

UNIVERSAL  
LIBRARY

**OU\_224435**

UNIVERSAL  
LIBRARY



علی گڑھ سیریز

پہلی کتاب

9.

اول طعام بعدہ کلام

# شُرکِ میکرے

دینی،

تُرکوں کے کھانے

(ادری)

ان کے تیار کرنے کی ترکیبیں

مترجمہ حاجی محمد اسماعیل خاں صاحب رئیس علی گڑھ

ایس۔ ایم۔ حمید کے اہتمام سے

حالی پریس، پانی پت میں طبع ہوئی

# ہمارے کارخانہ کی نئی نئی دلچسپ اور مفید کتابیں

نمبر ۱۳۵

1952

گنو رکھنا - گائے میل کی مختلف نسلوں کی چھان ان کی پرورش اور حفاظت کے طریقے - دودھ - دہی - ملائی - گھن - باد پنیہ کے متعلق تمام ضروری باتیں - چکن - بچہ - یا بچھیا پیدا کرنے کے قاعدے - یوشیوں کی بیماریاں اور ان کے اسباب و علامات اور علاج - غرضکہ گائے میل کے متعلق کوئی بات نہیں چھوڑی - اس ضمن میں کوئی کتاب آج تک نہیں لکھی تھی - اس کتاب میں جو قاعدے لکھے ہیں ان پر عمل کرنے سے لوگ ہزاروں روپیہ کماسکتے ہیں - سہ تعداد میں نقشہ جات قیمت ۸ روپیہ

علاج نسوان - عورتوں کی تمام بیماریوں کی علامات و اسباب اور ان کا ڈاکٹری اور یونانی علاج - بیماری کے تجربہ نسخے - ایام حیض و حمل و زچہ کے متعلق تمام ضروری معلومات اور ضروری ہدایات - اخرب فرسنگ اصطلاحات طبی و ادویہ مفردہ و مرکبہ - قیمت ۸ روپیہ  
مضامین حالی - مولانا حالی کے تمام پاکیزہ اور اعلیٰ معیار میں کا مجموعہ - قیمت ۸ روپیہ  
یہ کتابیں مطالعہ - قیمت ۸ روپیہ

مسدس حالی - مؤثر - قیمت ۸ روپیہ  
مناجات بیوہ - (از مولانا حالی) - قیمت ۲ روپیہ  
شکوہ ہند - مع عرض حال (از مولانا حالی) - قیمت ۱ روپیہ  
یادگار غالب - یعنی مرزا غالب مرحوم کی سوانح عمری اور ان کی تصنیفات نظم و نثر پر رولہ - مصنفہ مولانا خواجہ الطاف حسین حالی - ضخامت تقریباً ساڑھے چار سو صفحہ - کاغذ جرمین سپر پیمبرہ - چھپائی - نفیس لکھائی - اس کے اول میں مرزا غالب مرحوم کی ایک نہایت پاکیزہ تصویر بھی شامل کی گئی ہے - قیمت صرف ۸ روپیہ

دیوان حالی - ہندوستان کے ملک الشعراء مولانا خواجہ الطاف حسین حالی کا بے نظیر دیوان جس کے مقدمہ میں شاعری کی اہمیت اور حقیقت پر دلچسپ اور مفصل بحث کی گئی ہے - پھر مولانا کے جدید طرز کے آرد و اشعار کا کامل مجموعہ شامل کیا گیا ہے - یہ آرد میں اپنی قسم کی پہلی کتاب ہے - ضخامت (۴۰۰) صفحہ - نہایت اعلیٰ چھپائی - عمدہ لکھائی - نفیس کاغذ قیمت ۸ روپیہ

حیات جاوید - سر سید مرحوم باقی درستہ العلوم علی گڑھ کی سوانح عمری اور ان کی سرکاری - منگلی - قومی اور مذہبی خدمات پر حاصل رولہ - مصنفہ مولانا حالی - قیمت طبع اول مؤخریمہ جات و انڈکس و نمبرہ چھم / قیمت طبع ثانی بلا انڈکس و نمبرہ جات ۸ روپیہ

بہشت شادو - یہ ناول ایک ترک ناول نویس کے قلم سے نکلا ہے - باغ ارم کا چرتا گیزرتا ایک عیسائی بازاریں کا مسلمان جو کہ ایک نوجوان مسلمان سے نکاح کرنا - قیمت ۸ روپیہ

# دیباچہ

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

اگرچہ مسلمانوں کی ایسی حالت کہاں ہے کہ ان کو کھانے کے لطف و مزہ کی حدتوجہ کرنے کی فرصت ہو۔ بلکہ عام حالت تو یہ ہے کہ اگر وقت پرانکو اور اُنکے عیال و اطفال کو روکھی ہوکھی روٹی بھی مل جائے تو سب کچھ بلگیا۔ مگر اس وجہ سے کہ دو کے ادب میں ایک ایسی کتاب کا اضافہ ہو جائے جو اب تک اُس میں نہ تھی۔ میں نے یہ ترجمہ ایک ترک کی کتاب سے کیا ہے جس کا نام (یکی یک کتاب) تھا۔

اس کتاب کے پڑھنے سے معلوم ہوتا ہے کہ یہ اُن لوگوں کے واسطے بنائی گئی ہے جو کھانا پکانے کے کام سے واقف ہیں۔ پس اگر کسی شوقین کو مسالا یاد دیکر انشاء کے اوزان میں تشویش ہو کہ کس قدر لینا چاہیے یا کسی ترکیب کے سمجھنے میں دشواری ہو تو باورچیوں سے شوری لے لیا کریں۔

محمد امین

اکتوبر ۱۸۹۰ء

# شُرکِ میکلرے

## شوربے

شوربوں کے پکانے میں نمک - الائچی - دھنیا - پیاز - ہلدی - داچینی - بقدر مناسب ڈالینی چاہیے مگر یاڈو کیڑے میں باقہدہ کر یا دوسری طریقہ سے کہیں پک جانے کے سوائے نمک کے اور چیزیں نکال دی جائیں اور مقدار بھی زائد نہ ہو۔

**۱** **اکشلی چوربا** یعنی کھٹا شوربا۔ بکری یا دنبہ کے پرپی دار گوشت کے ٹکڑے چھالیا کے برابر پکائی گئی کے ہمراہ خوب جوش دیلو۔ جب پک جائے آٹا کر رکھلو۔ اور تھوڑا سا ٹھنڈا ہوا آٹا ایک دو انڈوں کے ساتھ ملا کر بطور نیاگینہ کے پکالو اور مذکورہ بالا شوربے میں داخل کرو اور نیسہ کا عرق ڈالو۔

**۲** **تشریہ چوربا** یعنی سوئیوں کا شوربا۔ پہلے گوشت کا شوربا بناؤ پھر اسکو چھان کر اس میں سوئیاں بقدر مناسب ڈالکر اتنا پکاؤ کہ سوئیاں بھی پک جائیں۔

**۳** **مچھ آربا چوربا** یعنی بارلی (دولایتی جو) کا شوربا۔ بارلی کو ایک تہہ دھو کر دوسرے پانی میں آٹھ سات گھنٹے تک بھیکار کھو پھر وہ پانی بھینک دو اور گوشت سے ناسٹے ہوئے شوربے میں ان کو ڈالکر اتنا پکاؤ کہ وہ گل جائیں۔

**۴** **لیرے چوربا** یعنی سوہی کا شوربا۔ پہلے گوشت کا شوربا بنا لو اور پھر اسکو چھان کر بقدر مناسب سوہی داخل کر کے ایک چھا جوش دیکر آٹا لو۔ پھر ڈبل روٹی کے چوکور ٹھوسے چھوٹے ٹکڑے (یعنی بقدر بادم کے) کاٹ کر گھس میں سرخ کر لو اور اس شوربے میں ڈال دو۔

**۵** **حنکار می طرنتہ چوربا** یعنی بادشاہی شوربا۔ ایک عمدہ ڈبل روٹی کا گودا لو اور اس میں بقدر آدھ پاؤ کے چمک دیہی کا سل بٹھیرا یا بادوں کے ذریعہ سے خوب ملاؤ۔

**۶** **چوربا**۔ ترکی میں اسکو کہتے ہیں جسکو انگریزی میں سوپ کہتے ہیں اور جو چھوں سے پی جانے کی نیند ہے۔ ترجمہ اس کا شوربا کہا جاتا ہے۔

اور چھ سات گھنٹے تک کھا رہنے دو۔ پھر آگ پر رکھ کر تھوڑا تھوڑا کر کے گوشت کا شوربا اس میں اور ملاتے جاؤ اور ہلاتے جاؤ۔ پک جانے کے بعد تار پوا اور ڈبل روٹی کے تیلے ہوئے ٹکڑے شامل کر دو۔

۶ **آہستہ آہستہ چوبہا** یعنی لوکی کا شوربا۔ لوکی کے ٹکڑے اٹھلکی کے مانند لیے لیے کاٹ کر پانی کے اندر خوب جوش دیلو۔ پھر ان کو چھان لو اور اس میں تیلے

ہوئے ڈبل روٹی کے ٹکڑے ڈال دو **گوشت**

۷ **طاس کبابے** گوشت کی بوٹیاں تھوڑے سے گھی اور کتری ہوئی پیاز کے ہمراہ دیگی میں آہستہ آہستہ بھون لو۔ پھر اس میں چند لال لیمن ڈالو اور بھون لو۔ پھر نمک اور تھوڑا سا پانی ڈال کر آگ پر گلا لو۔

۸ **ات قزاقہ خمسی** بکری یا دنبہ کی ران یا دست کے گوشت کا ٹکڑا لیکر پیاز دیگی کے ہمراہ بھون لو پھر لال لیمن ڈال کر ذرا اور بھون لو۔ پھر نمک اور پانی ڈال کر اچھی طرح چکالو۔

۹ **اورمان کبابے** یعنی جنگل کے کباب۔ بکری یا دنبہ کی ٹہریوں کے قریب کا گوشت لو اور اسکو کاٹ لو (پسندوں کے گوشت کی مانند) اور اس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ سیاہ مرچ۔ جاوڑی آہستہ آہستہ دیر تک ملتے رہو۔ پھر اسکو دیر تک کھا رہنے دو۔ پھر پکاتے وقت پی ہوئی ہلکی سی پیاز لگا دو اور دیگی میں ڈال کر بھون لو۔

۱۰ **سود کبابے** یعنی دو دھکے کباب۔ حلوان کے گوشت کو کوٹ لو۔ اور نمک۔ سیاہ مرچ۔ خوب ملا کر دو گھنٹے تک کھا رہنے دو۔ پھر ایک دیگی میں اسکو تھوڑے سے دو دھکے کے ہمراہ جوش دیلو اور آتار کھنڈا کر لو۔ پھر سرخ ہلکا کر آج پر سبب نکالو اور مرغی کے پرستہ ذرا ڈرا کر مر دو دھکے لگاتے جاؤ۔ طیار ہو جانے کے بعد اس پر پی ہوئی خفیت سی داریجینی برکھو۔

۱۱ **توسن کبابے** یعنی پرند جانور کے کباب۔ بظ۔ قاز۔ قبیل مرغ۔ وغیرہ جو پرند ہوا اسکو صا کر کے نمک اور سیاہ مرچ لگا کر سرخ پر چھدا دو اور انکاروں پر سرخ کر لو اسے بندھی کی ہانڈی میں سینٹہ یا اس کی کھچیاں رکھ کر اس پر اس کباب کو رکھ دو اور تھوڑا سا سادہ شوربا اوپر ذرا سا سرکہ ہانڈی میں ڈال دو اور موٹھ بند کر کے اسکو چکالو۔ اور ڈبل روٹی کے خوب سرخ توسن بنا کر

ایک کابی میں برابر رکھو۔ ان پر کباب کا پانی ڈال دو اور اس پر کباب رکھ دو۔ **طاوون کبابی** یعنی مرغی کا کباب مرغی کو صا کر کے ٹکڑے ٹکڑے کر لو اور اسکی ہڈیوں کو نکال کر گولیا

کوٹ نو اور نمک - سیاہی - چوڑی اور پادکا پانی اس میں ملا کر تھوڑی دیر رکھا ہے تو دو پھرتیوں پر لگا کر  
بلکی آج پرخ کر لو۔ اس غصہ میں مرغی کے برسے ذرا ذرا سا گھی لگاتے جاؤ۔

۱۳۳ **پاپا پستھینی** یعنی پوپ لوگوں کی یعنی خیرہ گائے کا گوشت لیکر کوٹ لو اور ایک مٹی کی  
باندھی میں ڈال کر اس میں پیانک چند کتری ہونی گھسیاں۔ بسن کی چند ثبات  
گھسیاں۔ نمک - سیاہی - زبرہ اور ذرا سا سرکہ شامل کرو۔ اور باندھی کے ڈھکن کو آٹے سے بند کر کے  
بلکی آگ پر خوب پکالو۔ پکانے میں پانی نہ ڈالو۔

۱۳۴ **کباب کو فتنہ سی** یعنی کوفتے - گوشت لیکر اس میں - کو تھیر - پیاز - روٹی کا گو دا ملا کر ان  
سب کو خوب اچھی طرح کوٹ میں لو۔ اور ان کے کوفتے بت کر  
کڑھائی میں ڈال دو۔ پھر تھوڑا سا گھی ڈال کر ان کو سنج کر لو۔

۱۳۵ **سعدہ نوزلی کباب** بہت والے کباب - گوشت میں تھوڑی سی پیاز ڈال کر اس کو خوب تھیر کر لو  
اور اس میں تھوڑا سا ابلاروا خشک اور ایک ٹڈا ملا دو اور بے گول کوفتے

بنالو۔ پھر کو تھیر کو لیکر باریک باریک تراش لو۔ اور ایک مٹی میں پھیلا دو اور آہستہ آہستہ کوفتوں کو  
اس پر اس طرح پھراؤ کہ ساگٹن پر لپٹ جائے۔ پھر ایک مٹی میں پانی ڈال کر اس کو جوش کر جب پانی  
خوب جوش کھا جائے تو اس میں یہ کوفتے ڈال دو اور پکالو۔ پھر ان پر شور با ڈال دو۔

۱۳۶ **ازمیر کو فتنہ سی** یعنی سمنا کا کوفتہ - گوشت کو خوب باریک کوٹ لو اور اس میں پیانک پانی  
نمک - سیاہی - اور خیرہ یا ڈبل روٹی کا گو دا اور انڈوں کی زردی د  
سفیدی بھی طرح ملا لو اور کوفتے بناؤ۔ پھر ماہی تو سے یا کڑھائی میں تھوڑا سا گھی لگا کر ان کو سینک لو۔  
پھر ایک دیچی میں تھوڑے سے گھی اور سرخ بیگن کے ہمراہ پکالو۔

۱۳۷ **قدین بود** گوشت کو پیس کر ازمیر کو فتنہ کی مانند دیگر چیزیں ملا لو اور ان کو لابی شکل کے  
بن کر انڈوں کی پھینٹی ہوئی زردی اور سفیدی میں لت کر لو اور تھوڑے  
گھی میں ماہی تو سے کے اندر خوب سینک لو۔

۱۳۸ **موجبری** گوشت کو پیاز کی گانٹھوں کے ہمراہ خوب کوٹ لو اور بقدر ان دونوں چیزوں کے

۱۳۹ **سینی کا فتنہ بہت جگہ آئیگا اس واسطے بین باتوں کا خیال رکھنا چاہیے ایک یہ کہ سینی کا دریا نی چھہ ایسا اونچا  
زبرہ جیسا کہ ہر جہاں ہندوستان میں ہوتا ہے بلکہ برابر ہونا چاہیے۔ دوسرے سینی کے لفظ سے ڈری سنی پر بھی خیال  
نہیں جانا چاہیے بلکہ بالشت بھنڈی سنی کو بھی سنی کہیں گئے تیسرے سینی کے کنارہ اونچے ہونا چاہیے۔  
ہندوستان میں سینی کے کنارے کھاد پئے اور پھیلے ہوئے ہوتے ہیں ۱۲ \***

آبے ہوئے چااولوں کو اس میں ملا لو اور بکھریں لو۔ پھر چین زاندوں کو توڑ کر سناٹ کا ترشا ہوا ساک اور نمک ملا کر نکوہہ بالا پتے ہوئے گوشت کو اس میں خوب اچھی طرح گوندھ لو اور ڈھانک کر تھوڑی دیر رکھا رہنے دو اور گرم گھی میں ان کو سبج کر لو۔

۱۹

**کڑھک** ہریسہ۔ گہیوں پانی میں بوش دیا اور آگ سے اتار کر تھوڑی دیر رکھا رہنے دو پھر یہ پانی چھینا دو اور دوسرا پانی ڈال کر اس میں سپلی کا گوشت ڈال کر ہستہ آہستہ اس قدر جوش دیا کہ پانی جل جائے۔ پھر اتار کر ٹہریوں کو نکال لو اور گوشت کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کر کے اس میں ملا دو اور کسی نوٹگری یا سہنٹہ سے خوب کوٹو اور اتنا چلا دو کہ سب کٹاٹ ہو جاگیں پھر نمک اور تھوڑا سا کرکڑا بنا ہو اگھی اس بڑا لدو۔ اور تھوڑا سا زبرہ برک دو۔

۲۰

یعنی بھنڈیاں۔ چھوٹی چھوٹی بھنڈیوں کو خشک کر کے ماہی تھسے پر نہی گھی جینے کے **بامیہ حلقہ سی** بھون لو اور گوشت کر چھتی میں چھان لو اور بقدر مناسب نمک ملا دو۔ ایک مرغی کو جوش کر لو اور اس کے سینہ کے گوشت کو نوچ کر الگ کر لو۔ اب نوچے گوشت میں بھنڈیوں کے آٹے کو اور مرغی کی تھنی کو ملا تے جاؤ اور کوٹتے جاؤ یہاں تک کہ ایک ذات ہو جائیں۔

۲۱

گوشت میں نمک سیاہ مچ۔ لمن اور قدر سے جاوڑی ڈال کر تھوڑے سے **طانہ یا۔ دل ستوقا تو** گھی میں گھی کے اندر بھون لو اور تھوڑا سا پانی اور لال بیگن ڈال کر پکالو۔

۲۲

یعنی روٹ بہت۔ گائے کے پھڑے یا چربی دار گوشت لو اور بہت سی پیاز اور قدر سے **روز بہت** لمن کے ساتھ ایک دیکھی میں خیر پانی دے بھون لو۔ اور پھر تھوڑا سا پانی۔ نمک سیاہ مچ اور لال بیگن ڈال کر اچھی طرح آبال لو۔ کھانے وقت باریک باریک ورق تراشیں لو اور اسی کا شوربا ڈال لو۔

۲۳

یعنی تلا ہو اچھی۔ بھجیو کو تھوڑے سے پانی میں نمک ڈال کر جوش کر لو اور اتار کر چھری سے قتل **سین طواسی** کر لو اور انڈے کی زردی اور سفیدی میں لت کر کے گھی میں تل لو۔

۲۴

یعنی بیگن۔ گوشت کو معمولی مصالحو یعنی نمک وغیرہ دیکر گھی میں بھون لو اور کالے بیگنوں سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے کا ٹکڑا جاگا دیکھی میں **بادنجان ایک مہ سی** تل لو اور پھر ان دونوں کو آپس میں ملا دو۔

۲۵

کالے بیگنوں کے ورق تراش لو اور آنکھوں کے تین میں بچھا دو اور تھوڑا سا روہ ڈالو **بادنجان مصقمہ سی** اور اس پر گھی میں بھنی ہوئی پیاز کی تہ لگا دو۔ اور نمک بیکر پکالو۔

یعنی بادشاہ سبندگیکن۔ کالے بیگنوں کو بھاریں بھون لو۔ اور پھلکے الگ کر کے گودہ کو مٹھ لو اور ایک رکابی میں اسکو

### بادنجان تنکاری بکندی

پھیللا کر اوپر سے (طاس کبابی) رکھ دو۔

یعنی بھرے ہوئے بیگن۔ کالے بیگنوں کو سر پہ سے تماش لو اور ان کا گودہ نکال کر اس کے ہار ایک کر لو اور اس میں تھوڑا سا پسا ہوا دھنیا پستی

### بادنجان طولمسی

اور لال بیگن اور نمک لاکر۔ بیگنوں میں بھر دو اور دیکھی میں گھی کے اندر آہستہ آہستہ پکالو۔

بہت پیاز لو اور تماش کر اس میں نمک اور لال بیگن ملا کر زیتون کے تیل یا گھی میں تل لو۔ اور کالے بیگنوں کے قتلے

### بادنجان امام بایلدی

کر کے مذکورہ بالا پاپر کے ہمراہ ذرا سا پانی دیکر پکالو۔

یعنی پیاز رکھ دو۔ چھوٹا سا مالانیا کھو لو۔ اور اس کو چھیل ڈالو اور اندر کا گودا نکال کر اور اس کی بجگہ سلاٹ کا ساگ۔ کو تھخیر اور ٹکڑے کے کیا ہو اور پیاز ملا کر

### پسیرلی تباق

بھردو۔ اور پھینٹے ہوئے اندے میں اسکو ڈبا کر تھوڑے گھی میں سبج کر لو اور پھر اس کو ایک دیکھی میں ڈال کر اور عتہ ترا پانی ڈال کر۔ قدر پکالو کہ پانی خشک ہو جائے۔

یعنی بھری ہوئی بڑی آنت۔ بکری کی بڑی آنت کو لو۔ اور ذوب اسکو صاف کر لو۔ اور کتری ہوئی سیاہ نمک۔ سیاہ ج۔ چاول اور کھجی کا قیر

### بوسبار نوشیرن دولمسی

آپس میں ملا کر اس آنت میں بھر دو اور پانی میں جوش کر لو اور پھر گھی میں سبج کر لو۔

یعنی پائے۔ پاپوں کو ذوب صاف کر لو اور نمک ڈال کر دیکھی میں لگ بھگ پڑھا دو جبکہ انکا پانی خشک ہو جائے تو گرم پانی آپس اور ذالہ و پاپ بچا ہو جائے تو ذرہ سا آنا اس میں الدو اور کچھ نمک بھی ڈال دو۔

### پاجھ

جو چکنائی پکتے میں اور پڑھا ہوا اسکو الگ نکال لینا چاہیے اور اس میں سیاہ ج اور کھچا ہوا نمک ملا کر الگ پکانا چاہیے جب پک چکنے کے قریب ہو تو نمک ڈال لینا چاہیے اور ذوب بھی طرح پکانا اور گلانا چاہیے۔

### صوتی قیمی

کھانے کے پھلے کے گوشت کے پندے سے بنا کر اچھی طرح پسندوں کی مانند کوٹ لو اور زیرہ۔ سیاہ ج اور نمک لگا لو اور مصلات پر رکھ کر آگ پر بھون لو۔

۱۰ (مصلات) ہم نے اس آکا نام ہے اس رسالہ میں لکھا ہے جسکو انگریزی میں گرڈرن کہتے ہیں اور جسکو خاندان لوگ گرمل دہاتی کہتے ہیں۔ یعنی وہ سبھو کا آکسب گوشت کے ٹکڑے بوٹیاں رکھ کر کولوں پر پھینکتے ہیں۔ چونکہ کھانے میں اس آکا کو (مصلات) کہتے ہیں اور آرد و زبان کے واسطے نوردوں نغظ پر چٹا اس رسالہ میں پہلے گرمل دہانی کے عمل نغظ کی جگہ مصلات ہی لکھا ہے۔

۳۳۳ **قوزی فروندہ** یعنی بکری کا بچہ تنور میں پکا ہوا۔ اچھا حلوان لو اور خواہ آسکو ثابت رکھو۔ یا اتمہ پاؤں رنگ کر ایک سینٹی بر پھیلا کر رکھو۔ اور اس پر نمک لگا کر لڑ لڑ کر اتا ہوا گھی ڈال کر اور لال بیگن کا پانی دیکر تنور کے اندر رکھ دو۔

۳۳۴ **قوزی جگری** یہی بکری کی کلیجی۔ کلیجی کی چھوٹی چھوٹی بوٹیاں کر کے خوب دھو لو اور دھوپ میں ڈال کر گھی میں بھون کر لال بیگن اور نمک دیکر پکالو۔

۳۳۵ **قوزی طولوسی** یعنی بھری بکری۔ اچھا بڑا حلوان لو اور آسکو ثابت رکھئے دو لیکن پیٹ کی آلائش نکال ڈالو۔ آسکی کلیجی اور دل کے ٹکڑے ٹکڑے کر کے کتری ہوئی بہت سی پیاز کے سہراہ گھی میں بھون لو۔ اور اس قدر چاول لو کہ جتنے حلوان کے پیٹ میں بھر جائیں انکو خوش دیکر ادھ پکا کر لو۔ اب مذکورہ بالائی کلیجی اور ان چاولوں کو ملا دو اور اس میں بادام۔ پستے۔ مستی مرغی کے ابلے نئے انٹے اور شامل کر دو اور ان سب چیزوں کو حلوان کے پیٹ میں بھر دو اور پیٹ کو سیکر حلوان کو اسطرح جگہ کر سٹی سی باندھ دو کہ گول سا ہو جائے۔ پھر آسکو خواہ سینٹی بر رکھ کر تنور میں اور خواہ دیگ میں تھوڑا پانی ڈال کر پکالو۔ اگر حلوان میں چربی نہیں ہو تو پکنے سے پہلے گھی اور اضافہ کر دو۔

## پلاؤ

۳۳۶ **عادی مرغ پلاؤ** پانی خوش کر کے آس میں چاول ڈال دو اور سیر بھ چاولوں میں آدھ پاؤں کے قریب گھی دیکر دیکھی ڈھانک کر پکالو۔

۳۳۷ **بجھ پلاؤ** بکری کے گوشت کی بوٹیاں کر کے اٹا گھی میں بھون لو اور بوٹیاں نکال لو۔ اس بجھے ہوئے گھی میں کتری ہوئی پیاز کو بھون لو۔ اور بچھ گوشت کو آس میں ملا دو اور بقدر مشا بڑھنا پستے۔ دا چینی اسپر مرک دو اور بقدر ضرورت چاول ڈال دو اور پانی دیکر دیکھی کا موخہ بند کر کے پکالو۔

۳۳۸ **اوز بک پلاؤ** بکری کے گوشت کی بوٹیاں پانی میں خوش کر لو اور پھر ان بوٹیوں کو گھی میں بھون لو اور کچھ گوشت کا قیمرہ کر کے آسکو بھی گھی میں بھون لو۔ اب دونوں کو ایک گھنٹہ ملا دو اور اس میں نمک۔ سیاہ مرچ۔ دھنیا۔ پستے۔ دا چینی۔ لونگ اضافہ کر کے خوش کردہ گوشت کا پانی آس میں ڈال دو اور چاول ڈال کر علی آج پکالو۔

۱۷۔ واضح ہو کہ انگوٹوں کے ماکے تنور میں ہم کے ہوتے ہیں جس طرح کہ ڈبل روٹی پکانے کے تنور ہوتے ہیں لیکن انہیں ایک جگہ کو ہر وقت آگ جلا کرتی ہے اور گھٹتیل کہ کھانکا کام ڈبل روٹی کے تنور سے سیکیں ۱۲۔

۳۹

### اقیدہ پلاو

گوشت کو پانی میں جوش دیکر اسکی مناسبست سے بجا اور بالکل چھڑو جو اوس میں ملا دو اور اتنا چکاو کہ پانی سب جذب ہو جائے اسکے ہمہ گھی و جسٹل کر دو۔

۴۰

### مدیہ پلاو

یعنی جھینکا پلاو۔ پیاز کو باریک کر کر گھی یا زیتون کے تیل میں بھون لو اور نمک اور لال سیکنوں کا پانی دیکر چلا لو۔ اور پھلکوں سے صاف کیے ہوئے جھینکے اور چاول اُس میں ڈال دو اور مناسب پانی دیکر پکالو۔

### طولہ

۴۱

### کھنہ طولہ سی

یعنی بھرا ہوا گرم کلمہ۔ گرم کلمے نازک پتے لو اور ان کو جوش کر لو۔ کتری ہوئی پیاز۔ کٹے ہوئے لال بیلن۔ گھی میں بھون لو اور نمک و سیاہ مرچ و جسٹل کر کے آگ پر سے آتار لو اور ان میں تھوڑے سے چاول ملا دو۔ اب گرم کلمہ کا اٹلا ہوا ایک پتہ لو اور اُس میں یہ مرکب بقدر مناسب رکھ کر چاروں طرف سے اُس پتے کو لپیٹ لو اور اُس پر دو سہرا یا تیسرا پتہ بھی لپیٹ دو اور پھر ایک گچی میں بہ ترتیب رکھ کر اور آگ پر رکھ کر تھوڑا تھوڑا گرم پانی دیکر پکالو۔ پکنے کے قریب میں تھوڑا گھی میں و جسٹل کر دو۔

۴۲

### طوماتس طولہ سی

لال سیکنوں کو بقدر چوتھائی حصہ کے اور پر سے تراش لو اور اندر سے خالی کر لو۔ بکری کے گوشت کا قیمہ جوش کر کے اُس میں نمک۔ سیاہ مرچ اور آدھ پاؤ آبلے چاول ملا دو اور لال بیگن کے اندر بھر کر تراش اور بیگن کا ٹکڑا اوپر رکھ دو اور گچی میں بہ ترتیب رکھ کر تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکالو۔

۴۳

### بادنجان طولہ سی

کاسے بیگن کو سر پر سے تراش کر اسکے بیج نکال ڈالو۔ اور کتری ہوئی پیاز کو گھی میں کسی قدر بھون لو اور اُس میں بیگن کے اندر کے نکلے ہوئے بیج وغیرہ چھوٹے چھوٹے کر کے ملا دو اور نمک اور سیاہ مرچ بھی اضائف کر دو۔ اب یہ چمپیز بیگنوں میں بھر دو اور انکے ایک گچی میں بہ ترتیب رکھ کر اور تھوڑا گھی اور پانی دیکر پکالو۔ سب طولوں کے پکانے میں نیالی لکھو کہ پکانے میں چلائے نہ جائیں ورنہ ٹوٹ جائینگے۔

### پمچھلیاں

۴۴

### باقی فقرہ سی

یعنی صلا تہ پر بھونی ہوئی مچھلی۔ مچھلی کی پٹ کی آلاش اور اوپر سے صاف کر لو۔

اور خوب مچھو ڈالو اور اسکی کشت چیر کر اور نمک - سیاہ چ - زیتون کا تیل دیکر مٹھوڑی پر مٹھ جاؤ اور پھر اسکو  
مصلا تہ پر رکھ کر گولوں پر مچھ کر لو۔ پھر اتنا کر کر کا پانی میں رکھ دو۔ اور کترے ہوئے لال لیکن مٹھوڑی سے لگی  
کے ہمراہ پانی میں بچش کی ہوئی اس مچھلی پر رکھ دو اور نیبو کا عصق چھوڑ دو۔

۴۵

### بیتون با

پوری مچھلی - کم کاشٹے والی مچھلی کو صاف کر کے اور پر کے کاشٹے وغیرہ اسکے کانکر اور ناک کانکر  
رکھ دو۔ مٹھوڑی سے پانی میں ذرہ سی زعفران الکی جوش کر لو نیبو کے ورق و ورق ترشکر  
ایک کابی میں رکھو۔ اور اسیہ مچھلی کو رکھ دو اور اسکے اوپر ترشے ہوئے نیبو رکھ دو اور زعفران کا پانی  
ڈال کر ٹھنڈا کر موسم میں رات بھر رکھا رہنے دو۔ صبح کوزیتون کے تیل میں یا گھی میں مٹھوں لو۔

۴۶

### حتمسی بیسی

چھوٹی مچھلی کے گوشت سے ہڈیاں نکال کر اس کو ہارن دہتہ میں باسل چھوڑ  
کوٹ لو پھر اس میں زیتون کا تیل - سرکہ - سیاہ چ - کو تمہیر - ڈال کر اور باہم ملا کر  
ہلکی سی آغ پر تیر گرم کر لو۔ (یہ سرگب دوسری چھیلوں کے ساتھ ہتھال ہوتا ہے)۔

۴۷

### باق ترنبی

بکری کی کلیجی کو مٹھوں کر ایک بیسی میں رکھ دو اس پر کٹی ہوئی سیاہ رکھو اور نمک  
سیاہ مچ بزرگ دو اور پھر اس پر مچھلی کے قتلے صاف کیے ہوئے پھیلا دو۔ زیتون کا  
تیل اور مٹھو دیکر تیز میں پکھا لو اور پک چکنے کے بعد حتمسی ترنبی سی ڈال دو۔

## مکرونی

۴۸

### عادتا مقارونیا

معمولی مکرونی - پانی کو جوش بخشنے کی حالت میں مکرونی کو اسکا اندر ڈال دینا چاہیے اور مٹھوڑی  
نمک لال لیکن کا پانی بھی ڈال دینا چاہیے اور اتنا پکنا چاہیے کہ پانی جذب ہو جاوے اور اس  
میں کبھی کبھی چلا دینا چاہیے۔ جب تیار ہو جائے تو گھی کو کر ڈال کر دینا چاہیے۔

۴۹

### فرون مقارونیا سی

مکرونی کو اچھی طرح پانی میں جوش دینے کے بعد سولخ دار کھلے سے اُن کو  
نکال لو اور ایک بیسی پر پھیلا دو۔ ہندو رانڈی توڑو کر جبکی زردی اور سفیدی  
سب پر پھیل جاوے اور اس میں ٹوٹا ہوا پیسٹ اور قدر سو آٹا اور مٹھوڑے لال لیکن کا کھراؤ نمک میسر سب کو اچھی  
طرح سے باہم ملا کر نکورہ بالا مکرونی پر سب طرف ڈال دو پھر ادھر سے مٹھوڑا سا گھی دیکر تیز میں پکالو۔

۵۰

### کبابلی مقارونی

گائے کی مچھڑی کی ران یا دست کے گوشت کے ٹکڑے کو اور ان میں چو یا چھری  
لے یورپ وغیرہ سے آئے کی بنی ہوئی مختلف شکل کی ایک شی آتی ہے جسکو مکرونی کہتے ہیں۔ ڈال کر ذری  
کھانے کی ایشیا یعنی واسے دوکانداروں کے ماں ملتی ہے +

گرم سے گرم سے خراش کرو۔ ان خراشوں میں سن اور ارد کے درق اور نیو یا تیج کے چھلکے رکھ دو۔ اور  
 دیکھی میں تھوڑے سے گھی میں بھون کر شرح کرو۔ اور پھر کھجور پانی دیکھ اور نمک لال سین ڈال کر گلاب پھولوں  
 آواز گزشت الگ نکال لو اور اس پانی میں مکرونی کو کچالو۔ ایک برتن میں گوشت مذکور میں پھل کر  
 چاروں طرف اس کے یہ مکرونی رکھ دو۔ اور بھونا ہو اپنی اس پر بزرگ دو۔

## آٹے کے کام

**۵۱ باقلوہ** میدہ کو گرم پانی میں گوندھو اور بقدر مناسب انڈے بھی گوندھنے کی حالت میں ملا دو اور اسکو  
 کچھ دیر رکھا سنے دو۔ پھر دس بارہ پٹریا سکے کاٹ لو اور ایک سین پر رکھ دو اور انکو چھٹا  
 کر کے اور زشاستہ یا خشکی بزرگ کر سین سے ذرہ بڑھا لو اور تلے اور رکھ کر سین سے اچھی طرح بڑھا لو اور  
 ایک سین پر ڈھرا کر کے رکھ دو اور برنی کی شکل کی مانند تراش لو اور پھر سین پر بالترتیب چن دو اور ارد پر  
 تھوڑا سا گھی دیکھ تو برن میں رکھ دو جب سب سب ہو جائے تو نکال لو اور تھوڑا سا گرم گھی چاروں طرف ڈال کر پھر  
 تو برن میں رکھ دو کہ توب پک جائیں۔ اب یہ سین پٹریا کر کے تھوڑے سے انکاروں پر رکھ دو تاکہ زائد  
 گھی نکل جائے اور زبیرا سے عرض سے مٹی کے گھی بھلیا کر آہستہ آہستہ تھوڑے سے ہواتے جاؤ۔ پھر کولوں سے  
 سین اتار لو اور جبکہ ٹھنڈی ہو جائیں۔ تو شربت جیسی توام کی ہوئی شکو کو کھلیے سے چاروں طرف اور  
 اوپر ان کے اچھی طرح ڈال دو۔ گرم ہونے کی حالت میں یہ توام نہ ڈالنا چاہیے۔

**۵۲ قارون باقلوہ** مذکورہ بالا باقلوہ میں پٹریے سینے کے بعد دہرا کر کے وقت تھا ہوا  
 میںٹھا خروڑہ چھپے سے پتلا پتلا پھیلا دینا چاہیے اور زرا سا گھی بھی دیکھ  
 مذکورہ بالا طریقہ سے پکالینا چاہیے اور سیرہ ویدینا چاہیے۔

**۵۳ ریح باقلوہ** ایک پیمانہ شکو کا توام اسی قدر گھی اور اسی قدر پانی میں چادلوں کا آئینہ کر اور  
 دیکھی میں ڈال کر آگ پر رکھو اور کھلیے سے اچھی طرح آپس میں ملا دینے کا ٹھکانا جو کاتا  
 ایک سین پر پھیلا کر تو برن میں سینک لو۔ پھیا رہ جانے کے بعد برنی کی شکل کا تراش لو۔

**۵۴ روانی** آدھ سیر گھی لو اور اس میں عمدہ میدہ میں کچھ چادلوں کا ٹھکانا بھی شامل ہوتا ہے اور مذکورہ خوب  
 گاڑھا ہو گیا۔ اور اسی حالت میں چند انڈوں کی صرف زردی بھی شامل کر دو اور دیکھی میں ڈال کر  
 بھون لو پھر اتار کر آدھ سیر سفید شکو ملا دو اور انڈوں کی صرف سفیدی خوب پھینٹی ہوئی بھی آہستہ آہستہ  
 ملا دو۔ اب ایک سین لو اور اسپر گھی لگا کر تھوڑا سا ملا دو اور برابر پھیلا دو اور تو برن میں رکھ دو جب سب سب ہونے لگے تو

اُسپر ایک غنڈہ کھدا اور اُسپر دو سرعی یعنی رکھکلوٹ دو اور پہلی سہی الگ کر کے پھر تڑو میں سرخ ہو جانے تک ہٹے دو۔ اگر چاہو تو چاول کے آٹے اور مینہ کی بگھ سوچی ڈال سکتے ہو۔

۵۵

تھوڑا آٹا پندانڈوں میں گوندھلو اور اُس میں شکر اور دو دھمی لادو اور خفیف سا نمک بھی ڈالو۔ اور پھر خوب گوندھ کر گھنٹہ بھر کے قریب کھاہئے دو پھر ایک سینی میں ڈالکر اور بیلین سے پھیلا کر چند انڈوں کی صورت کی اُس پر لگا کر تڑو میں پکالو۔

**شکر لی بننا چیمہ**

۵۶

آدھ سیر آٹا اور اُس میں چھٹا نمک بھر کے قریب کھی لادو اور نیز تھوڑا سیر شکر کر دو۔ انکے سواد و تین انڈو اور پانچ بھر کے قریب لادو خفیف سا نمک بھی مل کر کے ان سب چیزوں کو خوب گوندھ لو اور کسی گرم جگہ میں تنا رکھا رہنے دو کہ خمیر اٹھ اُڑے تو ایک تختہ پر رکھکر لانا لانا بنا دو اور پھر اُسکو لپیٹ کر لانا بنا بنا دو غرض کئی مرتبہ اسی طرح کر دو اور پھر چھوٹے چھوٹے بقدر مناسب پٹے آسکے بنا لو اور انکو لابی لابی شکل کا بنا کر ایک سینی پر کاغذ بچھا کر بالترتیب پٹن دو اور سینی کو تڑو میں رکھکر پکالو لیکن خیال رہے کہ تڑو کی اونچ بہت تیز نہ ہو۔ بعض مرتبہ اس میں شکر داخل نہیں کھاتی۔ لیکن سہی حالت میں دو دھ اور گھی کی مقدار بڑھادی جاتی ہو۔

**شکر لی پورک**

۵۷

سیر بھر بادام لو اور گرم پانی میں اُن کو ڈالکر سرخ چھلکا اٹھا آرا لو اور پھنڈی پانی میں اُنکو اچھی طرح دھو ڈالو اور کسی چیز پر پھیلا کر خشک کر لو اسکے بعد پانچ دستہ میں تھوڑی شکر کے ہمراہ کوٹ لو اور ایک انڈے کی سفیدی اور قدر سے دو حصی میں شامل کر کے خوب گوندھ لو اور اسکی نان خطائیاں اور ایک سینی پر رکھکر تڑو میں پکالو جب پک جائیں تو قوام کی ہوتی شکر میں اُنکو ڈوباتے جاؤ اور نکال نکال کر رکھتے جاؤ اور خشک شکر بڑھتے جاؤ۔

**بادام پورکے**

۵۸

آٹھ دس انڈے لو اور اُس میں میدہ کو گوندھو اور زردہ سا نمک اور پانی بھی شامل کر دو اور خوب اچھی طرح گوندھو۔ گوندھنے کی حالت میں اپنے ہاتھ میں اچھی طرح لگی لگاتے جاؤ۔ جب گنڈہ کر طیار ہو جاو تو انڈوں کے برابر اسکے پیر کاٹ لو اور شاستہ لگا لگا کر بیلین سے آہستہ آہستہ سیل بوجب خوب تیلی بل جائیں تو گھی لگی ہوئی ایک سینی پر لے آؤ اور لگھو رکھو لیکن ہر ایک کے درمیان میں بھی لگی لگاتے جاؤ۔ جب نصفت رکھ جائیں تو اسکے اندر لگھوئی چیز لگھو بھرا منظر ہو تو رکھ دو اور پھر باقی ماندہ کو بھی لگھو جب رکھ جائیں اُنکو بونی یا کسی اور شکل کی تڑن لو اور پکاسا گھی لگا کر تڑو میں پکالو۔

**ایچہ پورک**

۵۹

میدہ میں قدر سے نمک ڈالکر اور خوب گوندھ کر پڑے کاٹ لو اور انکو خوب باریک باریک چپاتی سے زیادہ باریک پھیلا لو۔ دو انڈے لو اور ان میں آٹا سا آٹا یعنی اچھی طرح

**نوفتہ پورکے**

ملاو۔ اب ایک س پھیلا کر پیرے کو لو اور سینی پر گھی لگا کر سا بھجھا دو اور پھر ذرہ سا گھی اور پھیلاؤ اور آدھ پختی کا کرکب چڑھو اور اب دوسرا س پھیلا دو اسی طرح دس پانچ تھیں لکھ کر گھی میں بھجا ہوا قہیر پھیلا کر رکھ دو اور پھر دس پانچ تھیں انہیں سے بطریق مذکورہ بالا رکھ دو اور تنور میں سینک لو جب اوپر کی سمت سرخ ہو جائے تو دوسری سینی رکھا کر لوٹ لو اور پھر تنور میں لکھ کر سرخ کر لو سا گھی بھرتو جو کچھ قہیر کے انگریزی پتیر باریک کیا ہوا اور کچھ پختاؤ اندوں میں ملا کر رکھ دو۔ اور کچھ انا کے بالائی بھی بھری جاتی ہے۔

**انقرہ پور کے**

حسب معمول میدہ گوندھ لو اور خوب گوندھ لو اور کچھ دیر رکھے رہنے دینے کے بعد اُسکے چھوٹے چھوٹے ٹپے کاٹ لو اور چند پٹروں خوشکلی لگا کر تیلے اوپر رکھو اور سین سے پوری کے برابر پائس سے بڑی پھیلاو۔ اب گھی لگا کر سمو سکی شکل کا ڈہر کر لو اور اسی طرح چند بنا کر اور ان پر گھی اور اٹھ سے کی زردی بھی لگا کر تنور میں پکالو۔

**سود پور کے**

تھوڑے سے گھی میں سیر بھر کے قہیر پھینک دو اور اُس میں چار پانچ انڈے بھی شامل کر دو اور سب کو ملا لو اور ایک سینی میں اسکو ڈال کر تنور میں پکالو۔

**ترب پور کے**

میدہ کو خوب چھی طرح پانی میں گوندھ لو اور آخر میں اُسکے پیرے کاٹ لو اور اب ایک کو اتنا بڑھاؤ جتنی بڑی سینی ہو اور سینی پر گھی لگا کر سا بھجھا دو۔ پھر دتین کو اسی طرح اوپر سے بھجاتے جاؤ جب آدھے رکھ جائیں تو قہیر یا انڈے یا جو کچھ بھرنا ہو اسکو لگا کر پھیلا دو اور پھر باقی ماندہ کو اسی طرح پر پھیلا پھیلا کر اُسکے اوپر تھیں لگا دو اور چاقو سے پانچ پھلکے گوڈے کر تنور میں پکالو۔ اگر میدہ کو گوندھتے وقت اُس میں چند انڈے شامل کر دیئے جائیں تو بھی ممکن ہے۔

**یاچھ پور کے**

بکری کے پائے حسب معمول پکالو اور جس طرح (صوبور کے) میں بیان کیا جائیگا میدہ کو اسی طرح گوندھ لو اور اُسکے پیرے کاٹ کر اور پھیلا کر ایک گھی لگی ہوئی سینی میں گھی لگا کر اُنکی تھیں رکھتے جاؤ جب نصف رکھ چکو تو پکے ہوئے پایوں کی ہڈیاں نکال کر اوپر پھیلا دو اور باقی ماندہ پتروں کو اسی طرح اوپر رکھ دو اور تنور میں سینک لو۔

**صوبور کے**

میدہ کو پانی میں چند انڈے اور قدر سے نمک داخل کر کے گوندھ لو اور اُسکے دس پندرہ ٹپے کر لو۔ اور جب قدر بڑی سینی ہو سکے برابر انکو میل لو اب انہیں دو کو الگ کھلو۔ ایک دیگی میں پانی بھر کر اور اس میں نمک ڈال کر پانی جوش کر لو اور جوش شدہ پانی میں ان باقی ماندہ پتروں کو چھپاؤ تو گوڈے لگا کر خوب جوش کر لو اور پھر انکو ایک کھلکے ذریعہ سے اس طرح نکالو کہ پانی سب نکلاؤ اور انکا پانی ایک صاف کپڑے سے آہستہ آہستہ خشک کر لو اور اگر نمک بڑی ہوں تو انکو بھی نکالو

سینی میں گھی ملگا دو اور اسپر ایک سیلابو اپٹرا جو الگ گھنٹیا بخار کھدو اور اسپر گھی لگا کر لمبی ہوئی چھاتی گھی لگا لگا کر کھنا شروع کرو۔ جب نصف ہو جائیں تو پکا ہوا قیمہ یا دو کچھ اسپر رکھ کر پھیلا دو۔ اور باقی ماندوں کو رکھا۔ اور سب اور دو سر سیلابو اپٹرا رکھ دو اور انگاروں پر رکھ کر آہستہ آہستہ پکنے دو۔ جب نیچے کی سمت پک جائے تو لوٹ کر اوپر کی سمت بھی اسی طرح پکالو۔

۶۵ **مانا ر بورکے** مبدہ کو گوندھ لو اور اسکے پٹھے کاٹ کر میل لو۔ چپاتی کی موٹائی کی مانند پھیرائیں پکا ہوا قیمہ اور گھی میں قدرے گھی ہوئی پیاز کو بھکر بخور سو سہ کے بنا لو یا گول سا کر لو اور پانی کو جوش کر کے اسپیں انکو خوب جوش کرو۔ پھنک لگا کر ایک برتن میں کھو اور وہی میں نمک وغیرہ ملا کر اوپر ڈال دو۔ اور ذرا کھیا بھیا بھی اور پے سے اضافہ کر دو۔

۶۶ **الافرنک بورکے** یعنی انگریزی بورکے۔ پاؤ بھر بادام لو اور انکے جھلکے اٹار لو اور ایک سلٹ نارنگی کے عرق میں آمکھو یا ایک کونٹا اور سلٹ کے چھلکوں کو بھی یا ایک یا ایک تراش کر اس میں اخل کر دو۔ اب پاؤ بھر شکر لو اور اسپیں پاؤ بھر کے قریب ابلے ہوئے آلو اور دانوں کی زردی ملا دو اور پھران دونوں مرکبوں کو باہم خوب ملا لو اور کسی موزوں برتن میں ڈال کر ملکی آئین پر پکالو جب پک جائے تو زینوں کی یا اور کسی شکل کی تراش لو۔ اور زینوں میں رکھ کر خشک کرو۔

۶۷ **دوسری ترکیب** ایک چائے کی پیالی بھر گھی لو اور اسپیں پیالی شکر ایک پیالی دودھ میں اٹھسے ملا کر آگ پر بھون لو اور آٹا ملا کر نان خطائیاں بنا لو اور زینوں میں پکالو۔

۶۸ **توزہ ملہ** مبدہ کو چند اٹنڈوں اور گھی کے ساتھ گوندھ لو اور اسکے پٹھے بنا لو۔ ان میں سے چند پر گھی لگا کر نیچے اوپر رکھ کر بیلین سے پتلا بیل لو اور اسی طرح سب پٹھوں کی چند ٹہلیاں بنت لو۔ اب ان روٹیوں پر گھی چھڑ کر تہ تہ رکھو اور چھری سے کسی شکل کا ان کو کاٹ لو۔ اور گھی میں تل لو۔ چارہ ان کے اندر قیمہ یا اٹھسے بھر لو۔

۶۹ **لوقیہ** سیر بھر خالص دودھ بیکر دو چھپے چھ چاولوں کا آٹا اسپیں ملا دو اور خورشیڑی تریک پکا ہوا بھر دو اٹھسے اور ایک چھٹا شکر اسپیں ملا دو اور ایک سینی میں ڈال کر زینوں میں پکالو۔

۷۰ **نانہ لکشی** چاولوں کو موٹا موٹا ٹوکٹ لو اور دودھ یا پانی میں انکو پکالو جب کار بھر ہو جائیں تو شکر ملا دو اور پزندٹ اور پکنے دو۔ طیار ہو جانے پر بادام یا پسنے ملا دو۔

۷۱ **نوری** آدھ سیر مبدہ لو اور زین چار اٹنڈوں کی سفیدی اور ایک نیو کے عرق میں اسکو گوندھ لو۔ اور گوندھ سے میں ہاتھ گھی لگاتے جاؤ۔ جب خوب گندھ جائے تو گندھ و گندھ کر کے بیلن میں ان کو

پھیلو اور برابر ایک کو ڈیہرا کے گلی میں تل لو اور کھلے سے نکال کر شکر کا قوام ڈال کر نکال لو۔ آپ نہیں سے نصف کو برابر ایک سین میں رکھ کر بالائی بچھا دو اور باقی ماندہ نصف کو اوپر بالترتیب رکھ دو۔ اور کسی قدر دودھ دیکر آگ پر پھینکی کو رکھو اور ہلکا سا جوش دلیو۔

۴۲ **لالا لکی** پاپو بھر شکر کو پانچ انڈوں میں بچھ لو۔ پھر سیر بھر کے قریب دودھ اور قدر سے آٹا بھی اُس میں ملا دو اور گھی میں گلگلوں کی مانند اس کے بنا لو۔

۴۳ **قلبا ریش قاینہ** چھ انڈوں کی رز دی خندا کر لو اور اس میں چار چھچوں کے بقدر شکر اور ادھا چونہ نیو کے پھلے (ٹھنک کوٹے بونے یا تازہ باریک کتر بونے) ملا دو اور اب انڈوں کی سفیدی بھی شامل کر کے ملا دو۔ گھی کو ایک برتن میں کر کے کر کے کر کے کر کے کر کے ڈال دو جب ایک طرف پک جائے تو اُسکو اچھی طرح ملا کر کوٹ لو اور دوسری طرف بھی پک جانے کے بعد نکال لو اور اوپر سے شکر کا قوام بقدر مناسب ڈال دو۔

۴۴ **اتک قطایف** کنارہ دارستی میں کھولتا ہوا پانی ڈال کر اسیں اتک قطایف کو ڈال دو۔ جب ملا یہ ہو جائے تو شکر کے قوام کو اُس پر برابر عموڑا عموڑا اسوقت ڈالتے رہو جب تک کہ وہ اُسکو پتی رہے۔ اب اُسکو ایک رکابی میں رکھو اور اُس پر بالائی کی ایک تہ جلا دو۔ اگر چاہو تو دوسری اتک قطایف کو ایسا ہی بنا کر اُس بالائی کے اوپر بھی رکھ دو۔

۴۵ **سودہ حلوی** آدہ سیر گلی کو دچی میں گرم کر لو اور آدہ سیر سے کچھ زائد میہہ کو اُس میں ملا دو جب پک جائے تو آگ پر سے اتار لو اور سیر بھر کے قریب شکر کا قوام اور اسی قدر جوش دادہ دودھ بھی اُس میں ملا دو اور خوب چلاؤ اور ڈھک کر رکھ دو ٹھنڈا ہو جانے کے بعد گلاب کا عرق خوشبو کے واسطے ملا دو۔

۴۶ **آسودہ حلوی** نشاستہ لو اور اُسی قدر شکر لو اور اتنی ہی گلی میں کوٹلوں پر اسکو پکاؤ جب پکتے پکتے گھی چھونٹنے لگے تو خوب چلا دو۔

۴۷ **ریشہ حلوی** میدہ لو اور اُس کے کچھ زائد نشاستہ ملاؤ۔ اور بقدر مناسب شکر اور پانی دیکر کوٹلوں کی آئینہ پر پکاؤ۔ جب نشاستہ کی پوجاتی رہی تو اتار لو اور گلاب کا عرق خوشبو کے واسطے دیدو۔

۴۸ واضح ہو کہ اتک قطایف جسکے معنی نعلی روٹی کے ہیں ہندوستان میں نہیں ہوتی۔ قطن ظنیہ سے پکی پکانی آن چاک میں جاتی ہے جہاں پر اسکا صفت ہے۔ یہ ایک ہمیری روٹی ہوتی ہے جو تنور کے اندر ہی کسی طرح پختک کر لی جاتی ہے۔ میرا خیال یہ ہے کہ اگر ٹیل روٹی کے تون کاٹ کر بغیر گھی لگانے تنور میں خوب خشک کر لیے جائیں کہ سوکھ کر کڑھی کے مانند ہو جائیں تو اتک قطایف کا کام دیکتے ہیں۔ یہ ایک نہایت لذیذ کھانا ہے۔

۷۸. **کلابیہ جلوسہ** شکر لوانہ اس میں پانی ڈالکر آگ پر گرم کر کے کچھ گھی ڈال دو۔ اور پانی میں گھلے ہوئے پھیلادو۔ جم جانے کے بعد مثل برنی کے قتلے کر لو۔
۷۹. **طاوق گوشتی** مرغی کے سینہ کے گوشت کو آب ال کر خوب لہج لو اور چند مرتبہ پانی میں قھولو کہ گوشت کی بو نکل جاؤ۔ اب ایک دیکھی میں ڈال دو اور عقور عقور ڈال دو وہ دیکر اس گوشت کو اچھی طرح ہاتھ سے جدا جدا کر لو اور پھر اسقدر دودھ ڈال کر کہ وہ چھپ جاؤ۔ آگ پر رکھ دو اور خوب گھوٹ کر پکاؤ۔ جب پک چکنے کے قریب ہو جاؤ تو بقدر مناسب کر ڈال دو اور طیار ہو جانے کے بعد آٹا رو۔
۸۰. **الماسیہ** تولہ بھر ٹھیل کا سریش لو اور گرم پانی میں اسکو گھلاو۔ پانی میں شکر گھول کر شربت بناؤ اور اس میں یہ گھلا ہوا سریش بھی شامل کر دو اور آگ پر رکھ کر خوب گرم کر لو جب سب ایک ذات ہو جائیں تو نشتر لوں میں یا کسی خاص قسم کی قابوں میں اس کو بھسرو۔ اور ان قابوں کو برف میں یا سرد جگہ میں رکھ کر ٹھنڈا کر لو۔
۸۱. **محلّی** سیر بھر دودھ یا پانی میں تین چھٹانک کے قریب چاولوں کا آٹا ملا دو اور آگ پر رکھ کر آٹا رو۔ چاولوں کے آٹے اور بالائی کے ساتھ انڈے بھی ملائے جا سکتے ہیں۔
۸۲. **سود لاج** ایک سیر ٹھنڈے دودھ میں تین چھٹانک چاول ڈال کر پکالو۔ جب چاول پک چکنے کے قریب ہو جائیں بقدر مناسب شکر بھی ڈال دو۔
۸۳. **بیوظہ لغوی** میدہ میں خفیفت سانک ملا کر آگ پر بھون لو اور آٹا کر ٹھنڈا کر کے انڈوں اور پالی میں ایسا پتلا گوندھ لوبیکہ گنگھلوں کا آٹا ہوتا ہے۔ اب گرم گھی میں اسکے گنگھلے تل لو اور ان کو نکال کر شکر کے قوام میں ڈال دو۔
۸۴. **شکر لغوی** پانچ انڈوں کی زردی میں پاؤ بھر کے قریب شکر اچھی طرح ملاو پھر پاؤ بھر کے قریب پانی دیلو اور سب کو خوب ملاو اور گرم گھی میں اس کے گنگھلے بنا لو۔
۸۵. **خاص قمری** کلاب کے عرق میں عقور لگی اور آٹا دیکر آگ پر اسکو پکاؤ۔ جب لپٹا سا ہو جائے تو آٹا کر ٹھنڈا کر لو۔ میں انڈوں کے قریب لو اور انکو توڑ کر بہت بہت آہستہ آہستہ اس میں ملا جاؤ اور پھر اس کے گنگھلے گھی میں تل لو اور نکال کر شکر کا پتلا قوام ان پر ڈال دو۔
۸۶. **مصرای لغوی** کلاب کے عرق میں آٹا گوندھو اور اس میں خمیر ملا کر گرم گھی میں رکھ دو جب خمیر

اُٹھائے تو گھی میں اسکے گلگلے تل لو اور نکال کر شکر کے تیلے توام میں ڈالتے جاؤ۔

۸۷ **طوط** یاد بھر گھی میں پاؤ بھرا ٹالو اور تین اندوں کی زردی اس میں شامل کر دو اور استقدر شکر گھی میں ملا دو۔  
اب اندوں کی سفیدی کو ایک سین پی پر ملکر یہ مرگب اسپرڈالکر پھیلا دو۔ اور توڑ میں پکالو۔

۸۸ **عاشورہ** عمدہ گہوں لیکر بہت سے پانی میں ایک مرتبہ خوب جوش دیکر ٹکلی آج پر آٹھ دس گھنٹے تک پکنے دو پھر آج کو خوب تیز کر دو اور اُس کے اندر کشمش - سنٹی - بادام - وغیرہ ڈال دو۔ اور  
بقدر ضرورت شکر کا اضافہ کر دو۔

۸۹ **وشنہ تریقی** ہاسی ڈبل روٹی کے توں کاٹ کر انکو ایک طرف خوب سینک لو اور ایک کسینی میں  
بالترتیب رکھ کر اوپر سے کسی چیز کا مرہ رکھ کر کونوں پر رکھ دو۔

۹۰ **قورابہ** سیر بھر شکر کا توام لیکر اُس میں سیر بھر گھی خوب ملا دو اور استقدر میدہ اُس میں گوندھو۔  
جستہ رنگ گوندھ سکے۔ اس کی نان تھائیاں بت کر سین پر رکھو اور ایک کاغذ  
اور پڑھنا پ کر تنور میں سینک لو۔

## مرہ جات وغیرہ

۹۱ **ایوہ طالتوسی** سفر جل (بہی) کے جھلکے آتا لو اور دو حصے کر کے بیچ اور اُس کے اطراف کا  
سخت حصہ نکال دو اور پانی میں ڈال دو جب سب پڑ چکیں تو اتنے پانی  
میں جوش دو کہ سب پانی جذب ہو سکے اور وہ پک جائیں۔ اب انکو آگ پر سے اتار لو اور شکر کے  
توام میں ڈال دو۔ بیچ وغیرہ جو نکالے ہیں اُن کو بھی پانی میں جوش دیلو اور چھانکر وہ پانی  
بھی اُس میں ملا دو اور پھر ہلکا سا جوش دیلو۔

۹۲ **الماطا ملوی** سیب کا خون آب - بطریق مذکور۔

۹۳ - ترک لوگ یہ کھانا مشرہ محرم کو ضرور پکاتے ہیں۔  
۹۴ - واضح ہو کہ ایوہ کے معنی میں سفر جل کے اور طالتو کہتے ہیں میں بھی - تھالی - شیرینی کو اور سی علامت مضاف  
کی ہے۔ غرض اس شریح سے یہ ہے کہ گفتا تو یہ حال ہے لیکن باورچی گری کی اصطلاح میں یہ نام اُن مرگبات کا ہے  
جو شکر کے پیلے توام میں پھل ڈالے جائیں اور جن کا مقصد صرف ایک دو روز میں استعمال کرنے کا ہو۔ یعنی  
یہ مرگبات دیر پاشل مرہ کے نہیں ہوتے۔ آج کل کہ کہ مرہ میں ان مرگبات کو (خوشان) کہتے ہیں جو غالباً اصل  
(خوش آب) ہوگا۔ یہ مرگبات انگریزوں میں بہت مستعمل ہیں۔ اس کا توام نہایت تیزلا شربت سا ہوتا ہے۔  
یہ مرگبات ٹھنڈے کر کے استعمال کئے جاتے ہیں۔

۹۳

**اوسود طالموسی** ناشپاتی کا خوش آب۔ بہترین مذکور۔

۹۴

انگو کا خوش آب۔ انگو روں کو پانی اور شکر کے ہمراہ جو خوش دیلو۔  
**اوزوم طالموسی** کشمش کو بھی اسی طرح پکا سکتے ہیں۔

۹۵

پانچ سیر سفجل (بھی) کو خوب چیل لو اور انکو تراش کر ان کے بیج اور بھجوں کے قریب کی تختی نکال ڈالو۔ ایک سیر شکر لیکر چیل میں بکھو۔ اور ایک اٹھہ کی سفیدی اس پر ڈالو اور دو سیر پانی دیکر آگ پر رکھ دو۔ جوش ہونے میں جو جھاگہ اور میل نکلے اسکو نکال ڈالو۔ اور پھر کپڑے میں چھان لو۔ اب پھر آگ پر رکھ دو اور سفجل کے قتلکوں کو اس میں داخل کر دو اور نیز رو تنی کے قریب سو ڈا ڈا کر آگ پر اتنا پکاؤ کہ سفجل گل جائیں اور جو میل پیدا ہوتا جائے اسکو بھی نکالتے جاؤ۔ اب آگ پر سے اتار لو اگر شکر کا تو ام اتنا نہیں بیا ہے کہ نارسندھتے لگے تو سفجلوں کو نکال کر اس تو ام کو پھر آگ پر رکھ لو گاڑھا کر لو اور سفجلوں کو اس میں ملا دو۔

۹۶

سیر بھرتن کا چار سیر پانی میں شربت بنا لو اور آگ پر رکھ دو۔ اور آٹھ تولہ نہایت عمدہ صاف نشاستہ لیکر آہستہ آہستہ اس میں لاتے جاؤ اور برابر چلاتے رہو یہاں تک کہ خوب گاڑ ہو جائے۔ اسکے ٹھیک پاک جانے کی علامت یہ ہے کہ اس کی بوندیں شکر پر ڈالی جائیں اور اس میں جذب نہوں بلکہ اوپر رکھی رہیں۔ جب ایسا پاک جائے تو تین تولہ کے قریب گلاب کا عرق ملا کر آگ پر سے اتار لو اور ایک مین کو روغن بادام سے چرب کر کے اور پراس مرکب کو ڈال کر پھیلا دو۔ سرد ہو جانے پر اسکی برقیان تراش لو۔ لیکن جس چاقو سے تراشا جائے اسکو روغن بادام میں چرب کر لینا چاہیے۔ ان ترشی ہولی برقیوں کو نصف شکر اور اس میں نصف ہلائے ہوئے نشاستہ کے سفوف میں ڈالتے جاؤ تاکہ باہم چپٹ نجسائیں +

### ٹھنڈے کھانے و غیر

۹۷

سفجل (بھی) کو پھیل کر خفیف جوش دیلو کہ گل بائیں پھر انکو تو ام میں شکر کے **ایوہ صنغونمہ** ڈال کر پکاؤ اور آگ سے اتار کر تو ام سے نکال کر ٹھنڈا کر لو۔

۹۸

یعنی وہی۔ سیر بھر حالص دو دھلو اور اتنا جو جوش کر لو کہ جھاگ اٹھ آئیں۔ پھر **یعقوت** اتار کر ٹھنڈا کر لو۔ دو چمچے بھر وہی لو اور مذکورہ دو دھ میں ایک کنارہ سے

داخل کرو اور چند گھنٹہ تک کسی گرم جگہ میں رکھا رہتے دو۔

آلوؤں کو مٹا مٹا تراش کر نمک دار پانی میں  
**خاشیلا تراش تاپا تپس**

جوش کرادو۔

سیگنوں کے درق تراش کر زیرتون کے تیل یا گھی میں تل لو اور درہی  
میں لہسن اور نمک ملا کر ان پر ڈال دو۔

**باد بخان طوہ سی**

مچھلی کو صاف پانی میں خوب دھو کر آدھ گھنٹے تک پستے ہوئے  
نمک میں رکھا رہنے دو پھر اسپرانا لگا کر زیرتون کے تیل میں تیرا پنج پر  
تل لو۔ کھاتے وقت نیبو کا عسرق پخوڑ لو۔

**باتھامک طاوہ سی**

مچھلی کے چار چار انگلی دبیز ٹکڑے کر لو اور اچھی طرح ان کو دھو کر ایک  
بیبہ میں اس طرح تہ تہ رکھو کہ ٹھیسوں کی ہر تہ میں بہت سا نمک ہے۔  
جب پیمہ بچھ جائے تو اس پر ڈھکن رکھ کر بہت سا اس پر بوجھ رکھ دو۔ دس دن تک  
اسی طرح رہنے دو اور پانی اور چکانی جو اس میں سے نکلتی باسے صاف کرتے باؤ۔  
دس دن کے بعد اس کو کھانا چاہیے۔

**لکاروہ تہ سی**

یہی کھیرے کا اچار۔ چھوٹے چھوٹے کھیرے لو اور دس دن تک نمک دار  
پانی میں بھگو دو اور ہر روز ایک دو مرتبہ انکو ہلا دیا کرو۔ جب انکا رنگ  
زرور ہو جائے تو پانی سے نکال لو اور ایک جگہ رکھ کر پتوں سے ڈھک دو۔ اس پانی کو  
جوشن کرو اور ان کھیروں کو اس پانی میں ڈال کر ایک بند برتن میں رکھ دو۔ اسی طرح پر  
دو تین مرتبہ عمل کر کے بوتلوں میں کھیروں کو بھر دو اور سیاہ مچھ دھمک پر کدواؤ  
تیز کر کے گرم کر کے ان بوتلوں میں بھر دو۔

**خیاطرشوی**

کرم کٹوں کو لیکر چار پارہ کر لو اور رکھو لتے پانی میں دس منٹ انکو رکھ کر  
نکال لو۔ اب جدا گانہ دوسرا پانی لو اور اس میں نمک۔ پسا ہون میں  
ہوئی سنج مرچ اور روٹی کا گودہ خوب ملا دو۔ اب ایک برتن میں مذکورہ کرم کٹوں کو رکھ کر اوپر والا  
پانی گرم کر کے اس برتن میں بوختہ تک بھر دو۔ تین دن کے بعد یہ کھانے کے قابل ہو جائیگا۔  
سنج سیگنوں کو تراش کر رات بھر نمک پر رکھا رہتے دو صبح کو  
اسکا پانی نکال کر لال سیگنوں کو ایک اور مرتبہ میں رکھ دو۔ اور

**طومانس طوہ سی**

۹۹

۱۰۰

۱۰۱

۱۰۲

۱۰۳

۱۰۴

۱۰۵

موتغہ تک اُس میں سرکہ بھردو۔

۱۰۶۔ **حافج طور شوشی** لگاڑوں کو چھیلکر بال لوجب ملا ہم ہو جائیں تو آگ پر سے آتا رلو۔  
 ٹھنڈے ہو جانے کے بعد قیلے کر کے اور بقدر مناسب نمک۔

سیاہ مچ اور کچلا ہوا من ملا دو اور ایک مرتبان میں رکھ کر ٹھنڈین دکر دو۔

## کیک وغنیہ

۱۰۷۔ **قاشق کورکی** آٹھ انڈوں کی زردی لو اور سی کے مناشکر ملاؤ و خفیف سانمک یہی  
 اضافہ کر دو اور نیمبو کے چھلکوں کا سنوف بھی شامل کر کے ان بے شیا کو

خوب ملاو۔ آدھی چھٹا کر کے قیہ بھنا ہوا آٹا اور ان انڈوں کی قدا کی ہوئی سفیدی بھی اس  
 مرکب میں شامل کر دو اور ایک سینٹی پر کاغذ بچھا کر اسکو اُس پر پھیلا دو اور تنور میں سینک لو۔  
 جب طیار ہو جائے تو نکال کر بوز لامہ کر لو۔ (بوز لامہ کی ترکیب آگے آئیگی)

۱۰۸۔ **بادم کورکے** پاؤ بھر بادام لوجہ میں کر دے بادام بھی ہوں ان کو گرم پانی میں ڈال کر  
 چھنکا آتا رلو اور خوشک کر کے ایک انڈہ کی سفیدی کے ہمراہ ہاون دستہ

یا کھل میں پس لو۔ چار انڈے اور لو اور ان کی زردی میں آدھ پاؤ کے قریب شکر ملاؤ اور سفیدی کو  
 جہ اگانہ پھینٹ کر اس میں شامل کر کے باداموں کی مذکورہ بالالبدی میں اُس کو  
 ملا دو۔ جب یہ سب چسپین خوب مل جائیں تو کاغذ کی ڈبیاں سی بنا کر ان میں  
 اس مرکب کو بھر کر اوپر سے (میدہ اور شکر بھصٹے مساوی باہم ملا ہوا) بچھا کر  
 ملا ہم آنج میں تنور کے اندر سینک لو۔

۱۰۹۔ **سرخ کورکی** پاؤ بھر چاولوں کا آٹا۔ چار مرچہ کے سیب۔ ایک نیبو کا خشک چھلکا۔ تولہ بھرنانگی  
 پاؤ کھنے کے پھول لیکر ہاون دستہ سے کوٹ لو اور ملاو۔ آٹھ انڈوں کی سفیدی

لیکر خوب پھینٹو اور اُس میں شامل کر دو۔ ان انڈوں کی زردی میں سوا پاؤ شکر کو پستہ ر ہ  
 منٹ تک ملا تے رہو اور پھر ان سب شیا کو ایک جگہ کر کے اچھی طرح ایک ذات کر لو اور کاغذ  
 کی ڈبیوں میں بھر کر ملا ہم آنج پر تنور کے اندر کچالو۔ اور اوپر سے بوز لامہ کر دو۔

۱۱۰۔ **لیموں کورکے** ایک نیبو کے کتر سے جوئے چھلکے آٹھ انڈوں۔ پاؤ بھر میدہ۔  
 تین پاؤ شکر کو باہم ملا کر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر

تنور میں سینک لو۔

تین چھٹانک میدہ۔ ایک چھٹانک شکر تین پاؤ بالائی۔ دو انڈوں کی سفیدی کو باہم ملا کر گوندھ لو اور کاغذ کی ڈبیوں میں رکھ کر

**تفاتیق کی کورک**

تنور میں سینک لو۔ اوپر سے بوز لاملہ کر دو۔ واضح ہو کہ بالائی خشک ہونی چاہیے یعنی دودھ اُس میں نہ ہو۔

پاؤ بھر پستوں کو ٹھنڈے پانی میں ڈال کر اور اُدھی چھٹانک باواموں کو گرم پانی میں ڈال کر نلکے چھلکے صاف کر لو اور خشک کر کے پانچ چھ انڈوں

**فسق کورک**

کی سفیدی کے ہمراہ کھل میں پسین لو۔ اور انڈوں کی زردیوں کو دو چھٹانک شکر میں ملاؤ۔ دو چھٹانک شکر اور لو اور اُس میں دو توڑ کے قیسر میدہ ملاؤ۔ اب ان سب چیزوں کو باہم خوب ملاؤ اور لانے میں ایک نیبو کے باریک تراشے ہوئے چھلکے بھی شامل کر دو۔ اب کاغذ کی ڈبیوں میں بھر کر تنور میں سینک لو اور پتیار ہو جانے کے بعد بوز لاملہ کر دو۔

بارہ انڈے پاؤ بھر میدہ۔ ایک چھٹانک باریک پسا ہوا چاکلیٹ۔ آدھ سیر شکر کو ہاؤن دستہ یا کھل کے ذریعہ

**حقیقہ کورک**

سے باہم خوب ملاؤ اور ایک کاغذ پر پھیلا کر تنور میں سینک لو۔ چاکلیٹ کی جگہ دار چینی یا ونیلیا استعمال کی جا سکتی ہے۔

انڈوں کی سفیدی کو اتنا پھینٹو کہ جھاگ اٹھ آئیں۔ پھر اُس میں گلاب کا عرق یا عرق بہار تھوڑا سا ملاؤ اور پھر

**بوز لاملہ ترمیم**

استقدر شکر آہستہ آہستہ اُس میں ملاؤ کہ گاڑھا پن آجائے۔ اب جس چیز پر بوز لاملہ کرنا ہو اُس پر نہایت خفیف ترمیدہ کی چڑھاؤ۔ اور نیچے سے جھلکے صحت برائی نام اُٹارنے دو۔ اب اسپر ایک بوز لاملہ کی تہ کو چاقو یا چھری کے ذریعہ سے چڑھاؤ اور کسی قالب سے پھول وغیرہ بنا کر دو منٹ کے قریب پھر تنور میں رکھ کر نکال لو۔

تمام شد

**ترکیمکے** - ترکوں کے کھانے اور ان کے تیار کرنے کی ترکیبیں۔ اپنے مضمون کی نرالی کتاب ہے

کاغذ عمدہ۔ کھائی اچھی۔ پھیلائی بہت صحت ہے۔ قیمت ۲۰

**معارف** - یہ دہی نامور رسالہ ہے جو اول علی گڑھ سے پھر پانی پت سے کئی سال تک ایجوکیشنل پبلسنگ ہاؤس اور دیگر اداروں کے نام شہور و برہنہ گوں نے علمی اور قومی مسلمات کا بے نظیر مخزن تسلیم کیا تھا پہلے اور دوسرے سال کی جلد کا کوئی پرچہ باقی نہیں۔ صرف تیسری اور چوتھی جلد کا بل مل سکی ہے۔ جلد سوم کی قیمت عمدہ جلد پیرام کی قیمت للہ ہے۔

**عمد بنی امیہ** - عمدہ خلافت بنی امیہ کی دلکش تاریخی حکایتیں۔ اس زمانہ کے مسلمانوں کے اخلاق و عادات کا آئینہ۔ اس مضمون کی کوئی کتاب آج تک نہیں چھپی۔ قیمت ۱۰

**ناز و نیاز** - پیش ماہقاناہ ناولوں کا یکجا مجموعہ۔ جن میں سے ہر ناول حسن و عشق کا دلفریب تر قہ ہے۔ قیمت ۱۰

**اسرارِ فطرت** - اسرارِ عالمی کے پیش ناولوں کا یکجا مجموعہ۔ جس میں دنیا بھر کے ستر ستر ناولوں کے حیرت انگیز کارنامے جمع کیے گئے ہیں۔ قیمت ۱۰

**اسلامی جوش** - پیش اسلامی تاریخی ناولوں کا یکجا مجموعہ جن کے مطالعہ سے گذشتہ مسلمانوں کے جاہ و جلال اور اخلاق و عادات کی تصویر آنکھوں میں پھر جاتی ہے۔ قیمت ۱۰

**نئی دنیا کے اسرار** - انگریزی کے ایک نہایت دلچسپ اور پر اسرار ناول کا باقاعدہ ترجمہ

پیکرزین امریکہ کی حیرت انگیز داستان حسن و عشق کے جذبات۔ قیمت ۱۰

**مربع سرکشیا** - ایک ترکی ناول کا ترجمہ۔ کوہ قاف کے دلفریب سین۔ ترکوں کی عاشق مزاجیوں کا ترغیب۔ قیمت ۱۰

**قرآن مجید مترجم** - (شمس العلماء مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) اس ترجمہ سے بہتر کوئی ترجمہ نہیں مل سکتا۔ اس کے مطالعہ سے بچے اور عورتیں بھی شہ آں مجید کے مضامین کو بے تکلف سمجھ سکتی ہیں۔ ہدیہ ہے۔

**حمایل مترجم** - (شمس العلماء مولانا نذیر احمد صاحب کا ترجمہ) شعر اور جہر میں مانتا دیکھنے کے لیے موزوں۔ خوش نما قطع۔ ہدیہ ہے۔

**جوش مذہبی** - اسلامی جوش کے حیرت انگیز نتائج۔ فتنہ اول کی اسلامی تاریخ کا دلچسپ حصہ۔ قیمت ۱۰

**مخفی خط و کتابت کے طریقے** - ایک بالکل نئی کتاب۔ رازداری کی پوشیدہ عمدہ کتاب کے عجیب و غریب قاعدے۔ قیمت ۸

ایس۔ ایم۔ حمید۔ نیچر پبلسنگ نیشنل اینڈ پانی پت ضلع کرنال

# ہمارے کارخانہ کی بنی نظیر مصنفی اور مقوی دوائیں

روشن باغ - دماغ کی کمزوری - بیخوابی - اور بخوابی و درگزیری والی حافظہ اور ذہن کو تیز کرنے والی دوا - قیمت فی کس عمار

روح شباب - یہ بیسویں صدی کی حیرت انگیز ایجاد ہے - اس سے زیادہ مقوی باہ اور مصفی خون کوئی دوا نہیں ہے - ایام جوانی کی بے اعتدالتوں اور غلط کاریوں کا نادر علاج ہے - یہ دل اور دماغ اور جگر کو از سر نو زندہ کرتی ہے - یہ رگ رگ میں طاقت اور چستی کو کھٹ کھٹ کر بھر دیتی ہے - یہ نامردوں کو مرد اور مردوں کو جوان بنانے میں بینظیر ہے - یہ تمام مقوی دواؤں کا عطر اور گتِ نباب ہے - یہ آنکھوں میں روشنی - دل میں قوت اور دماغ میں سرور پیدا کرتی ہے - یہ سوئی ہوئی لوتوں کو جگانے میں اکیسراہت ہوتی ہے - یہ ضعف باہ اور ضعف دماغ کی تعجب خیز دوا ہے - یہ معدہ - شانہ - اور گردہ کی کمزوری کو صاف آڑا دیتی ہے - یہ طبیعت کو سگفتہ اور دل کو تڑپاؤ رکھتی ہے - اسکی ہر جزو رگ رگ میں حیات کا گھنٹ ہر - یہ سچ جوانی کی روح اور شباب کا عطر ہے - اسکی ایک شیشی جھکا کر منور آرزو - یہ اپنی برقی تاثیر کو فوراً ثابت کرے گی - اور گردہ اعضا اور خواہش زندگی کی روح بھونکے گی - قیمت فی شیشی للعارف

مجموع جوانی جس میں شک و غم - یا قوت و زور و کشتہ طلا - درق طلا - اور تمام مقوی اور جامعہ اور نایاب جزو اشل میں اسکی ہر جزو رگ رگ میں قوت برقی کے بدن میں تاثیر کرتی ہے - اور معدہ میں آتر تہی ہی اعصاب میں حرکت - یہ خاص طاقت خون کی رفتار میں سرعت اور ذرا جسمانی میں حرارت پیدا کر کے دل و دماغ کو ایک عجیب تازگی اور سرور بخشتی ہے - یہ از کار تہ جسانی اور دماغی قوتوں کو از سر نو جگا کر انکو فوراً کام میں لگا دیتی ہے - اس میں کوئی جزو ہر بلا - یا خطرناک - یا مضر - یا

غلات نہرہ ہرگز نہیں - پھر نطفے سے پہلے کہ ہر جزو اور ہر جزو ک استعمال کے لائق ہے - یہ ایک نہایت نایاب اور بلا جو اس نسخہ ہے جو برسوں کے خورد فکر کے بعد پیش پسندوں اور دو وقتوں کے لیے ایجاد کیا گیا ہے - قیمت فی خوراک عمار

چالیس خوراک للعارف - میں خوراک سے کم ہرگز روانہ نہیں ہوگی +  
تن و قوت - دماغ کو موثر کرنا - کمزوروں کو مضبوط کرنا - رگ پھٹوں میں چستی اور چالاکي بھسر دینا  
اس دوا کے بائیں ہاتھ کا کام ہے - قیمت فی بوتل للعارف -

خون کو ترمیم - مگرگ شہرت ہے - جس سے خون کی اصلاح ہوتی ہے - چہرہ کی رنگت میں شہرت ہوتی ہے  
انسان کمزور سے شہرور ہو جاتا ہے - قیمت فی بوتل عمار -

عمر بڑھانے کا تونمند اور جوان رہنا چاہتے ہیں وہ ان جادو ماثر کو لے کر ہمیشہ استعمال کیا کریں قیمت فی کس عمار  
موج عشبہ مگرگ - خاص نسخہ تیار کیا گیا ہے - آتشک اور اسکے خونا ک نتائج سے بچانا - بگڑے ہوئے بدن کی اصلاح کرنا - خون کو اس زہر سے پاک صاف کر ڈالنا - اور تڑپوں پر نیا گوشت پوست چڑھا کر عشبہ کا خاص اثر ہے

مگر یہ اثر ہر جگہ تیار کردہ نسخہ میں وہ چند ہے - اگر آپ یا آپکا کوئی دوست اس منگ بھاری یا اسکے بولناک نتائج میں مبتلا ہو تو اسکی ایک شیشی منگا کر ضرور آزما لیں - یہ روح اپنی عجیب و غریب تاثیر سے بگڑے ہوئے بدن میں نئی روح بھونک دے گی - قیمت فی شیشی عمار -

پیشہ - ایس - ایم - حمید - منیجر - پنجاب نیشنل بینکی - پانی پت ضلع کرنال







