہ یعنے ہر ایک کے چار کتر کر وقت کھانیکے اوسپر رکھکر معہ خرگوش کے صرف مین لاوے *

ترکیب درستی ہوی زشت یعنی بد بوما گیان وغیرہ مرغان کی

اس قسم کے جانورونکے پروبال اوکھاز کر صرف دھوڈالے اور پھر انکشت

یعني کوئله پسا هوا باریک کپڑے مین باندهکر مرغیون کے پیٹ مین رکھدیوے اور تیار کرنیسے پہلے اوس کپڑے کے پیٹ سے باهر نکالے تمام بدبو دور هوکر ذایقه دار هو جائیگا ٭

ترکیب پرڈیرکس اکس چاکس یعني درستي تیتریا چوزہ کے

قسم مذکورہ بالا کي تمام جانورون کے اعضا بعد درستي کے موافق بند شکے باندهے اور تهوڑا اوسپرلهسن ملے اور هرایک جانور کے سینه پرپرچه بیگن رکهکر پیٹ کے اندر تهوڑا مکهن بقدر اراخروٹ کي که وہ مکهن مائدہ سے آلودہ کیا هوا هووے مرچ ونمک سے اور نیز تیم سے مصالحه دار کیا هوا هو ڈالکر نیم کباب کرے اور قدرے کبریبي اور تکرہ حیم لاغر یا بیگن اور ایک چمچه مدبرا اور مشرم کیبجیٹ اوس کے هموزن اور قدري لمن پیگل اور مرچ سرخ اور ایک عدد انچوني اور ایک عدد قیمه پیاز خورد کے اوس پر چهانین اور نیز جگر چندعدد گرنب جوشاینده کا درمیان اشٹو پان کے ڈالکر سب کو ملاوي تاکه تیتر مذکور خوب نرم هوجاوي اور کهانیسے پہلے تکرہ حیم کا اوس سے نکالکر نوش فرمائے ٭

ترکیب سفید راکس خواہ سفید گندگي برائے سانسها وطعامها

بهت سے مکهن کو آگ پرگلاوي اور بقدر موافق مائدہ مین ملائیے که مانند لئي کے رقیق هوجائے تهوري دیر پکاکر اندر مرتبان خورد کے خرچ کے واسطے رکهه چهوڑي

ترکیب ایضاً رنگ سرخ هاها کي

ایک سانس پان قلئي مین آدہ سیر مکهن تازہ رکهکر گرم کرکے مائدہ مین ملائے تاکه لئي کي مانند هوجائے اور نهایت هوشیاري سے پکائي یعنے چند لحه تیز آنچ پر اور چند لحه ملایم پر پکنے دي تا وقتیکه رنگ اوسکا سرخ هو اور پهر مرتبان سنگ مین رکهه چهوڑي اور یه گندگي چندروز تک درست رهیگي

ترکیب درست کرنے کبریبي کي هڈیون سے

آدہ سیر هڈیان بیف یا مٹن یا بچهڑو کو پارہ پارہ خورد کرکرد و بوتل کلان پاني مین جوش دي واضح هو که اگر استخوان مذکوران تینون چیزون سے

باہم ہووي تو سب سے بہتر ہے پس چاہئے کہ اول جوش میں تین گھڑي تک پکنے دي پھر دو عدد پیاز اور ایک خوشہ تیم ولایتي اور تھوڑا نمک اور مرچ کو جوشد یکر چھان لیوي اور واسطے درست کرنے کبریبي یا سانس کے نگاہ رکھے اور استخوان گوشت شبینہ کباب یا گربل کرکر تھوڑي پاني میں جوشد یوي ☆

ترکیب درست کرنے کبریبي کے

گوشت لاغر بیف دو سیر کے قتلہ کاٹ کر اور اندر دیگ کے مکھن ملکر گوشت اوس میں رکھے اور آہستگي سے پکاوے اور تہ وبالا کرتا رہے تا کہ رنگ اوسکا سرخ ہو جائے بعد چار بوتل کلان کا پاني ڈالکر دو گھڑي تک پکنے دي اور پھر بقدر ایک چمچہ مجھولہ مرچ سیاہ ثابت اور اسیقدر مرچ جماکہ اور ایک عدد گذر اور تین عدد پیاز ملا کر چار گھڑي تک آتش ملایم پر پکائے اور چھان لے جب خرچ کے لئے درکار ہو چرب وغیرہ اوس پر سے دور کرے اور یہ کبریبي واسطے ہر ایک طعام کے مفید ہے ☆

ترکیب صفائي کبریبي کے

کبریبي بیف یا بچھڑو کو سفیدي بیضہ حل کي ہوئي سے صاف کرے اور کبریبي کیواسطے سفیدي ایک بیضہ کي کافي ہے اور کبریبي یا شوربہ جو صاف کرنا منظور ہو مناسب ہے کہ اوس کو گازہ اور مصالحہ دار تیار کریے ☆

ترکیب درست کرنے کبریبي بدون گوشت کے

تین عدد پیاز کے قتلہ کرکر تھوڑے مکھن میں بھونے تا کہ رنگ سرخ ہوجاي بعدہ نیم بوتل خورد پاني اور اسیقدر بیرشراب اور تھوزي مرچ سیاہ ثابت اور نمک اور تھوڑا اپوست لیموں اور تین عدد لونگ اور تھوڑي جاوتري یا مرچ جماکہ اور بقدر ایک میزي چمچہ اچار اخروٹ اور ایک چمچہ مشرم کیچپ اور ایک متوسط ساعہ انچوني اور ایس انچوني اور ایک خوشہ خورد تیم ولایتي اور چہارم حصہ ایک عدد قتلہ نان سے کہ وہ دونوں طرف سے جلا ہوا ہوان تمام چیزوں کو ایک جگہ ایک سانسپان میں رکھکر منھہ اوسکا بند کرکر چند لحہ پکا کر چھان لے جب وہ سرد ہو جاي آلایش وغیرہ اوس پر سے دور کرے اور یہ کبریبي بھي ایسي لذیذ ہوگي جیسي کبریبي گوشت کي ہوتي ہے ☆

ترکیب ایضاز رست کرنے کبریبي بدون گوشت کے

بقدار ایک بیضہ کے مکھن لیکر بہت سا مائدہ ملا کر سخت حل کرے اور اندر رفري پان کے رکھکر آگ پر رکھدے اورلکڑیکے چمچہ سے ایسا بھونے کہ رنگ سرخ ہوجاوے مگر یہہ خیال رہے کہ رنگ مائدہ کا برا براور ہموار مانند شراب کے ہوجاوے پھرتھوڑا پاني کرقدرے پیاز کا قیمہ اورمرچ سیاہ ثابت ونمک ڈالکر سانس پان مین رکھکر سر پوش سے اوسکا منہ بند کرے اورتھوڑي دیر پکا کر چھانلے اورقدرے مشرم کجت اور پوتوین داخل کرکے صرف کرے

ترکیب بنانے کبریبي کیواسطے گوشت کي

قاعدہ ہے کہ جب سیخ سے کباب باہرکھینچتے ہین توکبریبي باہر نکلي پرتي ہے چاہئے اوس وقت تھوڑا گرم پاني معہ نمک کے ملا کر استخوان کے اوپر یا اندر ڈالے مگر اتنا خیال رہے کہ گوشت کے اوپر نہ جاوے

ترکیب درست کرنے یک بوتل خورد کبریبي گندہ کے

آدہ پاؤ مکھن کو دو چمچہ میزي مائدہ کے ملا کر خوب بھونے کہ رنگ اوس کا سرخ ہوجائے پھرآدہ سیر گوشت کبریبي کے پرچہ خورد تراش کردو یا تین عدد پیازقیمہ ملا کر بھونے تھوڑي مرچ سیاہ ثابت اور ایک عدد گذر اورایک خوشہ تیم ولایتي اور تین بوتل خورد آب سرد کے ملا کر آہستگي سے پکائے کہ پاني بقدر ایک بوتل خورد کي باقي رہے اورپھراوس کوچھان لے اور یہ کبریبي واسطے فیل مرغ یعني پیروخواہ مرغي کي صرف مین لاوي ☆

ترکیب پکانے سفید سانس کے واسطے مرغ کے

ایک بوتل کلان پاني کي لیکرمرغي کي گردن اورپرچہ گردن سیش کواور دوبرگ جاوتري وبارہ مرچ سیاہ ثابت اورایک عدد انچوني اورایک چھوٹا سرساھري اورایک قتلہ لیمواورایک گوشہ تیم ولایتي ملاکر دیگ مین رکھہ کے منہ بند کرے اورایسا جوشدي کہ آدھاپاني رھجاوي پھرآدہ پاؤمکھن مین جس مین مائدہ ملا ھوا ھو ڈالکر چند لحہ پکاوي پھر بقدر دو چمچہ میزي پگل مشرم کجت معہ ایک پیالہ چاہ کیبرم یعنے شیرمایہ خام اوردو بیضہ کي زردي

حل کي هوئ اور قدرے جايفل پسي هوي کئي دفعه کرکے ملائے اور برتن آگ پر رکهکر حرکت ديتا رهے مگر خيال رهے که جوش نه آوے ٭

ترکيب تيار کرنے اشٹر سانس کي

دوده تين پاؤ ليکر ايسا جوش دي که آدها رهجاوي پهر آگ سے اوتار کر سرد کري اور ايک کلان درخت ثابت سالهر يکا اور جو چهوتا هو تو دو درخت ليکر قدرے کبريي مين پکاوي نرم هوجائ تو باهر نکالکر دو آنيچ کے موافق تراشکر پتي اوسکي دورکري پهر بقدر دوچمچه متوسطه کے مائده درميان اوس شير کے ملاوي اور آگ پر رکهکر پکاوي جسوقت گنده مثال سانس کے هوجاوي تو آدهي چهٹانک مکهن تازه اور انچوني بقدر ايک چمچه چاه کے ڈالکر اور چند لحه گرم کرکر سانس بوٹ مين نگاه رکهے اور خرچ مين لاوي اور واضح هو که واسطے فيل مرغ کے ايک چهٹانک مکهن اور ايک چمچه متوسطه انچوني کا ضروري هے اور يه سانس جوشانده فيل مرغ اور مرغي کے خرچ مين لاوي ٭

تياري اشٹر سانس يعنے کستوره کي

کستوره کے ريشه نکالکر معه عرق کے چهان لے اور سانسپان مين مکهن اور چند عدد مرچ سياه اور قدرے نمک و مرچ ثابت اور تهوڑي جاوتري رکهکر آهستگي سے چند لحه پکاوي مگر جوش نه آوی پهر تهوڑا مائده مکهن اور شير مين ملاکر پتلا کرسے اور کچهه اوس کے اوپر بهي ڈالے پهر مرچ سياه اور جاوتري کو کستوره سے نکالکر مکهن اور مائده گلا هوا اوس مين ڈالے ٭

ترکيب پکانے سانس کيواسطے بيف کے

بقدر ايک ميزي چمچه کلان کے سجنه مورنگي اور باندازه ايک چمچه متوسطه کے رائي اور بقدر نيم چمچه کے چيني ان تمام چيزون کو ايکجهه کرکر تهوڑے سرکه مين ملائے جسوقت رائي کے مثل گنده هوجاوے تو سانسپات کے اندر رکهکر کهاوے ٭

ترکيب پکانے سانس بريت کے

مغز فرنج رول خواه ايک قتله مغز نان پاؤ کا معه ايک عدد پياز

اور تھوڑي سیاہ مرچ ثابت کے ایک بوتل پانیمین جوشدیوي جب پیاز نرم ہوجائے تو خشک کرکر مرچ کو دورکرے اور نان مذکورکو چھلني مین ملکر ساسپان مین معہ کبریم اور قدرے مکھن و نمک کے رکھکر پکاوے جب گرم ہوجاي ظروف سانس بوٹ مین کہاي ٭

ترکیب ٹوماٹا سانس یعنے سانس ولایتي بیگن کے

چھہ عدد تازہ ولایتي بیگن کو تنور مین ایسا بیک کرے کہ نرم ہو بعدہ بقدر ایک چمچہ چاہ یا زیادہ گودہ اوسکا نکالکر نمک و مرچ و سرکہ مین ملاکر مانند کبریم کے گندہ کرے ٭

ترکیب پکانے ڈچ سانس براي ماهي و ماکیان جوشاندہ

ایک چھٹانک مکھن تازہ مین بقدر ایک چمچہ چاہ کے مائدہ اور بقدر دو میز ي چمچہ کے سرد پاني اوراسیقدر سرکہ اور ایک بیضہ حل شدہ ملاکر ایک سانسپانمین رکھے اور آگپر پکاوي تاکہ گرم ہوجائے ٭

ترکیب پکانے باوریٹ سانس برائے گوشت پیروکے

٦ عدد قسمي پیاز خورد کا قیمہ کرکے ایک مشت پرپاسلي بہت صاف سرکہ اور رائي مین ملاکر سرد کرے اورصرف کرے ٭

ترکیب سانس تورنے و جرمن کے پکانے کي

درمیان تھوڑي سفید گھي کے تھوڑا اشٹاک جو ریشہ کنارہائے بچھڑ و یا مرغان یا حیم سے تیار ہوا ہو ملاکر ایسا درست کرے کہ گاڑہ نہوجائے پھر مشرم اور ایک خوشہ پاسلي اور قدرے پیاز سبز کي آہستگي سے پکاکے چھان لے اور آلایش وغیرہ دورکرکے حسب خواہش خرچ کرے اور ترکیب جرمن سانس کے مطابق تورني سانس مذکورکے ہے مگر زردي دو عدد بیضہ حل شدہ یا اس سے زیادہ کے ملائے اور جرمن سانس مذکورکي درمیان ریکات اوردیگرطعام درست اورتیار کے کہ اوسکے لئے سانس سفید درکار ہو صرف کرے ٭

ترکیب ساٗنس رو بارتهه کیوا سطے بیف اشٹیک ومٹن چاپ کے

ساٗسپان مین قدري گريبي اورا یک چهٹانک که اوسمین مائده ملایا ہوا ہومعه ایک قتله خورد حیم خام اوردو تین عدد پیازکے رکهکر پکاوے جسوقت پیاز مذکور سرخ ہوجائے تهوڑا مائده اوس پرچهڑکے اورقریب ایک بوتل کے خورد گريبي اورتهوڑا نمک ومرچ سیاه اوربقدر ایک چمچه چاه کے راي اور بقدر ایک میزي چمچه کے سرکه ڈالکرچند لحه جوشکر کے صرف مین لاوي ٭

ترکیب پکانے ساهري ساٗنس کے

دویاتین عدد سرساهري کوجانب سفید سے صاف کر کے پاره خورد تراشکر درمیان قدري اشٹاک سفید کے قدري مرچ نمک وجایفل کے جوشدي تاکه سرساهري مذکورنرم ہوجائے مگرجوش نهآنے دي اور اوسکوپکا کر فیل مرغ یامرغي کے ساتهه صرف کري ٭

ترکیب ساٗنس بچي کواتت کے پکانیکي

قدري قیمه پیازقسمي خوردکا اورچند چمچه گريبي کے ساٗسپان مین رکهکر پکاوي جبتک گريبي مذکور قریب جذب ہونیکے پهونچے توجسقدر ریزیر واسطے ساٗنس کے ضروري ہوملا کرمرچ سیاه اورنمک سے مصالحه دارکرکرچند چند لحه تک جوشدیوي بعد اوس کے قدري عرق لیمون اورچیني اور ایک چمچه سرکه کاڈالے اورریزرا اوسکوکہتے ہین که درمیان ایک عدد پیاز کے چند لونگ کوداخل کرکرمعه گريبي اورمدیرا شراب کے جوشدے ٭

ترکیب پکانے ساٗنس اٹالین کے

قدري مشرم کاپوست دورکرکے تهوڑي پاني اورعرق لیمون مین ترکرے تاکه اوسکا رنگ سفید ہوجاي اور ساٗنس تورنے که تین حصه کر کے منجمله اوسکے دوحصه اورا سیقدر اشٹاک بچهڑوسے ایک حصه اوربوزن دوچمچه میزي کے مشرم مذکور خوب قیمه اورآدهاچمچه شیشه کا اورقیمه قسمي پیازخورد کا ان سب کواشٹاک مین رکهکرجس وقت اوس سے خوشبوآنے لگے آگ پرسے اوتارکر صرف مین لاوي ٭

ترکیب تیار کرنے غلوله هاي فورس مست کے

گوشت گوساله یا میش کو پتهر پر پیسکر اور قیمه چرب بیف یا بچهڑو لین کا مگر وزن مین دونو برابر هون اور چرب ومغز نان پاؤ سائیده کا معه قیمه ایک تکره بینگن فربه کے جو نمک و مرچ سیاه و جایفل سے مصالحه دار هوا هو پیسکر زردي ایک بیضه سے آلوده کرے *

ترکیب اشتا فنگ فیل مرغ یا ماکیان کے

ایک بوتل کلانمین کستوره کو دهوکر قدرے جاوتري و مرچ سیاه پوست لیمون کے نیم جوش دیکر اٹهارا عدد کستوره کا قیمه کرکر اسیقدر نان پاؤ سائیده اور دو چند قیمه چرب بیف اور زردي تین عدد بیضه کي جوش دیکر اور ایکعدد انچوني اور قدرے نمک و مرچ سیاه وجایفل و پوست لیمون اور قدرے قیمه پاسلي ان سبکو یکجا کرکے اندونکي زرد یمین ترکرے اور ملاکر خرچ مین لاوے اور واسطے سانس کے کستوره کے پانیمین ایک بوتل اشتاک سفیدي اور آدهي بوتل خورد مدیرا شراب کي اور ایکعدد انچوني اور مرچ سیاه اور نمک وجایفل ڈالکر جوش دیکر چهان لے بعده آده پاؤ مکهن مین مائده ملاکر اور اوسمین کستوره ڈالکر گرم کرے

ترکیب رنگ گلیز سرخ وسپید پکانیکي

اشتاک سے صاف رنگ ملا هوا گلیز سرخ تیار هوتاهے اور وه جو خوب صاف نهوکه جلي مین چهان لے اور قدرے مدیرا شراب ملاکر ایسا جوشدي تاکه درمیان چمچه کے چپک جاوي اوسوقت کیتلي گلیز مین نگاه رکهے اور اوسکي کیتلي موافق کیتلي دوده کے هوتي هے مگر مٹی سے بهتر اور جب گلیز خرچ کے لئے درکار هو کیتلي مذکور کو درمیان اشتو پان کے رکهکر اوس کے اوپر قریب چولهے کے رکهے اور یه گلیز نهایت خوش اور صفا رنگ سرخ زردي آمیز هوگا اور اوسکو حیم اور زبان ونیز دیگر کهانون تیار کرکے پورس سے چپکاوي فقط اور رنگ گلیز سپید کا بهي اوس ترکیب سے تیار هوتاهے مگر بجائے اشتاک رنگ زردي آمیز کے اشتاک رنگ سفید داخل کرے فقط *

ترکیب جوش کرنے مٹر سبز کے

مٹر سبز کا پوست دور کرکے اور دانہ دھوکر پارچہ سے خشک کرکے گرم پانیمین معہ ایک چمچہ میزي کے نمک اور ایک چمچہ قند پسے ہوئے کے رکھکر ایسا جوش دے کہ نرم ہو اور جو دانہ مٹر سبز کے نہایت میٹھے ہون تو اونکا جوش کا جوش کرنا آدہ گھڑي تک کافي ہے اور جو پورانے ہون تو آدہ گھڑي سے زیادہ جوشدي پھر کپڑے مین چھانکر جلد سے ایک برتن مین معہ تھوڑے مکھن تازہ کے رکھے اور بعضے آدمیون نے اوسکي درستي کیواسطے یہ بات مناسب جاني ہے کہ ایک خوشہ پودینہ کو ہمراہ دانہ مٹر سبز کے جوش دیکر اور قیمہ کرکے بیچ تلے اور ڈیس کے کسي طرف موافق تودہ حور دکے بناکے رکھے اور جو مٹر مذکور بعد جوشدینے کے پانیمین رکھینگے تو رنگ اوسکا بدل جاویگا *

ترکیب جوش کرنے آلوؤنکي

آلوؤن کو دھوکر اور پوست اونکا چھیلکر سرد پانیمین رکھکر سانس پان مین رکھکر سرد پاني اوس پر ڈالے کہ وہ اوس مین غرق ہوجاوے اور قدرے نمک اوس پر چھڑکے اور سرپوش سے منہہ اوسکا بند کرے اور آدہ گھڑي تک جوشدیکر پاني اوسکا دور کرکے سانس پانمین خشک کرے *

دوسري ترکیب جوشکرنے آلوؤن کي

آلوؤن کو دھوکر سرد پانیمین رکھکر سرپوش سے منہہ سانسپان کا بند کرے اور جلد سے جوشدي اور جس وقت وہ پانیمین جوشکھالین تو نکال لے اور بعوض اوس کے اور سرد پاني معہ تھوڑے نمک کے اوس مین ڈالے کہ وہ اوسمین غرق ہوجاي پھر پکاوي جب بخوبي پکجاوے پانیکو دور کرکے خشک کرے پیشتر خرچ کرنیسے پوست اوس کا دور کرکے کھائے اور بعضي آدمي آلو کو جو پاني گرم کے اوپر پکتے ہین پسند کرتے ہین واضح ہو کہ نئي آلوؤنکو کم جوش دے مگر ہیمن لحہ سے کم نہو اور اوس کو پانیمین عرصہ دراز تک رکھے تا کہ اوسمین پاني جذب ہوجاي اور جوش دینے سے پہلے اوس کو دھوکر اور پوست اوسکا ملکر یا چھیلکر دور کرے *

ترکیب آلوؤن کے بهورته بنانے کي

آلوؤن کو جوش دیکر اورپوست اونکا چهیلکر خوب حل کرے اور واسطے دیس کلان کي آده پاؤ مکهن اور بیضه درمیان شیر آدهي بوتل خورد کے وه بهت اچها هو ملا کر معه قدرے نمک کے آلوؤن مین ملاوي اوربعد دیس مین رکهه کر چهچه سے ایسا هموار کرے که ظاهر اوس کا کوه کے معلوم هووي اوریا چهري سے اوس کے نشان خط کرے اوربورش کو یاپرکو مکهن مین گلا کر اورترکر کر اوس پر آهستگي سے مالش کرے اورتنورد ج مین آده گهڑي تک رکهکر کئي بار سرخ کرے

ترکیب ایضاً ساده

آلوؤن مین چهٹانک بهر مکهن اورآدهي بوتل شیر اور قدرے نمک ملاکر خوب حل کرے اورجب بهورتهه آلومذکور کا تنورکے اندر سرخ هوجائے تواوس مین مرچ سپید اورنمک اورایک عدد پیاز کا قیمه ملاوي تا که وه سب درست هوجاوي اور سانسپا نمین رکهکر گرم گرم کهاوے ☆

ترکیب درست کرنے فرنچ بین کے

شاخهاي فرنچ بین کو تراشکر اوس کے رگون کودورکري اوراگر وه رگین نهایت چهوٹي هون توایک ایک کے چار چار ٹکرے کرے اوریا قتله باریک باریک تراشکر ٹهنڈي پاني مین رکهے بعده گرم پاني د الکر معه قدرے نمک کے آده گهڑي تک جوشدي اورجوپورا نهووین تودو گهڑي تک جوشدیکر مکهن گلائ هوي کوسا نس بوٹ رکهکر کهاوي ☆

ترکیب جوش کرنے آس پاره گس کي

اوس پاره گس کو خوب صاف کرے اورپوست اوسکا چهیلکرایک چهوٹا سا دستنه باندهے اور اوسکي جڑ کي قریب سے تراشکر کرسرد پاني مین نگاه رکهے بعده گرم پاني مین معه تهوڑي نمک کے رکهکرچند لمحه تک جوشدیوي بعده اوس کو نکالکراور ایک قتله نان پاؤ که وه توست هوا هواوراوس کے چار ٹکڑه کئي هون اورپوست اوس کے کنارون کا بهي دورکیا گیا هومعه اوسکے سرون کے که اندر آدهي دیس کے ملا هوا هورکهے اوربشون کودورکرے اور مکهن گلاي هوئ کوسانسبوٹ مین رکهکر همراه اوسکے کهاي اوراس ترکیب سے کارونکو بهي درست کرے

ترکیب فرکسی عارتي جوکس کے تیار کرنے کي

ان سب کو خوب دھوکر اور چھیلکر دودہ اور پانی مین آدہ گھڑي تک جوش دي بعد اوس کے نکالکر چند لحہ تک ہمراہ مفصلہ ذیل سانس کے پکاوے یعنے بقدر ایک اخروٹ کے مکھن لیکر اور اوس مین مائدہ ملا کرآدھي بوتل خورد کیریم مین یا دودہ مین ملاوي اور مرچ سپید ونمک وجایفل سائیدہ سے مصالحہ دار کرے اور جو سادہ جوشد یا ھو تو قدرے مکھن گلا ھوا اوس پر چھڑک کر تناول کرے ٭

ترکیب درست کرنے فرنچ بین خشک کے

آدہ سیر تخم خواہ سرخ مین ریز کو درمیان دو بوتل کلان کے زیادہ دو گھڑي سے جوشد ي اور ایک چھوٹا برتن قتلہ ھائ پیاز سے کہ پوست اوسکا دور ھوا ھو پر کرکے اند رسا نسپان کے معہ آدہ پاؤ مکھن کے بھونے بعدہ پانی کو بین مذکور سے دور کرکے بقدر ایک چمچہ چاہ کے مرچ سیاہ ونمک وگریبي ڈالکر اوس گھڑي اشٹو کرکرد و بیضہ کي زردی حل شدہ اور بقدر ایک میزي چمچہ کے سرکہ ڈالکر کھائے ٭

ترکیب ویل پٹي کے پکانیکي

بریس یالین بچھڑ وکو بطور پرچہ کے تراشکر اور مرچ ونمک اور جایفل سائیدہ اور جاوتري اور قدرے پوست لیمون سے مصالحہ دار کرکر دیگچہ کي تہ مین معہ چند قتلہ سونت بریت کے رکھکر تھوڑي دیر تھر جائے اور وہ سونت بریت مصالحہ دار ھونا چاھئے پھر قدرے کستورہ کو معہ غلولہ زردي بیضہ کي جوش دي اور ایک گلاس مدیرا اور بقدر ایک میزي چمچہ کے لمن پیگل ملا کر پف پیف کو معہ آدھي بوتل اشٹاک کے کنارہ برتن پر رکھے اور ڈھک کر ایک گھڑي تک پیک کري ٭

ترکیب مٹن پٹي کے پکانے کي

لین یا مٹن سے ایک ٹکڑہ تراش کر اور پوست وچرب اوسکا صاف کرکے مرچ سیاہ ونمک وقدرے قیمہ پیاز سے مصالحہ دار کرے اور جو گردہ لین مذکور کے دو حصہ ھوئے ھون مرچ ونمک سے مصالحہ دار کرکے اون پرچون کو ڈیس مین

رکھے اور قدری اشٹاک کہ وہ اوس کے کنارہ کے ریشہ سے تیار ہوا ہو اور تین چمچہ میزی پوٹو ین اور ایک چمچہ میزی مشرم کیچپ ملا کر دیس مذکور کو پف پیسٹ سے بند کرے ٭

ترکیب جیلٹ پئی کی

دریا تین کنج جیلٹ بط کلان کو صاف کر کے گرم پانی مین غوطہ دیکر اور اوس کے بال چنکر اور پوست اونکے پیرونسے دور کر کر معہ بازوؤنکے دوپارہ کرے اور گردن کو تین ٹکڑہ اور سنگدانہ کے چار ٹکڑہ اور جگر اور کلیجہ کے دو ٹکڑہ ہر ایک کو خوب صاف کر کر سانس پانمین رکھکر پانیسے ڈھکدی اور قدرے پیاز و نمک او ربو زن ایک چمچہ چاہ کے ثابت مرچ سیاہ ڈالکر سب کو ایسا پکاوے کہ سنگدانہ پختہ اور نرم ہووے پھر سانسپانسے نکالکر برتن پئی مین رکھکر دو بارہ مرچ سیاہ و نمک سے مصالحہ دار کر کر اوس کے پانیکو چھانکر آدھی بوتل خورد معہ ایک گلاس پوٹو ین بوقت سرد ہونے گوشت کے اوسمین ملا کر پف پیسٹ گرو کنارون ڈیس اور اوپر اوس کے سرپوش دی اور ایکمد د بیف اشٹاک کو خوب مصالحہ دار کر کر ڈیس مذکور کے تلے مین رکھدے ٭

دوسری ترکیب جیلٹ پئی کے پکانیکی

قدرے پانمین کنج جیلٹ کو معہ ایک عدد پیاز کے کہ اوسمین دو یا تین اونگین چو بہی ہوی ہون اور ایک خوشہ تیم ولایتی اور قدری نمک و مرچ سیاہ و ایک مرغی جس کے بند اعضا تراشے ہوئے ہون اور چھرا اوسکا دور کر کے اور مرچ سفید و نمک اور نصف پیاز کے قیمہ سے مصالحہ دار کر کے سب کو اشٹو کرے بعد اوس کے پیاز اور تیم ثابت نکالکر مرغی و جیلٹ کو معہ کبر ہی کے ڈیس مین رکھکر ایک گلاس مدیرا اور دو چمچہ میزی مشرم کیچپ ملا کر ڈیس مذکور کو پف پیسٹ سے بند کر کے گھڑی بھر تک بیک کرے

ترکیب چکن پئی کے پکانیکی

چوزونکو خوب صاف کر کے اور پر و بال اوس کے چنکر آگ کے شعلہ پر رکھے اور جو وہ بہت چھوٹے ہون تو ثابت رکھے اور بند اعضا اوس کے

موافق جوش دینے کے باندھے اور جو بہت کلان ہون بند اعضا جدا کرکے دھوئے اور نمک و مرچ وجایفل سائیدہ وجاوتری سے مصالحہ دار کرے اور جو وہ ثابت ہون اون کے پیٹ مین مکھن اور مائدہ ملاکر مصالحہ دار کرے اور ڈیس پئی مین معہ سنگدانہ وجگر ودل کے مصالحہ دار کرکر آدھی بوتل اشٹاک خورد سپید اور گلاس مد یرا شراب اور بقدر ایک میز ی چمچہ کے لمن پگل اور مشرم اور پانچ بیضہ کی زردی جوش دی ہوئی ملاکر پیف پیشت سے بند کرکے گھڑی بھر تک تنور مین بیک کرے اور قتلہ حیم سرد اور غلولہ گوشت کے واسطے اس پئی کی ملائے جاوین اور خواہ پانی سرد یا ڈیڑہ چھٹانک میکرونی زدشتہ اور تکرہائے خورد کرکر گھڑی بھر تک دودہ پانیمین پکاوی اور خشکہ کرکے ڈیس پئی مین چوزہ مذکور معہ چار تولہ مکھن کے ملاوے اور جب میکرونی کوملاوی تولمن پگل یا مشرم کیچپ کی کچھہ حاجت نہین *

ترکیب تیار کرنے پچن پئی یعنے کبوتر کی

چھہ یا آٹھہ کبوترون کو ذبح کرکر صاف کرے اور شعلہ آتش پر رکھے اور بازو اور گردن اور پیرون کو تراش کر بند اعضا اوس کے جدا کرے اور ہرایک کے پیٹ مین قدری مکھن ومائدہ معہ مرچ سیاہ و نمک وجایفل سائیدہ ڈالکر بعدہ پچن اور جیلت کو مصالحہ مین ملاوی اور نیز ایک یا دو قتلہ بیف نرم کو خوب مصالحہ دار کرکے ڈیس کے تلے رکھکر اوس پر کبوتر اور جیلت کو رکھے اور اونکو معہ مصالحہ اور آدھی بوتل خورد گندہ برون اشٹاک اور قدرے پوڈوین اور زردی پانچ بیضہ کی جوخوب خوش شدہ ہون اوسمین ڈالکر پیف پیشت سے سرپوش کرے اور چار پیرونکو پیف پیشت پر رکھکر کہاوے *

ترکیب بیف اشٹیک پڈن کی

مکھن یا چرب سے ایک پیشت تیار کرے اور اسقدر دراز کرے کہ چوتھا حصہ برتن کا ہوجاوی بعدہ قتلہ باریک بیف نرم سے جو رگ وریشہ سے مصفا ہو اوس کو لکڑی سے کوٹ کر مرچ سیاہ ونمک اور نہایت باریک پسی ہوئی پیاز سے مصالحہ دار کرکر پارچونکو اوس مین خوب ترکرے اور

درمیان برتن مکهن مالیده کي پیشت کو اوس کے اوپر رکهدے اوراوسکے اوپر پرچه رکهه کرکناره پیشت مذکور کو ترکرکے ہر ایک کے پیٹ مین تهوڑا مکهن و مائده معه مرچ سیاه و نمک وجاپهل سائیده ڈالکر بعده اوس کے پیچهن اور جیلت کو مصالحه مین ملاوے اور ایک یا دوقتله بیف نرم کے خوب مصالحه دارکرکر دیس کے تلے مین رکهکر اور اوس پرکبوتر وجیلت کو معه بهت سے مصالحه اور آدهي بوتل برون گنده اشٹاک اورقدرے پوڈوین و زردي پانچ بیضه کي اوس مین ڈالکر پیف پیشت سے سرپوش کرے اور چار عدد پهر پیف پیشت پر رکهکرکهاوے *

دوسري ترکیب بیف اشٹیک پڈن کے

مکهن یا چربي سے ایک پیشت ایسا لمبا تیار کرے که چوتهائي حصه برتن کا ہو بعده قتله هائے باریک پیف نرم کو که وه رگ وریشه سے مصفا هو لکڑي سے کوٹے اور مرچ سیاه ونمک اور باریک پیاز پسي ہوئي مصالحه دار کرکے اندونمین ملاوي اور برتن مکهن مالیده مین پیشت مذکور کورکهے اوراوس پر پارچه رکهکر کناره پیشت مذکور کوترکرکے خوب بند کرے بعد گرم پاني مین پارچه پڈن کوترکرکے اور اوس کے پاني کو دورکرکے اوس پر مائده چهڑکے اور گرد کناره برتن کے باندهے بعده جوش شده پانیمین ڈالکر دو تین گهڑي تک پهر جوشدے *

ترکیب تیارکرنے ول اونت کي

بچهڑو یا پهر سرد کو لیکر اور قتله باریک اور چهوٹے تراش کرخشک پوست لیمون سائیده اور مرچ سائیده اورجاوتري ونمک اور ایک عدد انچوني اور قدري لهسن اور پیاز سائیده اورقدرے گریبي اور ایک چمچه میوزي لمن پگل اور اسیقدر مدیرا شراب اور پاؤ چهٹانک مکهن مائده ملاہوا ان سبکو ایک جگه جمع کرکے خوب گرم کري مگراوسقدر پکاوے که جوش آوے اورهمرا اول اونت کے خرچ مین لاوے استخوان اور قدرے کریم سے گریبي تیار کي جاتي ہي اور جوکریم نهوتو ایک بیضه کي زردي حل شده کافي ہے

ترکیب رسول کے پکانیکي

پیف پیشت تیارکرکے حلقه مڈن سے قریب تین انچ کے تراشکر تیار

رکھے اور تھوڑا گوشت بچھڑو یا مرغي کا قیمہ کرکے اور قدري لهسن اور پوست لیمون سائیدہ و مرچ سپید و نمک وجاوتري و عرق لیمون اور انڈک کبريبي سے مصالحہ دار کرکر اور تھوڑا اوس قیمہ سے اوپر ایک ٹکرہ پیشت مذکور کے رکھکر اور کنارہ اوس کے ترکرکے دوسرے ٹکرہ پررکھے اور کناروںپر چپکادي اور اوس کے اوپر چاروںطرف سے ایک بیضہ حل کئے ہوئے کو ترکرے پھر مغزنان پاؤسائیدہ اوس پرچھڑک کے فرئ پانمیں فرئ کرے تاکہ رنگ اوسکا سرخي مائل ہوجائے اور اوپر پیشت غربال آہني کے رکھکر خشک کری اور رومال کے اوپر رکھکر کھاوے اور پیشت باندازہ کلان پیشت حاضري کے اور قیمہ کو درمیان اوس کے رکھے اور اوسکا کنارہ ترکرے اور ایک جگہ موافق نقشہ ناسپاتي کے تیار کرکے انڈون سے آلودہ کري اورمغزنان پاؤسائیدہ اوس پر چھڑک کر خشک پاسلي کے ساتھہ کھائ *

ترکیب اوملت کے پکانے کي

آٹھہ بیضون کو خوب حل کرکر مرچ ونمک وجایفل اور پاسلي قیمہ وقسمي پیاز خورد اورتھوڑا لاغرحیم سائیدہ اورقدرے کریبي سے مصالحہ دار کرکے ان سب کو آدہ پاؤمکھن مین فرئ کري اوراوس کے اوپر شعلہ آگ رکھے تاکہ انڈون کا کچاپن جاتا رهے اور بیرون کبریبي گندہ کے ساتھہ کھاوے اوراگر اندرون اوس کا خشک کرنا ہوتو فري کرنیکے وقت گرد اوملت کے دفعتاً اوٹھائے اور اوسکے تلے کو چھري سے اوٹھاوي اور اوسمین مکھن ملاو *

دوسري ترکیب املت کي

آٹھہ بیضون کوخوب حل کرکے بقدر ایک چمچہ چاہ کے کبریم گندہ اوردو عدد پیازقسم اوسط پیسکر اورقدرے پاسلي قیمہ جوش شدہ اورآدھا چمچہ نمک اورتھوڑے مرچ سیاہ ان سب کوملاکر ڈیڑہ پاؤ یا آدہ پاؤ مکھن مین فرئ کري تاکہ رنگ سرخي مائل هوجاوے اور کھانیسے پهلے چند لحہ آگ کے سامنے رکھے اور جو پیاز ناپسند ھووے اوس کے بدلہ قیمہ تیم ولایتي کا جو اچھا ہو ڈالدے *

ترکیب میکرونی کے پکانیکي

میکرونی کے چھوٹے ٹکرہ کرکر دہوئے اوراسمین سے پاؤ سیر میکر

اشتاک بچھڑو مین جو اچھا ہو بقدر او رایک بوتل کے ہو جوش دي
اور جب نرم ہو تھوڑے پیسکر اور برس ملاکر گرم کرے بعد اوس کے پیسکر
ڈیس کے نیچے اور میکروني جوش دي ہوي کے اوپر رکھے اور تھوڑا پنیر اوسپر
چھڑک کر قدرے مکھن کا ٹکڑہ ہر جگھہ دیکر گرم لوھے سے شعلہ آگ
کا دي یا تنور کے اندر سرخ کرے اور جسوقت بیگ کرے گرد ڈیس مذکور
کے بف پیسٹ دي اور پنیر کو میکروني کے ساتہ گرم کرلے ٭

دوسري ترکیب میکروني کے پکانیکي

دوده مین میکروني کو ایسا پکاوي که نرم ہوجائے اور چھٹانک
بھر مکھن مین ملاکر پنیر کو پیسکر ڈیس کے نیچے قدرے مکھن میکروني دي
یعنے اول میکروني اور آخر مین پنیر ڈیس مذکور مین ڈالکر اوس پر نان پاؤ
چھڑکے اور چھوٹا ٹکڑہ مکھن کا دیکر تنور کے اندر یا کسي لوھے سے
شعلہ دیکر سرخ کرے ٭

ترکیب اشتاک پابہاي بچھڑوکي

چارون پیر بچھڑو کے آگ کے سامنے رکھکر اوس کے بالون کو دور
کرے اور صاف کرکر ساس پان مین معہ دو بوتل کلان پاني سرد کے رکھے
جب جوش آوي چھہ سات گھڑي تک پکنے دے پھر پیرون کو نکالکر اوس کے
عرقکو کسي بڑے برتن مین چھان لے اور دوسرے دن اوس کے اوپر سے چربي
نکالکر دوسري دفعہ جوشد یوي که اوس سے کم ہوکر باندازہ یک بوتل
کلان یعنے اشتاک گندہ خواہ مانند جیلي کے ہوگا ٭

ترکیب منس پئي کے تیار کرنیکي

لیمون تازہ اور کرن مصفا اور کشمش بے تخم اور تازہ چرب قیمہ اور شکر سرخ ان
سب کو ہموزن لیکر اور لیمون کو ترشکر عرق نکالے اور چھان کر علیحدہ رکھے
اور اوس کے پوست کو پانیمین در میان ایک عدد ساس پان کے رکھکر اور
مونھہ اوسکا بند کر کر جوشدي که نرم ہوجاي بعدہ اوسکا پاني دور کرکے
کھرل مین خوب حل کرے اور قدرے جایفل سائیدہ اوسمین ملاوي
بعدہ ایک عدد لیمون چکوترہ خورد تراشکر سب چیز ونمین ملاوي اور

اور عرق لیمون ڈالکر ملاوے اور چھوتے مرتبانمین رکھکر چار و نطرف مرتبان کے کاغذ باندھکر نگاہ رکھے اوراس ترکیب سے قریب سال بھر کے رہیگا اور جب یہ پٹی تیار کرنے منظور ہو برتن پر مائدہ چھڑک کر پیف پیشٹ پر رکھے اور اوسپر قیمہ گوشت رکھکر اوس کے کنارونکو تر کرے اور اوسپر پیشٹ دوسرے سرپوش کرکے کنارہ مذکورکو دائرہ کی مانند تراش کر اور چھری سے کنارون پرنشان کرکر گول کری اور ریشہ ہاے زائد مقراض سے دور کرے اور گوشت قیمہ برتن کلان پٹی پانکی کہ پیف پیشٹ سے بیک کیاجاوے *

دوسری ترکیب منس پٹی کی

آدہ سیر منقا کے بیج دور کرکے ایسا تراشے کہ چھوتے نہوجاوی اور پاؤسیر پوست مربہ نارنج خورد تراش کراور چھہ عدد قسم اوسط سیب کو قیمہ کرے اور آدہ پاؤ بادام مدیرا شراب سے پیسکر اور آدھے جایفل اور ساڑھے سات ماشہ مرچ سیاہ اور ایک پھول لونگ اور قدرے دارچینی پیسکر اورتین پاؤ چربی بیف تازہ اور قیمہ خوب باریک اور آدہ سیرشکر سرخ ان سب کو ملاکر ایک بوتل مدیرا شراب اور ایک گلاس برانڈی ملاکر مرتبان مین کاغذ سے بند کرے اور جب درکار ہو قدرے شراب ملاے *

تیسری ترکیب منس پٹی کی

بہت عمدہ زبان لیکر اورنون ملکر چار روز تک لٹکا رکھے بعدہ صاف کرکے ایسا جوش دی کہ نرم ہوجائے اور پوست لیمون نکالکر باریک قیمہ کرے اور سیر بھر چرب بیف سرلین کا خوب باریک قیمہ کرے بعدہ سیر بھر منقا کے بیج دور کرکے اور چھوتی چھوتی ترا شکر اور سیر بھر کرن مصفا اور آدھی چٹھانک جاوتری اور ساڑھے سات ماشہ لونگ پیسکر اور ایک عدد جایفل سائیدہ انکو ملاکر اورتین پاؤ شکر سرخ ڈالکر مرتبان مین بند کرے جب خرچ کرنا منظور ہو موافق بارہ عدد کے منس پٹی مرتبان مذکور سے نکالکر پانچ عدد کا خوب قیمہ سیب اور عرق لیمون کلان اورپوست کا کرکے ڈیڑہ گلاس برانڈی ملاوی اور فی عدد منس پٹی مین چند تکرہ لیمون چکوترہ اور مربہ پوست نارنج کے رکھے اور تین یا چار لیمون سبز کو شکر سرخ مین جو مربہ ہوئے ہون قتلہ باریک کرکے ان سب کو قیمہ مین ایکجا کرے *

HYDERABAD

چوتھی ترکیب منس پئی کی

سیر بھر منس تازہ خوب قیمہ کرکے اور سیر بھر کرن مصفا اور سیر بھر سیب کا قیمہ اور آدہ سیر قیمہ سائیدہ اور پوست دو لیموں سائیدہ اور عرق اور جاوتری اور دارچینی اور لونگ سائیدہ ہر ایک بقدر گیارہ گیارہ ماشہ کے جو خشک ہوگئی ہوں آگ کے سامنے رکھے اور آدھی جایفل سائیدہ اور چہارم حصہ ایک بوتل خورد برانڈی کا اور ہموزن اوس کے شراب شیرین انگور درست کرکے اور وزن کرکے ملاوی اور درمیان مرتبان کشاکش کے رکھکر بند کرے *

ترکیب سیب پئی کے نکالنے کی

سیب کو چھیلکر اور صاف کرکے چار ٹکڑہ کرے اور باریک باریک تراشکر ڈیس پئی کے تلے میں بقدر ایک چمچہ میزی کی شکر اور بقدر نصف چمچہ چاہ کے سونٹھ اور اسقدر پوست لیموں سائیدہ کا رکھے اور اسیطرح تہ بتہ رکھتاجائے کہ ڈیس مذکور پر ہوجاوی پھر دوسری روز ڈیس مذکور کے اوپر پف پیسٹ یا ڈات پیسٹ تیار کرکے رکھے اور پانیسے ترکرے اور پیسٹ مذکور سے اوس ڈیس کو ڈھکیں اور کناری چپکائے ہوئی کو تراشتی کی برتن سے دندانہ دار کرکے ایک چھوٹا سوراخ چھریسے درمیان اوسکے کری اور اوس کو مصالحہ دار کیا جاتا ہے ان چیزوں یعنی دو میزی چمچہ مالٹ لیمو خواہ نارنج اور دارچینی اور جاوتری اور لونگ پسی ہوی اور اگر یہ منظور نہو تو صرف یہ سب چیزیں علیحدہ کرکے سونٹ اور پوست لیموں اوس میں ڈالے *

ترکیب ڈمپلنگ سیب کے پکانیکی

چھہ عدد سیب کو جو قابل بیک کے ہوں چھیلکر اور اوس کو کسی نوکدار چیزسے کوچ کر ایکطرف سے کچھہ تھوڑیسے لونگ اور پوست لیموں پسی ہوی کا اوس میں ڈالکر پرچہ پف پیسٹ سے نکالکر کسی کپڑے میں چھان کر صرف میں لانے پہلے ہر ایک کے سر کا ٹکر بقدر ایک چمچہ چاہ کے چینی اور ایک ٹکرہ مکھن تازہ ڈالکر اوسے ٹکرہ مذکور سے بند کرے اور اوسکے اوپر قند سائیدہ چھڑکے *

ترکیب ڈات لیڈس کے پکانیکی

برتن پاتی پر تھوڑا مکھن ملکر اوس کے اوپر ڈات یا پف پیسٹ رکھکر

ماملات سے اور مربہ اشتر ابری ورسبری اور کرن خواہ کسی اور قسم کی میوہ سے پر کرے بعدہ تھوڑا ٹکرہ پیشت کا اور لیکرا ورہاتھہ سے تختہ کے اوپر قدرے مائدہ ملکر ایسا ملے کہ تخت ہوجاوی اور مانند پودال کے تراشکر اور ایک ہاتھہ سے پکڑ کر دوسرے ہاتھہ سے اوپر تختہ کے تھوڑا مائدہ دو کنارو نپر چپکاوی اور رسن ہائے خورد مذکور سے تات لیٹس کا کراوس بموجب مرضی اپنی کی کرکے اور کنارہ اوس کے ترکرے اور کراس باریک اور پیست سے تراشے اور اون برتنون سے کہ اونسے پیشت کو تراشتے ہین تراشے

دوسری ترکیب تات ایٹس کی

پیشت کو بمقدار چہارم حصہ ایک انچ کے موتا بڑھا کر اور برتن باتی بررکھکر تراشیدنی مٹن سے مانند کنارہ مدورکے تراشے اوپر اندر برتن مذکور کے تھوڑا مکھن ترکرکے پیشت کو اوس کے اندر سے باہر لاوی اور اسپن ٹکرہ نان پاؤ کا رکھکر بیک کرے جب خوب بیک ہوجائے ٹکرہ نکالکر اوس کو کسی مربہ سے پر کرے اور جب ستارہ یا برگ پیشت اور اوس کے اندر رکھے اور اسیطرح واسطے ہش کے تھوڑی پیشت کو باریک بڑھا کر مٹن ستارہ سے اور برگون یا کسی اور نقشہ سے تراش کر اور پہر جسپر مائدہ چھڑکا ہووے رکھکر بیک کرے تاکہ رنگ سرخی مائل ہوجاوے ٭

ترکیب پکانے پف کی

پف پیشت کو باندازہ چہارم حصہ ایک انچ کے بڑھا کر سفالی خورد سے یا تراشیدنی مٹن سے مانند سفالئی مدورکے تراشکر درمیان اوس کے ایک سوراس بری سے یا اشتابری جام سے یا اور قسم کے مربہ سے خواہ اشتو ہوا ہو سیب پر رکھکر اوس کے کنارون کو ترکری اور اوس کے ایک اورتہ دے اور انگلیون سے گرد اوس کے چپکادے خواہ پیشت مذکور کو بطور نقشہ الماس کے تراشے اور اور میوہ سے پر کرے اور اوسکی دوسری تہ دیکر ایسا درست کرے کہ بطور سموسہ کے ہوجاوے ٭

ترکیب باندہ بری کیک کی

اوپر ایکعدد پف پیشت کے چند عدد کرن مصفا کو چھڑک کر اور بیلن سے

بڑھا کر کیک کے مانند گول کرے اور سرپوش اوسکا بطور بکس کے درست کرکے اوپر پر مٹن کے مائدہ چھڑکے اور جب تنور سے باہر لاوے فورا تھوڑی مصری اوسپر چھڑکے اور ڈیس پر رکھکر سرد کرے اور بعد درستی اوس کی جسقدر پیشٹ باقی رہی ہو ویساہی درست کرے *

ترکیب سرویری کیک کی تیار کرنیکی

پاؤ سیر مکھن تازہ مین جو گلاب سے دھویا گیا ہوا ور کریم مین حل کیا گیا ہو پاؤ سیر مائدہ خشک اور چھنا ہوا اور ساڑھے تین چھٹانک قند اور پاؤ چھٹانک زیرہ اور دو عدد بیضہ حل شدہ ملا کر بطور پیشٹ کے درست کرے اور بیلن سے باریک بڑھا کر اور مانند کیک کے گول تراش کر اور مائدہ پنیر چھڑک کر بیک کرے *

ترکیب بینمت میز کے تیار کرنیکی

دو سیر خشک اور بیز یدہ کو معہ آدہ سیر مکھن تازہ اور چھہ چھٹانک کاردی کنفکس اور زردی چار بیضہ حل شدہ کی اور بقدر چھہ میزی چمچہ کے کریم اور اسیقدر شیرالو چھل تازہ لیوین بعدہ مکھن کو گلا کر مائدہ ملا کر بیضہ وکریم وتازی خوب ملا کر سرپوش سے بند کرے اور خمیر ہونے کیواسطے پاؤ گھڑی تک رکھے بعد اوس کے کاردی مکنفکس کو اوس مین ملاوے مگر تھوڑا اوسمین سے اوٹھا رکھے کہ وہ اوس کے اوپر چھڑکا جائیگا اور نقشہ اوسکا بطور پنیر کے درست کرکے اور اوپر پنیر مٹن کے مکھن اور مائدہ چھڑک کر بیک کرے

ترکیب ایمان بسکٹ کے تیاریکی

آدہ سیر سوجی کو چھانکر آدہ پاؤ مکھن اور ایک چھٹانک قند پسا ہوا اور چھنا ہوا اور بقدر نصف سپیاری کی نوسادر بھونی ہوئی کو اوس کے ساتھہ ملے اور جسقدر رکہ وہ تازہ اور گرم کو ملا سکین ملاوی کہ سخت بندہ جائے اور ہتھیلی سے ملاوے اور دو گھڑی تک نگاہ رکھکر بیلن سے بڑھا کر موافق بسکٹ کی تراشے اور دیگر چند غلولہ باندہ کر درست کرے اور اون کو خارا آہن خلیدہ مین اوپر پنیر مٹن کے رکھکر تنور مین بیک کرے مگر ہوشیار رہے کہ رنگ بہت سرخ ہونے نپاوے

ترکیب پکانے ماتکین کے

دودہ کي دو بوتل کلان لیکر گرم کرے جیسا دودہ کیوقت گرم کرتے ہین پھر چمچہ شاخ یا چمچہ هیزم سے قریب ایک پیاله چاه کے اور تازه دوده تازي کا ملا کر سوجي ملاوي تا که لئي کے مثل گنده هوجاي بعده سرپوش رکھکر گھڑي بھر تک اوسیطرح رکھے تا که ایسا خمیر هوجاي که ایک چمچه بھرکر مائده پر ڈال سکین اور اوس کو چند لمحه تک نگاه رکھے بعد ازان اوٹھا کر اور قدرے مائده چھڑک کر میز کے اوپر بیک کرے اور جسوقت ایک طرف سے تھوڑا سرخ هووي دوسریطرف سرخ کري اور جب خرچ مین لاوي توسوسٹ کرکے اورگرد اوس کا چھڑی سے تراش کر اور نشان دیکر اور چھیلکر اور مکھن ملکر کھاي ☆

ترکیب تیار کرنے فرنج رول کي

ایک چھٹانک کے قریب نمک لیکر سوجي مین ملاکر درمیان اوس کے خندق کرے اور اوس کو باندازه ایک بوتل خورد کے دوده وتازي سے بھرکر اور سپیدي چار بیضه حل شده کي اور اوسیقدر دوده جس کے ملانے سے اوسط هوجاي ملاکر ہتیلي سے ڈیڑه گھڑي تک مالش کري مگر مائده نه چھڑکے بعده رومال گرم سے ڈھک کر آده گھڑي تک آگ کے سامنے رکھے تا که خمیر هوجاي بعده سخت ته اوپرکي نکالکر ایکطرف واسطے درستي رول کي رکھے اور ہتیلي سے ملکر بطور نقشه رول کے درست کرے اور اوپر میز مٹن کے چند لمحه نگاه رکھے بعد اوس کے تنور مین تیز آنچ کرکے اوس کے اندر رکھدیوي ☆

ترکیب پریڈ پیڈن کے پکانیکي

دو تین قتله نان پاؤ دیدن کر اس کي تراش کر ایک چیني کي برتن مین رکھکے اور اوس پر ایک بوتل خورد دوده کي جوش دیکر ڈالے اور جبتک سرد هو نگاه رکھے پھر ہاتھه سے خوب ملکر اور درمیان برتن مربه گھوس بري یا راس بري کے رکھکر اوس پر نان پاؤ ڈالے بعد اوس کے ایک بوتل خورد دوده کي خوب پیٹھي کرکر اور تین عدد بیضه کي زردي اور ایک چمچه میزي عرق گلاب کا ان سب کو نان پاؤ پر اور گھوس بري مذکور کي ڈالکر

ڈیڑہ گھڑي تک بیک کرے اورصرف مین لانے سے پہلے قدرے جایفل پسي هوئي چھڑک کر کہائي ٭

دوسري ترکیب پر یڈ پیڈن کے پکانیکي

نارنج کاپوست چھیلکر ایک بوتل خورد دوده مین جوش دیکر اوس پر دو قتله مغز رول کے چھڑک کر گھڑي بھر تک جوش دیکر بند کر رکھے اور زردي تین عدد بیضه کي اور دو عدد بیضه کي سپیدي خوب حل کرکر اور درمیان برتن سا نچه مکهن کے ملکر گھڑي بھر تک جوش دي اور همراه سانس گداخته اور چیني کے صرف مین لاوي ٭

ترکیب پکانے ایک عدد پیڈن کي

چهه عدد انڈونکي زردي اور سپیدي علیحده کرکے حل کرے اور پاؤ سیر مهکن گداخته اور ڈیڑه چھٹانک مغز بادام شیرین که پوست اونکا دور کیا هوا هو قدرے عرق گلاب مین پیسکر اور آده پاؤ ما ملت کو قیمه کرکے ان سب کو ایک جگهه حل کرکے برتن پیڈن معه پف پیسٹ کے رکھکر بیک کرے اور کہاوے ٭

ترکیب پر یڈ بٹر پیڈن کي

باریک قتله نان پاؤ کے کرکر بدون کر اس کے مکهن مین کتنے ایک بینچ ته برتن پڈین کے رکهکر اوس پر کرلت مصفا یا کوئي مربه میوه کا رکهے اور پهر قتلونکو باندهے اور اسیطرح ته بته رکهنا رهے که برتن مذکور قریب بهرنے کے پهو نچے بعد اوس کے ایک بوتل کلان دوده اور چار بیضه کئے هوئے اور تین چمچه میزي گل نارنج یا گلاب اور چیني سرخ سے شیرین کرکے اورقتلونپر نان پاؤ مکهن مذکور سے ڈالکر دو گهڑي تک بیک کرے اور سانس کے ساتهه جو سانسبوٹ مین هو تناول کرے اور یهه وه هي که بوزن ایک چمچه چاه کے کرتب اور ایک چمچه میزي شکر اور تین چمچه میزي آب اور ایک تکره مکهن کا بقدر اخروٹ کے ملا کر خوب پکاوے ٭

ترکیب پکانے جرین پف کي

دو چمچه میزي مائده کي ایک بوتل خورد کبریم اور ایک بیضه حل

شدہ اور آدہا چمچہ اور جایفل پسي هوئي اور تهوڑا سا نمک اور آدهي چهٹانک مکهن که کبریم مذکور مین ملایا هوا هو ان سب کو ملاکر درمیان پیالہ مکهن کے ملکر عرصہ بیس لمحہ تک بیک کرے پهر پیالہ سے نکالکر ڈیس مین سانس شیرین چهڑک کر کهائے ٭

دوسري ترکیب جرین پف کي

دوچهٹانک مکهن تازہ کبریم مین حل کرے اور آدهي چهٹانک بادام شیرین کا پوست نکالکر درمیان قدري عرق گلاب کے پیسکر اور پانچ بیضہ کي زردي اور تین بیضون کي سفیدي خوب حل کر کے سب کو معہ دوچمچہ میزي مائدہ کے ملاکر قند سائیدہ سے شیرین کر کے درمیان پیالہ مکهن اور سانس شیرین کے ملاکر کهائے ٭

ترکیب پکانے ابرش پف کي

پانچ انڈون کي زردي اور دو کي سپیدي اور ایک میزي چمچہ کلان مائدہ ملاکر اور آدهي چهٹانک مکهن گداختہ اور آدها چمچہ چاہ اور نمک ان سب کو تهوڑي دیر حل کرے بعدہ ایک بوتل خورد کبریم ملاکر درمیان ایک پیالہ چاہ کے مکهن ملکر بیک کري پهر اوس کو نکالکر سانس شیرین کے ساتهہ کهاوے ٭

ترکیب تیار کرنے پیڈن کے

ڈیڑہ پاؤ کشمش کے بیج نکالکر درمیان سانچہ سادہ بیضاوي یعنے بادام مکهن ملي هوئي کي چند عدد کشمش کو مدور چپکا کر نان پاؤ کي باریک قتلہ بدون کر اوس کے آگ پر خشک کر کے مکهن ملکر بقدر سوا انچ کے چوڑا تراشے بعدہ سانچہ مین کتني ایک اوسمین سے رکهکر اوس پر کشمشون کو رکهے اور پهر بقدر ایک میزي چمچہ کے قند پسا هوا چهڑک کے پهر نان پاؤ اور کشمش مذکور کو رکهکر اسطرح تہ بتہ رکهے کہ قریب پر هونیکے هوجاوي اور نان پاؤ اور مکهن اوس پر رکهہ کر درمیان ایک بوتل چهوٹے شیر کے زردي چار بیضہ حل شدہ کي اور برابر ایک میزي چمچہ کے چیني اور ڈیڑہ چمچہ

ترکیب پکانے نیم گھڑی د سپلنگ کی

پاؤ سیر چرب کو خوب قیمہ کرکے اور اسیقدر نان پاؤ پسا ہوا اور ایک چمچہ میزی مائدہ کا اور دو چھٹانک کرن مصفا اور قدری چینی اور تھوڑا پوست لیمون کا پساہوا اور جایفل اور تین بیضہ حل شدہ ان سب کو ملا کر اور موافق گولہ کے گول کر کر اور کپڑے کے ٹکڑ یمین باندھ کر ڈیڑھ گھڑی تک جوشدی اور مکھن کے ساتھہ چھڑک کر تناول کرے

ترکیب تیار کرنے ریس پیڈن کی

پاؤ سیر چانولون کو اسقدر جوشدی کہ پکنے لگین بعدہ کپڑے مین چھان کر خشک کرے اور کھرل مین ڈالے اور پانچ انڈون کی زردی پسی ہوئی اور پاؤ سیر مکھن اور ہموزن اس کے کھاند اور ایک عدد جایفل اور آدھا چھلکا لیمون پسی ہوئی کا ان سب چیزون کو تھوڑی دیر ملا کر خوب پیسے اور آدہ سیر کرن بھی ملاوی اور پیڈن کے کپڑ یمین باندہ کر ڈیڑہ گھڑی جوش دیکر سانس ملا کر کہائے *

ترکیب انٹ میز ند پیڈن یعنے پیڈن خالہ میزی کے

کشمش نٹی لیکر اور چرب قیمہ اور نان پاؤ پیسکر اور دو چھٹانک قیمہ سیب کا اور شکر سرخ اور چار بیضہ اور بقدر ایک چمچہ چاہ کے سونٹھہ پسی ہوئی اور آدھی چمچہ چاہ کے برابر نمک اور آدہا جایفل پساہوا اور ایک گلاس برانڈی ان سب چیزون کو ملا کر کپڑ یمین باندھے اور دو گھڑی تک جوش دی اور سانس مکھن کے ساتھہ گلا کر اور ایک گلاس مدیرا اور قدرے چینی ملا کر کہائے *

ترکیب پیڈن کے پکانیکی

پاؤ سیر نان پاؤ پسی ہوئی اور ڈیڑہ چھٹانک قیمہ چربی اور دو چھٹانک قند پساہوا اور عرق دو لیمون کا معہ پوست پسی ہوئے اور ایک انڈا حل کیا ہوا لیکر ان سب چیزون کو ملا کر ایک کپڑے یا درمیان سانچہ برتنون کے جن مین مکھن ہوا ہوا گھڑی بھرتک پکاوی اور سانس شیرین کے ساتھہ کہائی *

ترکیب پکانے نیم گھڑي ڈمپلنگ کي

پاؤ سیر چرب کو خوب قیمه کرکے اور اسیقدر نان پاؤ پسا ہوا اور ایک چمچه میزي مائدہ کا اور دو چھٹانک کرن مصفا اور قدري چیني اور تھوڑا پوست لیمون کا پساھوا اور جایفل اور تین بیضه حل شدہ ان سب کو ملا کر اور موافق گولہ کے گول کر کر اور کپڑے کے ٹکڑ یمین باندہ کر ڈیڑہ گھڑي تک جوشدي اور مکھن کے ساتھه چھڑک کر تناول کرے

ترکیب تیار کرنے ریس پیڈن کي

پاؤ سیر چانولون کو اسقدر جوشدي که پکنے لگین بعدہ کپڑے مین چھان کر خشک کرے اور کھرل مین ڈالے اور پانچ انڈون کي زردي پسي ہوئي اور پاؤ سیر مکھن اور ہموزن اس کے کھانڈ اور ایک عدد جایفل اور آدھا چھلکا لیمون پسي ہوئي کا ان سب چیزون کو تھوڑي دیر ملا کر خوب پیسے اور آدہ سیر کرن بھي ملاوي اور پیڈن کے کپڑ یمین باندہ کر ڈیڑہ گھڑي جوش دیکر سانس ملا کر کھائے ☆

ترکیب انٹ میز نڈ پیڈن یعنے پیڈن خالہ میزي کے

کشمش نئي لیکر اور چرب قیمه اور نان پاؤ پیسکر اور دو چھٹانک قیمه سیب کا اور شکر سرخ اور چار بیضه اور بقدر ایک چمچه چاہ کے سونٹھه پسي ہوئي اور آدھي چمچه چاہ کے برابر نمک اور آدہا جایفل پساھوا اور ایک گلاس براندي ان سب چیزون کو ملا کر کپڑ یمین باندھے اور دو گھڑي تک جوش دي اور سانس مکھن کے ساتھه گلا کر اور ایک گلاس مدیرا اور قدرے چیني ملا کر کھائے ☆

ترکیب پیڈن کے پکانیکي

پاؤ سیر نان پاؤ پسي ہوئي اور ڈیڑہ چھٹانک قیمه چربي اور دو چھٹانک قند پساھوا اور عرق دو لیمون کا معه پوست پسي ہوئے اور ایک انڈا حل کیا ہوا لیکر ان سب چیزون کو ملا کر ایک کپڑے یا درمیان سانچه برتنون کے جن مین مکھن ملا ہوا گھڑي بھر تک پکاوي اور سانس شیرین کے ساتھه کھائي ☆

ترکیب رنجیلس پیڈن کے پکانیکی

ساننچہ چین کے اندر خوب مکھن ملا کر اورساننچہ مذکور کے نیچے اوپر کشمش صاف بے تخم بطور پھول کے مرتب کرے اور بعد اوس کے مغزنان پاؤ اور مکھن کے قتلہ تراش کر ایک یاد و قتلہ کشمش کے اوپر رکھے چنانچہ اسیطرح کشمش اور نان پاؤ کے قتلونکو تہ بتہ جما کر گرم رکھے جب وہ ساننچہ بھرجاوے تب ایک بوتل خورد کیرم قند پسی ہوئے سے خوب شیرین کرے اور چار انڈونکی زردی ملا کر اور ایک گلاس برانڈی اور دو میزی چمچہ کے برابر عرق گلاب اوس کے اوپر چھڑک کر ایک لمحہ یا دو گھڑی تک چرب ہونے دے پھر ایک ٹکرہ کاغذ کا جسپر مکھن ملا ہوا ہو اوس پر رکھکر اور کپڑہ سے باندہ کر ڈیڑہ گھڑی تک جوش دے اورساس یا پیڈن کے نوش کرے *

ترکیب پکانے اکس فور پیڈن کے

پاؤ سیر چانولونکو پانیمین چار پانچ دفعہ دھوکر پیڈن مین باندھے مگر کھینچکے نہ باندھے اور اوس پر ٹھنڈے پانیکے برتن رکھکر جوش دے اور دو گھڑی تک پکاوے اور پھر اوس کو ٹھنڈی مکھن اور چینی کے ساتھہ کھاوے اور دو چھٹانک کرن مصفا کو اون چانولون کے ساتھہ جوش دے *

ترکیب آکس فور پیڈن کے پکانیکی

پاؤ سیر مغزنان پاؤ سائیدہ اور ہموزن اوس کے چرب اور کرن قیمہ اور برابر ایک چمچہ چاہ کے جایفل پساہوا اور قدری لال شکر اور تھوڑا نمک اور بقدر میزی چمچہ کے عرق گلاب کا اور ایک میزی چمچہ کے برابر برانڈی یا رم شراب ہووے غرض ان سب چیزون کو ایک جگہہ بطورلئی تخت کے کرے اور کیرم اور دو انڈونکی زردی حل کرکے غلولہ باندہ کر فری کرے

ترکیب ایرک شائر پیڈن کے پکانیکے

پانچ میزی چمچون کی برابر مائدہ اور بقدر ایک چمچہ چاہ کے نمک اور ایک بوتل چھوٹی شیر بہتر کی اور تین بیضہ حل شدہ ملا کر مربہ کے برتنون جو گوشہ مین کہ جن مین مکھن ملا ہوا ہووی رکھدی اور ظروف مذکور کو تھوڑی دیر کریل دان پر رکھکر بیف کباب کے نیچے رکھے اور بعد تراش نے چھوٹے چھوٹے ٹکرون کے مربہ جو گوشہ تراش کر کھاوے *

ترکیب نیڈو کالج پیڈن یعنے پیڈن مکتب خانہ نو کے پکانے کي

پاؤسیر تازہ چربہ بیف کا خوب قیمہ اور برابر اس کے کرن مصفا اور دو چھٹانک نان پاؤسائیدہ اور اسیقدر میٹھا بسکٹ پسا ہوا اور نصف چمچہ چاہ کي برابر نمک اور ایک عدد جایفل خورد حل شدہ اور آدھي چھٹانک پوست لیمونکا قیمہ ان سب چیزونکو معہ دو تین انڈون حل شدہ کے مکھن مین ملاکر فری کرے تاکہ رنگ سرخي مائل ہوجاوي مگر برتنون کواوپر نیچے کرتا رہے تاکہ سب پکجاي اور قند پسا ہوا چھڑک کر کہائے

ترکیب تیار کرنے کالج پیڈن کي

تین چھٹانک کرن مصفا اور پاؤسیر قیمہ چربہ کا اور اسیقدر نان پاؤسائیدہ اور بقدر ایک میزي چمچہ کے مدیرا شراب بالعوض اس کے عرق گلاب کا ان سب چیزونکو معہ زردي پانچ انڈونکي ایکجگہہ ملاکر لئي کي مانند سخت کري اور ہاتھہ سے ملاکر بارہ یا تیرہ پیڈن خورد موافق سانچے کے بناوي اور پھر درمیان کے مکھن کے آتش نرم سے خوب سرخ کرے اور فري پانیین ہلاتا رہے اور قند سائیدہ اوس پر چھڑک کر معہ پیڈن سانس کے کہاوي مگر خیال رہے کہ وہ اچھي طرح جوش کہاي ہوي ہون

ترکیب اورنج پیڈن کے پکانے کي

٨ انڈونکي زردي اور ٤ کي سپیدي علیحدہ حل کرے اور زردیکے درمیان قند سائیدہ اور ٤ تولہ میٹھا بسکٹ پسا ہوا اور دو میزي چمچہ برابر مالمت نارنج ڈالکر سبکو ملاوے اور خوب پیسے اور آدہ پاؤ مکھن کو آگ کے سینگ کا چمچہ اوس پر لگاوي اور گلاوي اور ظروف پیڈن کے اندر پیف پیشٹ دیکر ٹھہر جاوي جب بیک کے واسطے تنور کے پاس لیجاوے تو اجزاپسي ہوي اونہین برتنون مین ڈالکر چند لمحہ تک تنور مین بیک کرے

دوسري ترکیب اورنج پیڈن کي

چھہ انڈونکي زردي اور تین انڈون کي سپیدي خوب حل کرکے اور تین میزي چمچہ برابر مالمت نارنج اور دو چھٹانک قند سائیدہ اور اسیقدر مکھن گلاکر اور ہوزن تین چمچہ میزي کي نان پاؤسائیدہ اور

پاؤ بوتل چھوٹی کریم کی ان سب کو اجزا میں ملا کر حل کرے اور ظروف پیڈن میں پف پیشٹ دیکر بیک کرے ☆

ترکیب لمن پیڈن کے پکانے کی

سانسپان کے درمیان جسکا مونھہ چھوٹا ہو پانی گرم کرکے دو لیموں کو اسقدر جوش دے کہ خوب پختہ ہوجائے بعدہ بیج دور کرکے اوس کو مانند مائدہ لئی کے پئی اور دو چھٹانک قند سائیدہ اور اسیقدر تازہ مکھن جو کریم سے ملا ہوا ہو اور تین بیضہ حل شدہ کی زردی ان سب کو ایکجگہہ مکھن میں ملا کر خوب حل کری اور ظروف پیڈن میں پف پیشٹ دیکر بیک کرے اور تنور سے نکالکر اوس پر قند چھڑک کر کھاوے ☆

ترکیب راس بری پیڈن کی

ڈیڑہ چھٹانک راس بری جام میں آدھی چھٹانک کریم اور زردی آٹھہ بیضہ حل شدہ کے اور قدرے چینی اور پاؤ بھر مکھن تازہ ان سب کو اوسمیں ملا کر اور پیسکر پف پیشٹ کے ساتھہ ظروف پیڈن میں بیک کرے

ترکیب ایک پیڈن یعنے انڈیکی پکانیکی

دو چھٹانک مکھن کو گلا کر اور سرد کرکے دس انڈونکی زردی اور دو کی سپیدی اور آدھی بوتل چھوٹی کریم گندہ کی اور پاؤ بھر شکر اور دو میزی چمچہ برابر مغز نان پاؤ سائیدہ اور ایک عدد جایفل اور ایک گلاس برانڈی ان سب چیزون کو مکھن مین خوب حل کرکر معہ پف پیشٹ یا بدون پف پیشٹ کے بیک کرے ☆

ترکیب کیخپنہ پیڈن یعنے مائ پیڈن کی

تین انڈونکی سپیدی اور زردی کو خوب حل کرکے دو چھٹانک دودہ مین ملاوے اور جسقدر رکہ زیرہ وغیرہ سپیدی مین ہون اوسکو دور کرے اور ایک چھٹانک چینی اور تین حصہ جایفل پساہوا اور آدہ پاؤ سوجی یا مائدہ اور ساڑھے تین چھٹانک چربی خوب باریک قیمہ کی ہوئی اور ڈیرہ چھٹانک مغز نان پاؤ پساہوا ملا کر سب اجزا کو ایک جگہہ کرکر دودہ مین اور انڈونمین ملاوے اور

اور ایک گھڑ یمین تیار کرے اور پھر سانچہ مین چین یعنے سانچہ بلوما نچہ کے مکھن ملکر اور اوسمین پیڈن رکھکر کپڑہ سے باندھے اور آب گرم مین اوس سانچہ کو اوس کپڑے بندھے ہوئے مین رکھے اور تین گھڑی تک خوب پکاوے اور اوراسعرصه مین پانیکو ٹھنڈا ہونے ندے اورپھر کھانیکے وقت سانچہ سے نکالکر برتنونمین رکھکر اوراوپر سانس ڈالکر صرف مین لاوي اورسانس یہ ہي که ایک وین گلاس شیرین اورآدھا وین گلاس برانڈي اور دو چمچہ چاہ برابر چیني اورتھوڑا سا پوست لیمون کا قیمه اورپاؤ بوتل چھوتي مکھن گلي هوي کي ان سب کو ایک جگهه پیڈن مذکورمین ڈالدي اور اوس کے اوپرتھوڑا جایفل پسا ہوا چھڑک کر صرف کرے اور اگر پیڈن کا قلم تیار کرنا هوتو مطابق اسي ترکیب کے قدرے پوست لیمون کا قیمه اورکشمش اوسمین ڈالکر پکاوے *

ترکیب پکانے چیز کیک پیڈن کي

ایک بڑي بوتل مین گاي کا دوده اور ایک پتا شفتالو اور ایک چوب دارچیني اوسمین ڈالکر جوش دي اورکپڑ یمین چھان لے جب سرد هوجائے تواوسدم چھه بیضه حل شده اوردو بیضه معه دوچمچه میزي مائده ملا هوا ڈالکر ساسپانمین رکھکر آگ پرپکاوے تاکه گندگي اوسکي مثل کسٹل کبریم کے ہوجاوے اورپھر نیچے اوتارکردو چھٹانک مکھن تازه اورتین چھٹانک چیني سفید اورتین چھٹانک کرن مصفا اورآدھا جایفل پسا هوا اور ایک گلاس چھوٹا برانڈ یکا اوسمین ملاکر ظروف پڈن مین رکھکر تنورکے اندر بیک کرے اورکنارونپر پیف پیسٹ دے

ترکیب فواود رنگ پیڈن یعنے پیڈن سوجي کے

دوده بوتے دو سیرلیکر ایسا جوش دي که سیر بھر رہجاي تین چھٹانک سوجي مصفا کودوده مین ملاکردو گھڑي تک رہنے دے پھرکپڑیمین چھانکر اشٹوپان کے اندر ایسا پکاوے که مثل لئي کے درست هوجاوے پھر تین انڈونکي سپیدي اورڈیڑه چھٹانک قند سائیده اور هوزن ایک چمچه اوسط بیج شفتالوکے پسي ہوي کو ملاکر درمیان سانچہ جیلي یا سانچہ بلوما چارکے رکھکر مقام سرد مین رکھه چھوڑے جسوقت خرچ کري دو چھٹانک راس بري جام

یا کدامی جام اوس پر رکھکر کسنل چھڑک کے خرچ مین لائے ترکیب کسنل کی یہہ ہے سیر بھر دودہ جوش شدہ مین تین انڈون کی زردی ملا کر آتش نرم پر پکاوی تا کہ کریم کی مانند ہوجائے اور دیڑہ چھٹانک قند بھی اوسمین ملاوے اور جو تخم شفتالو ہاتھہ نہ لگے تو اوسکے بدلہ بادام شیرین صرف کرے اور اگر حاضری کیواسطے درکار ہو تو بدون کسنل مذکور اور جام کی بہی کہا سکتے ہین *

ترکیب پکانے پنکیک معقول کے واسطے

تین چمچہ میزی مائدہ مین چھہ انڈے حل شدہ اور تین میزی چمچونکی برابر سپید شراب اور دو چھٹانک مکھن پگھلایا ہوا اور ہموزن اوس کے پسی ہوئے اور آدھا جایفل پسا ہوا اور ایک بوتل خور کریم ان سب کو ملا کر تھوڑی دیر حل کری اور برتنون کی اوپر پنکیک کو پتلا پتلا جمادے *

ترکیب پکانے پنکیک و فولائیر کے

تین انڈ و نکو درمیان ظروف شکستہ کے تھوڑی جایفل اور نمک سے حل کرے پھر دو چھٹانک مائدہ اور قدرے دودہ ملا کر اسطرح کرے کہ مسطح اور ہموار ہوجائے بعدہ تھوڑا دودہ اوسمین ملاتا رہے تا کہ مانند کریم کے گاڑھا ہوجائے اور فری پان بھی مطابق ظروف پیٹن کے نہایت صاف ہو اور اگر ایسا نہوگا تو پن کیک کے قدرے مکھن بمقدار ایک اخروٹ کے صرف کری جب پگھل جاوے تو اوس پر کچھہ چیزین حل شدہ ڈالے تا کہ وہ فری پان کی تہ کو ڈھانک لے اور گارہ پن مین ایک روپیہ سے کم ہووے اور دونو طرف سے اوس کو ایسا فری کری کہ اوس کا رنگ سرخ ہوجاوے اور یہہ ترکیب فولئیر سیب کی بہی ہوسکتی ہے اور اگر بوزن ایک میزی چمچہ کے اوسمین مائدہ ملاوی تو چاہئے کہ چھلکا پوست سیب کا تراش کر بڑی بڑی موٹہ قتلہ سیب کے تراشے اور اوس کے اندر کے ریشے نکال ڈالے اور حل کی ہوئے اچیز ونمین ترکرکے درمیان لارگرم یعنے چرب خنزیر کے فری کری اور وس پر لوہے کی چھلنی رکھکر خشک کری اور اوس کو صاف ڈیس مین رکھکر قند سائیدہ چھڑک کر کھاوے *

ترکیب کرن فولئیر کے بنانیکی

باتر کو تیار کر کر پاؤ سیر کرن معہ قدری چرب بیف کو قیمہ لیکر چمچہ

سے ملاکر فرنیٔ پان کے موافق میٹھا بسکٹ اوسمین ڈالکر فرنی کری ڈیس مین گرم رکھے *

ترکیب اورنج مامالٹ کے تیار کرنے کی

ہوزن نارنج تلخ کے قند بھتر اور نارنجونکو خوب دھوکر اور کپڑہ سے صاف کرکر خشک کرے اور پہلے اوس کو اوپر سے تراش کر اوس کے پوست کو نصف سے تراشے اوراوس نصف کو مجھولہ چمچہ سے علیحدہ کرکے باھر کرے اور تخم اور ریشہ اوسمین سے دور کرکے گودے اور عرق کو اوٹھا رکھے اور پوست چھلکون کو سانسپان مین رکھہ دے اور سرپوش کے نیچے پارچہ دیکر خوب بند کرکے کئی گھڑی تک پکنے دی اور اسقدر نرم ہوجاوی کہ نوک الپین کی اوس مین گھسنے لگے بعد اوس کے پانی اوس کا دور کرے جبتک گرم رہے اور چاندی کے چمچہ سے کرے جبتک گرم رہے اور چاندی کے چمچہ سے جسجگہہ سے سخت ہو چھیلتے رہین اوراوس کے پوست کو باریک مطابق ایک آنچ کے دراز اور باریک تراشے اور مصری کے قوام مین اون چھلکون کو تراش کر ڈالدی اور چند لمحہ بعد اوس عرق کو گودی مین ملاکر جوشدی جب صاف ہوتو کئی چھلکہ اور تراش کر واسطے زیادہ ہونے رنگت کے ملاوی اور تین پاؤ مصری ڈیڑہ پاؤ نارنج کے واسطے ضرور رہے *

ترکیب دوسری اورنج مامالٹ کی

نارنگیون کو دھوکر اور پوست کو چھیلکر دو تہائی سیر قند ڈیڑہ سیر نارنج اور نارنگیون کو درمیان ایک ظروف سانسپان کے بہت سا ٹھنڈا پانی رکھکر منہ اوسکا سرپوش سے بند کرے اور ایسا جوشدی کہ نوک اپین کی اوسمین گھسنے لگے تو اوسوقت نکالکر ہرایک عدد کے چار چار ٹکڑہ کرکے اور بیج اوس کے دورکرکر اور پوست کے قتلہ جسقدر باریک ہوسکین کرے اور تھوڑی چینی صاف کرکر اور واسطے آدہ سیر کے پاؤسیر پانی بوتل چھوٹی کا ڈالکر آگ پر رکھے کہ وہ چینی پگھل جاوے بعد چند لمحہ کے جب جوش کہانے لگے آگ سے نیچے اوتاری اور درمیان اوس کے پاؤ بوتل سرد پانی کے ملاوی تاکہ آلایش وغیرہ باہر نکلجاوے اور جھاگ اوس کے دورکرکے آگ پر پکاوی اگر دوسری دفعہ بھی جھاگ لی آوی تو اونکو دوبارہ

دور کر کے نارنگی کے قتلون کو ملاوي اور چند لمحه تک جوش دے *

ترکیب پکانے جنجر بریت کیک کي

بقدر ایک سیر کے ٹریکل اور پونے دو سیر مانده اور چهه چهٹانک لال شکر اور مکهن تازه اور دو چهٹانک زیره اور قدرے سونٹهه اور چار بیضه اور قدرے سجي مکهن کو گرم مین حل کرے اور بعد اوس کے سب کو ایک جگهه کر کے اوٹها رکهے اور دوسرے دن ظروف مٹن یعنے سانچه مکهن ملے هوئے سے بیک کرے *

ترکیب جنجر بریت نت یعنے مثل سوپیاري کے تیار کرنے کي

آده سیر مائیده خشک چهانکر اور اسیقدر چونه تریکل اور ڈیڑه چهٹانک لال شکر اور ڈیڑه چهٹانک پوست چکوتره کے چهوٹے ٹکره تراشے اور پهر مکهن اور چوٹه کو ایسا پگهلاوے که مثل گرم دوده کے هوجائے اوس وقت مائده اور اور چیزین اوسمین ملاکر اور چمچه بالائي سے مکهن ملکر مانند سوپیاري کے رکهه کر بیک کرے *

ترکیب تیار کرنے ملک پنچ کي

نو عدد لیمون کي پوست کو دو بوتل برانڈي مین اٹهاره گهڑي تک تر رکهے بعد اوسکے عرق لیمون کو اوسمین ملاکر چهان لے اور تین پاؤ چیني اور بوزن پانچ بوتل چهوٹي کي پاني اور ایک عدد جایفل پسا هوا اور ایک چهوٹي بوتل تازه دوده جوش خورده کے ملاکر کیسه جیلي سے چهان کر اوٹهالے *

ترکیب تیار کرنے روغن پاي هاي ماده گاؤ کي

ماده گاؤ کے پاؤن کو کئي گهڑي تک اسطرح سے جیسے اشتاک کیواسطے یا جیلي کرتے هین جوشدي اور آلایش یعنے چکناي جسقدر که نکل آوي اوس کو باهر کرتے رهین جب اوسکا نکلنا موقوف هوجاوے تب پاني کو دور کرے اور دوسرے دن ایک روٹي چرب روغن مذکور کي بنجائیگي اوپر سے اوس کو نکال کر اور اوس روغن کو بهي که جو پهلے لیلیا تها تهوڑے پانیکے ساتهه

جوشدي جب سرد هوجائے اوس کے پانیکو دورکرے اور دوسرے روز ایک روئي چرب کي جو اوپر بنده گئي تهي اوس کو نکالکر اوراوس روغن کو پانیکے ساتهه جوش دیکر روغن کو بوتل مین رکهه چهوڑے اوریهه روغن تهایت عمده هوگا ٭

ترکیب صاف کرنے پلیٹ یعنے ظروف نقره

ایک گزگاز هي چهینت لیکر چار ٹکره کرکے ایک چهٹانک راکهه پسي هوئي هرن کي سینگ کي جوش دي تاکه پاني اوسکا جذب هوجائے اور پلیٹ صاف کراس کپڑه کے ٹکرون سے مالش کرے ٭

ترکیب صاف کرنے کرسیان

ایک پاؤ ڈیڑه چهٹانک موم لیکر مرتبان مین رکهکراسقدر تار پیٹن کادے اوس کو چهپادے اورجب پگهل جاوے تواوس پر رکهے بعده تهوڑاسا اوسمین سے لیکر معه پارچه فلنین خواه ٹکره پٹو سبز کے رکهه کرکر سیان پر ملے اور بورس سے صاف کرے اورقدرے رال پسي هوئي درمیان روغن تار پیٹن اور موم کے ملے هوئي هووے ٭

ترکیب تیار کرنے لمن پگل کي

چهه عدد لیمون اوسط لیکر چار ٹکرے کرے اور اوس کے تخم کو دور کرکے درمیان مرتبان کے رکهکراوس پر نمک ایک چهٹانک باریک چهڑکے اور مرتبان کے منه کو پارچه ڈبلیٹ سے بند کرکے تین روزتک رهنے دي پهر چهه عدد لونگ اور جاوتري سات ماشه پسي هوئي اور ڈیڑه چهٹانک رائي بهوني هوئي اور فقط ایک عدد جایفل کا رکهکر اوس پرایک بوتل سرکه جوش شده کي گرم گرم چهڑک کر مرتبان کا مونهه بند کرے اور بعد تین روز کے اوسکے منه پر کاک دیکر چهڑ یسے مضبوط باندهدي اور بعد گزرنے ایک هفته کے خرچ کے قابل هوگااور واسطے بنانے کئي طرح کے ساس اور خاصکر سانس مائي کے اچها هوگا ٭

دوسري ترکیب تیارلمن پگل

چوبیس عدد لیمون کا پوست چهیلکر چهارم حصه سے زیاده نراشے

یعنی نیچے کی تہ ثابت رکھے اور اوس کے سر کو چار ٹکرہ کر کر ایسا تراشے کہ جدا نہو سکے اور آدہ سیر نمک باریک برابر مین بعدہ ہر ایک کو دہوپ مین رکھکر خشک کرے اور بعد اوس کے پتھر کے مرتبان مین آدہی چھٹانک قتلہ باریک اور سات ماشہ مرچ سرخ اور دو چھٹانک لہسن مقشر اور آدہی بوتل خورد رای بہونی ہوئی پارچہ ململ سے باندہ کر رکھے اور اوپر اوسکے دو بوتل کلان سرکہ کی جوش شدہ ڈالکر اوسکا مونہہ کاک سے بند کرے اور تین مہینہ تک نگاہ رکھے بعد تین مہینے کے کسی باریک کپڑے مین چھانکر اور عرق لیمون نکالکر رکھہ چہوڑے اور دو روز تک نگاہ رکھے اور عرق کو بوتل مین رکھہ چہوڑے اور جس عرق مین کدورت ہو اوس کو ڈھانک کر چند روز رکھے تاکہ کدورت دور ہوجائے اور یہ سانس کئی برس تک رہیگا اور جب لیمون واسطے پگل کے درکار ہو تو کچھہ ضرورت عرق کے نکالنے کی نہین ہے *

تیسری ترکیب تیار کرنے لمن پگل کے

نو عدد لیمون کے قتلہ تراش کر اور اوس پر آدہ سیر نمک اور چھٹانک بہر قتلہ باریک سمجہنہ مورنگی کے اور اسیقدر سفوف رای کا اور سوا تولہ مرچ سپید اور لونگ اور جایپھل اور جاوتری اور مرچ سرخ ہر ایک چیز سات ماشہ ان سب کو چند لحہ تک جوش دیکر اور مرتبان کے اندر رکھہ سات روز تک نگاہ رکھے بعدہ چھلنی مین چہانکر خرچ کے واسطے بوتل خورد مین رکھے *

ترکیب تیار کرنے جنجر وین کے

چودہ گیلن پانی اور پونے چار سیر چینی اور پاؤ سیر ادرک صاف کوٹی ہوئی کو گہڑی بہر تک جوش دیوی بعدہ دس انڈون کو خوب حل کر کے اون کی سپیدی ملاکر اور آلایش اوپر سے دور کر کے برتن مین چہانکر اوٹھا رکھے جب سرد ہوجائے تو بارہ لیمون پوست کے قتلہ تراش کر ان کو درمیان چہوٹے پیپہ کے دو تین روز تک معہ ایک بڑی بوتل تازی کے رکھکر اوس کے بعد پتھر کی بوتلون مین بہر کر رکھہ دی بعد دو روز کے خرچ کے قابل ہوگا اور ایک گیلن کا وزن چار بوتل کلان کے برابر ہوتا ہے اور وزن پون کا اوس ترکیب مین چھہ چھٹانک مناسب ہے *

دوسري ترکيب جنجر وين کے تيار کرنے کي

سونهٹه پاؤ سير پسي هوي اور آده سير ادرک صاف کوتي هوي اور چار سير مصري يا چيني هوگيان برابر پاني ان سب کو ڈيڑه گهڑي تک جوش دي جب ٹهنڈا هوجائے تو اوس ليمون کاغذي کا عرق اور اوس کے پوست کے باريک قتله تراشے هوي اور ايک بوتل کلان براندي کي اور اسيقدر تازي ان کو ايکجگه ملاکر اور دس عدد بيضه ماکيان کے سپيدي ايک چهوٹے پيپه مين اوتهار کهے اور بعد دو روز کے پنهر کے بوتلون مين بهر کر رکهه چهوڑے

ترکيب تيار کرنے راي کي ايک ساعت مين

کئي مرتبه رائي کو وهان دسته مين کوٹ کر اور آدهي چهٹانک راي مين تين ميزي چمچه برابر دوده ملاکر حل کرے اور اگر چاهي دوده کے کريم هوتو اچها هے اور بقدر ڈيڑه چمچه چاه کے نمک اور اسيقدر چيني ان سب کو ايک جگه ملاکر خوب پيسے اس ترکيب سے رائي درست هوگي تو پهر کبهي تلخ نهوگي اور واسطے خرچ کے اچها هي *

ترکيب دوسري تيار کرنے رائي کي که پندره روز تک رهے

سب اجزائے مفصله ذيل کو عليحده کرکے هاون دسته مين خوب کوٹے اور سفوف رائي کو درميان سرکه يا مديره مين يا پاني سجنه مورنگي مين چند لمحه خوب پيسے اور پهر اوسکو پهتر کے مرتبان مين رکهکر اور اوس کے منهه کو خوب پندره روز تک رکهه چهوڑے جبکه درکار هو اوسمين سے نکالکر رائي کے برتنو مين رکهے *

تيسري ترکيب تيار کرنے رائي کي جو بهت روز تک درست رهے

ڈيڑه چهٹانک نمک کو ايک بوتل کلان پاني يا سرکه مين ملاوي اور اوسپر ايک چهٹانک سجنه مورنگي گرم گرم چهڑک کر اور مرتبان مين رکهکر اوسکا منهه بند کري اور چند لمحه تک چهوڑدے بعده چهانکر کئي مرتبه سفوف رائي مين ملاکر خوب حل کري جب گاره هونے لگے تو اوس کو بوتل منهه کشاده مين اوتهار کهے اور مرتبان کے منهه کو کاگے مضبوط باندهدي *

تیاري سانس مرغابي

برابر ایک چمچه مجهوله کے مشرم کیجت وہابي سانس دوالنت کیجت اور عرق لیمون کاغذي اور آدہا چمچه انچوني اور دو چمچه برابر پوتوین شراب اور آدہا چمچه لال مرچ باریک پسي هوئي اور آدہا چمچه مکهن پگهلا هوا ان سب کو ایکجا کرکے سانسپان نقره میبن پکاوي جسوقت جوش آوي مرغابي کباب شدہ کے ساتهه صرف کرے *

ترکیب بنند یعني بند کي تیاري کي

سوجي پاؤسیر اور اسیقدر تازي جب یه دونو دهي کے مانند هوجاوين تو کپڑے سے چهانکر سوجي ایسا تر کرے که ہاتهون سے ملي جاوے بعده دو چهٹانک سپید چیني اور تین اندونکي زردي اور دو چهٹانک مکهن اور قدرے کرن مصنادیکر ڈیڑه گهڑي نمک خوب حل کرکے رکهه چهوڑے زان تعداآتهه عدد بنند یعني بند تیار کرکے کاغذ سپید مکهن ملے هوئي پر بقدر آدهي چهٹانک کے في عدد تیار کري جب خمیر اوسکا تیار ہوجاوے تو اوسکو تنور میبن که گرم آنچ نهووے پکائي *

ترکیب نول کول کي

دو یا تین عدد گوبي کو چهیلکر پاني اور تهوڑي دوده اور نمک میبن جوشدے جب پخته هونگاه رکهے اور کهانیسے پیشتر ایک چهٹانک مکهن کو سانسپان میبن رکهه کر تهورا گرم کرے مگر ایسا نکرے که گهي کي مثل هوجاوے بعده بقدر ایک چمچه میزي مائده اور آده سیر دوده جوش دیا لکڑي کے چمچه سے ملاتا رہے اور ایسا پکاوے که مانند سانس فرکسي کے گنده هوجاوے بعد اوس کے گوبي مذکور کے موٹے قتله تراش کر سانس مسطور میبن معه قدرے نمک کے رکهکر اور تهوڑا گرم کرکے صرف میبن لاوي اور جو اوسمیبن دوده خشک هوجاوے تو اوسوقت تهوري کبري سپید داخل کرے ورنه کچهه ضرورت گبریپي ڈالنے کي نهبن هے *

ترکیب صاف کرنے سرپوش مثل رنگ سیاه وجت

جب سرپوش کي قلعي دورکرنے منظور هوتو اوسپر قدرے روغن

شیرین ملکر اور بعد اس کے پارچه ململ سے مالش کرکر قدرے خشک وصفا کهسلن ملتي که وه رنگ سے ترنهو ملکر صاف کرے سپید پوست کے ڈوڈوه کے بیچونکو پیسکر یا کوٹ کر بطور لئي کے درست کرے اور درمیان پانیکے جوشدے اور جسقدر روغن که پاني پر آیا هو اوتها رکهے اور بیس سیر پوست کي ڈوڈي آٹهه بوتل کلان روغن شیرین کے تیار هونگے *

ترکیب چٹني ولایتي بینگن کي

تمر هندي یعنے املي دو سیر اور ادرک آده سیر اور لال مرچ پاو سیر اور کشمش آده سیر اور بادام سیر بهر اور ایک سیر لهسن اور آده پاو چیني اور آده سیر سرکه اور دو بوتل کلان یا زیاده پهلے بینگن ولایتي کو بے آب جوشدیکر کپڑے مین چهانکر ایسا پکاوے که کچا پاني اوس کا گل جاوے اور املي مذکور کو ایک بوتل سرکه مین ترکر کے اوسکو کپڑے مین چهانے اور باقي سب چیزون کو سرکه مین ترکر کر اور پیسکر اور اکهٹا کر کے ایک مهینه تک آفتاب کي گرمي مین نگاه رکهے جب تیار هو صرف مین لاوي *

ترکیب تیار کرنے اشٹو ماهي روهو کي

ایک یا ڈیڑه سیر روهو مچهلي کو سر کیطرف سے کاٹ کر اور پرچه اوس کے مثل پرچه هائے کاري ماهي کي تراشکر اور پوست اوسکا دور کر کے خوب دهووے بعد اوس کے بقدر ایک چمچه میزي کے نمک ملکر بعد پانچ لمحه کے ایسا دهووي که نمک اوسکا تمام وکمال نجا تا رهے پهر آدهي جایفل اور قدرے مرچ سائیده ملاکر اور ذایقه دار کر کے بقدر ایک وین گلاس کے مدیرا شراب اور آده پاو اشٹاک معقول یعنے گریبي گندہ ڈالکر اور سا سپا نمین رکهکر مونهه اوسکا مائده سے بند کرے اور ایسا اوسکو پکاوي که جوش آجاوے بعده چولهے سے اوتار کر نیچے رکهے جب ٹهنڈا هوجاوي مونهه کهولکر جتنے هڈیان هون دور کرے مگر خیال رهے که پرچه مذکور تو ٹنے نپاوے بعده گریبي کو کپڑ مین چهانکر پر چونپر ڈالے اور رکهاتے وقت مکهن مائده آمیز چهٹانک بهر معه جاوتري کے ڈالکر قدرے صرف کرے * فقط

تمام شد