Unilever Food Solutions

#Prepped for tomorrow

PAKISTAN KE FLAVOURS

آزادی کے رنگ، فلیورز کے سنگ

INSPIRING
INDEPENDENCE DAY MENUS
WITH THE FLAVOURS
OF THE COUNTRY.

CONTENTS

Get #PreppedforTomorrow with Unilever Food Solutions

As a B2B partner to chefs from around the world, we don't just offer products but also other services to help develop chefs. On our global website UFS.com, we house thousands of recipes, practical kitchen and team solutions, content for inspiration, and free training modules.

GAPPA GOTHALA CHAAT 04

ALOO SAMOSAS 06

BAKED BUTTER CHICKEN 08

BBQ BEEF BOTI WRAPS 10

KAALI MIRCH SPRING ROLL 12

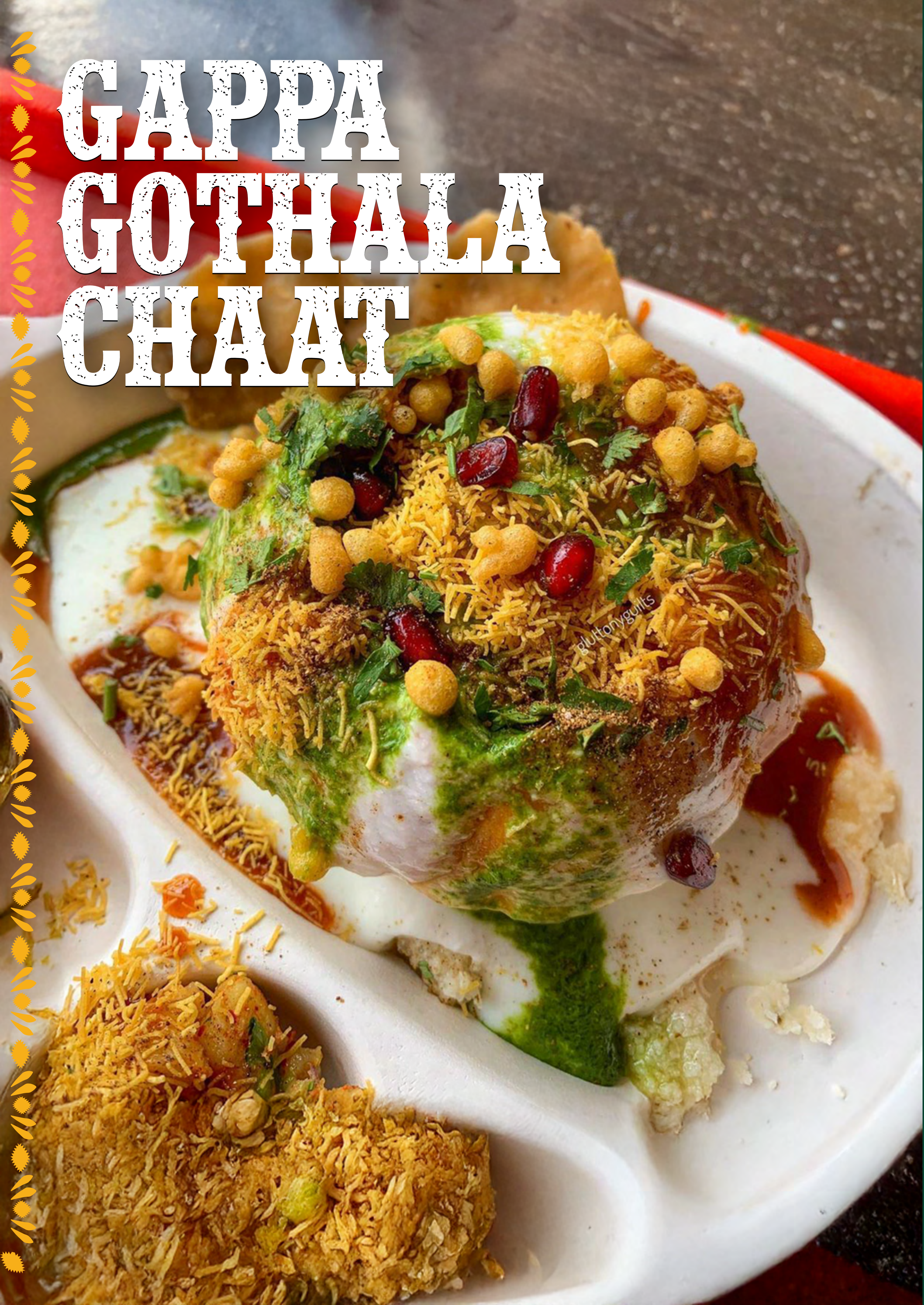
CHICKEN BOTI TACOS 14

TAWA CHICKEN 16

یونی لیور فوڈ سلوشنز کے ساتھ کل کے لیے تیار ہو جائیں

دنیا بھر کے شئفز کے لیے ایک کاروباری پارٹنر کے طور پر، ہم صرف پروڈکٹس نہیں بلکہ ایسی خدمات بھی فراہم کرتے ہیں جو شئفز کی ترقی میں مدد دیتی ہیں۔ ہماری عالمی ویب سائٹ یوایف ایس ڈاٹ کام پر ہزاروں ریسیپیز، کچن اور ٹیم کے عملی حل، تخلیقی آئیڈیاز، اور مفت ٹریننگ ماڈیولز موجود ہیں۔

GAPPA GOTHALA CHAAT



Ingredients:

Base:

-Lightly crushed Gappa	2 cups
-Boiled Potatoes, diced	2 medium
-Boiled Chana	½ cup
-Boiled Green Moong	½ cup
-Finely Chopped Onion	1 small
-Diced Tomato	1 medium
-Diced Cucumber	½
-Yogurt	2 tbsp
-**Hellmann's Real Mayonnaise**	**2 tbsp**

Toppings:

-Sev	2 tbsp
-Chopped Fresh Coriander	2 tbsp
-Finely Chopped Green Chilli	1

Chaat Sauce:

-Imli Chutney	3 tbsp
-Green Chutney	2 tbsp
-**Knorr Professional Chicken Powder**	**½ tsp**
-**Knorr Professional Lime Seasoning**	**1 tsp**
-Roasted Cumin Powder	1 tsp
-Red Chilli Powder	2 tsp
-Black Salt	½ tsp
-Sugar	1 tsp
-Water	2 tbsp

Method:

Whisk together the imli chutney, green chutney, **Knorr Professional Chicken Powder, Knorr Professional Lime Seasoning,** roasted cumin, red chilli, black salt, sugar and water to prepare the chaat sauce.

In a large bowl, combine the crushed gappa, boiled potato, chana, green moong, onion, tomato and cucumber, then pour over the prepared sauce and gently toss. Add the beaten yogurt mixed with **Hellmann's Real Mayonnaise** and mix again. Transfer to serving bowls and finish with sevo, fresh coriander and finely chopped green chilli.

اجزاء:

بیس:۔

۔ہلکا سا کچلا ہوا گپا	۲ کپ
۔اُبلے ہوئے آلو، کیوبز میں کٹے ہوئے	۲ درمیانے
۔اُبلا ہوا چنا	آدھا کپ
۔اُبلی ہوئی گرین مونگ	آدھا کپ
۔باریک کٹی ہوئی پیاز	۱ چھوٹا
۔کیوبز میں کٹا ہوا ٹماٹر	۱ درمیانہ
۔کیوبز میں کٹا ہوا کھیرا	آدھا
۔دہی	۲ کھانے کے چمچ
۔ہیلمنزریئل مایونیز	**۲ کھانے کے چمچ**

ٹاپنگز:۔

۔سیو	۲ کھانے کے چمچ
۔تازہ ہرا دھنیا، کٹا ہوا	۲ کھانے کے چمچ
۔باریک کٹی ہوئی ہری مرچ	۱

چاٹ ساس:۔

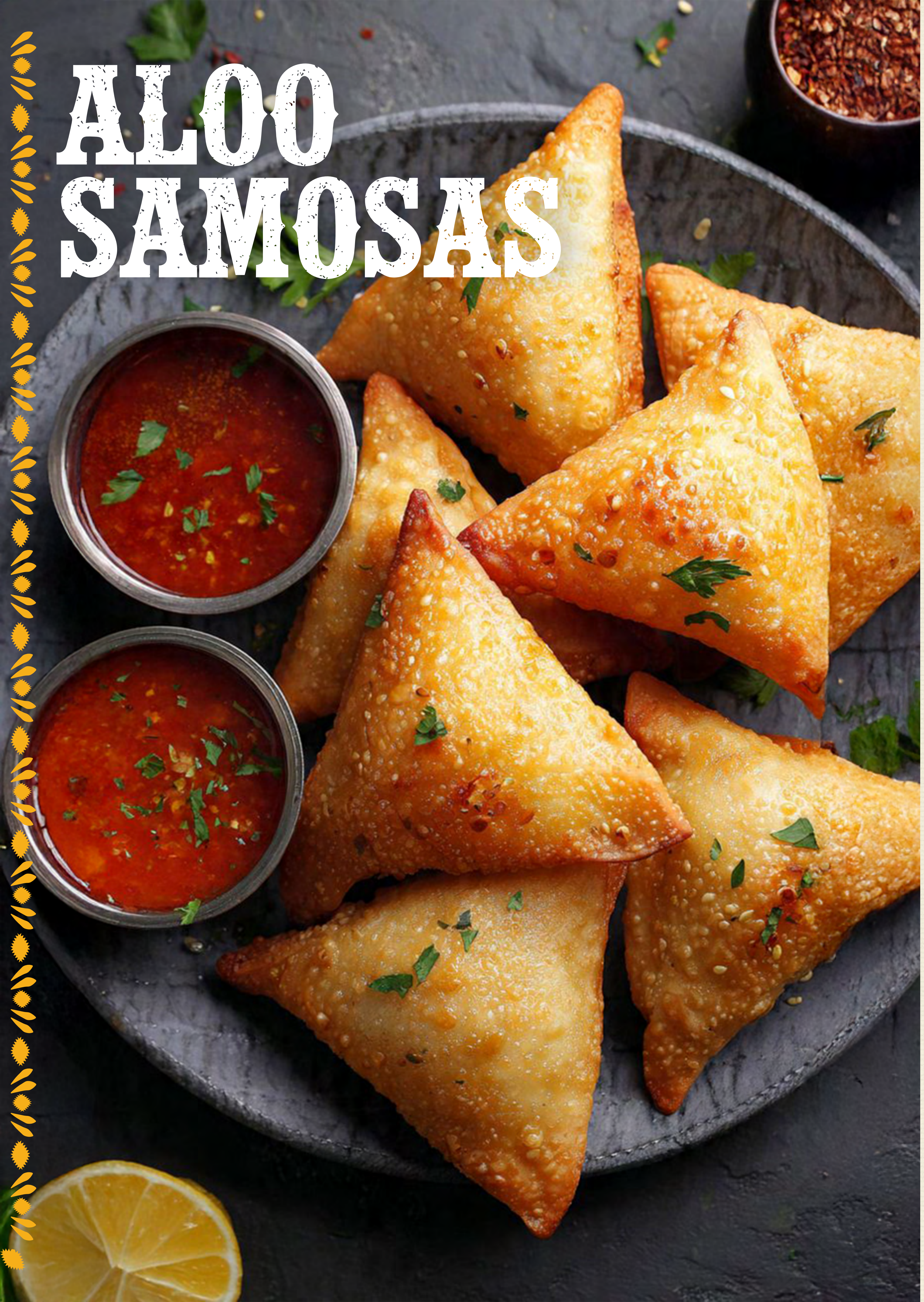
۔املی چٹنی	۳ کھانے کے چمچ
۔گرین چٹنی	۲ کھانے کے چمچ
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
۔نور پروفیشنل لائم سیزننگ	۱ چائے کا چمچ
۔بھنا ہوا زیرہ پاؤڈر	۱ ؤچائے کا چمچ
۔لال مرچ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
۔کالا نمک	آدھا چائے کا چمچ
۔چینی	۱ ؤچائے کا چمچ
۔پانی	۲ کھانے کے چمچ

بنانے کا طریقہ:

چاٹ ساس تیار کرنے کے لیے املی چٹنی، گرین چٹنی، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، نور پروفیشنل لائم سیزننگ**، بھنا ہوا زیرہ، لال مرچ، کالا نمک، چینی اور پانی کو ایک ساتھ اچھی طرح پھینٹ لیں۔ ایک بڑے باؤل میں چورا کیا ہوا گپا، اُبلے ہوئے آلو، چنا، گرین مونگ، پیاز، ٹماٹر اور کھیرا شامل کریں، پھر تیار شدہ ساس ڈال کر ہلکے ہاتھ سے مکس کریں۔

اس کے بعد پھینٹی ہوئی دہی، جس میں **ہیلمنزریئل مایونیز** ملائی گئی ہو، شامل کریں اور دوبارہ اچھی طرح مکس کریں۔ سرونگ باؤلز میں منتقل کریں اور اوپر سے سیو، تازہ ہرا دھنیا اور باریک کٹی ہوئی ہری مرچ ڈال کر گارنش کریں۔

ALOO SAMOSAS



Ingredients:

Meethi Chatni Toss Sauce:

-Knorr Professional Thai Sweet Chilli	**80g**
-Knorr Professional Chicken Powder	**1 tsp**
-Knorr Professional Lime Seasoning	**1 tsp**
-Garlic Powder	1 tsp
-Turmeric	1 tsp
-Cumin Powder	1 tsp

Samosa Filling:

-Mashed Boiled Potato	300g
-Finely Chopped Small Onion	1
-Finely Chopped Green Chillies	2
-Chopped Coriander	2 tbsp
-Oil	1 tbsp

Samosas:

-Samosa pattis/sheets	15–18
-Flour + water paste	for sealing
-Oil	for deep frying

Method:

Whisk together **Knorr Professional Thai Sweet Chilli, Knorr Professional Chicken Powder, Knorr Professional Lime Seasoning**, garlic powder, turmeric and cumin powder until smooth. Heat oil and sauté the onion and green chilli for 1 minute, then add the mashed potato and toss.

Add the prepared sauce and cook on medium heat for 2–3 minutes until the potatoes are coated and the sauce thickens slightly. Place 1 tbsp of filling onto each samosa patti, fold into triangles and seal with flour paste.

Deep-fry on medium heat until golden and crisp, then drain and serve hot with extra **Knorr Professional Thai Sweet Chilli** or **Knorr Professional Chilli Garlic Sauce**.

اجزاء:

میٹھی چٹنی ٹاس ساس:۔

۔نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی	۸۰ گرام
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۱ چائے کا چمچ**
۔نور پروفیشنل لائم سیزننگ	**۱ چائے کا چمچ**
۔لہسن پاؤڈر	**۱ چائے کا چمچ**
۔ہلدی	۱ چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ

سموسہ فلنگ:۔

۔اُبلے ہوئے آلو (میش کیے ہوئے)	۳۰۰ گرام
۔باریک کٹی ہوئی چھوٹی پیاز	۱
۔باریک کٹی ہوئی ہری مرچیں	۲
۔کٹا ہوا ہرا دھنیا	۲ کھانے کے چمچ
۔تیل	۱ کھانے کا چمچ

سموسے:۔

۔سموسہ پٹیاں/شیٹس	۱۵-۱۸
۔میدہ اور پانی کا پیسٹ	سیل کرنے کے لیے
۔تیل	ڈیپ فرائنگ کے لیے

بنانے کا طریقہ:

نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی، نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، نور پروفیشنل لائم سیزننگ، لہسن پاؤڈر، ہلدی اور زیرہ پاؤڈر کو ایک ساتھ اچھی طرح پھینٹ لیں تاکہ ہموار ساس تیار ہو جائے۔
تیل گرم کریں اور پیاز اور ہری مرچ کو ۱ منٹ تک بھونیں، پھر میش کیے ہوئے آلو شامل کرکے اچھی طرح مکس کریں۔
تیار شدہ ساس شامل کریں اور درمیانی آنچ پر ۲ سے ۳ منٹ پکائیں، یہاں تک کہ آلو ساس سے اچھی طرح کوٹ ہو جائیں اور ساس ہلکی سی گاڑھی ہو جائے۔
ہر سموسہ پٹی پر ۱ کھانے کا چمچ فلنگ رکھیں، اسے تکون کی شکل میں موڑیں اور میدہ کے پیسٹ سے کنارے اچھی طرح بند کر دیں۔
درمیانی آنچ پر گہرا تلیں یہاں تک کہ سموسے سنہری اور کرسپی ہو جائیں، پھر نکال کر اضافی تیل خشک کریں اور گرم گرم **نور پروفیشنل تھائی سویٹ چلی یا نور پروفیشنل چلی گارلک ساس** کے ساتھ پیش کریں۔

BAKED BUTTER CHICKEN

Ingredients:

Tandoori Marinade:

-Chicken, skin-on.	1
-Thick Yogurt	½ cup
-Ginger-Garlic Paste	2 tbsp
-Red Chilli Powder	1 tsp
-Turmeric	1 tsp
-Paprika	1 tsp
-Cumin Powder	1 tsp
-Coriander Powder	1 tsp
-Garam Masala	1 tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**2 tsp**
-Knorr Professional Lime Seasoning	**2 tsp**
-Oil	2 tbsp

Garnish:

-Fresh Coriander	2 tbsp
-Butter	1 tbsp
-Cream	for drizzling

Butter Makhani Sauce:

-Butter	3 tbsp
-Chopped Onions, chopped	2 medium
-Chopped Tomatoes, chopped	4 large
-Ginger-Garlic Paste	1 tbsp
-Soaked Cashews	10
-Kashmiri Chilli Powder	1 tsp
-Turmeric	¼ tsp
-Paprika	½ tsp
-Cumin Powder	½ tsp
-Coriander Powder	½ tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**2 tsp**
-Sugar	½ tsp
-Salt	to taste
-Hellmann's Real Mayonnaise	**6 tbsp**
-Fresh Cream	2 tbsp
-Crushed Kasuri Methi	1 tsp
-Water	½ cup

Method:

Make slits in the chicken and marinate with yogurt, ginger-garlic paste, spices, **Knorr Professional Chicken Powder** and **Knorr Professional Lime Seasoning** for 30 minutes. Preheat the oven to 240°C, place the chicken on a rack over a tray and bake for 22–26 minutes, then grill or broil for 5 minutes to develop char, brushing once with oil. For the makhani sauce, sauté the onion and ginger-garlic paste in butter until golden, then add tomatoes, cashews, spices, **Knorr Professional Chicken Powder**, sugar and water and cook for 10 minutes. Cool, blend until smooth and strain, then return to the pan and add butter, **Hellmann's Real Mayonnaise**, cream and kasuri methi and simmer on low heat for 2 minutes. Cut the baked chicken into 4–6 pieces, add to the sauce and simmer gently for 3–4 minutes until coated. Optionally give the chicken a 2-minute coal smoke, then serve in a sizzler topped with butter, cream and coriander, with naan or rice.

اجزاء:

تندوری میرینیڈ:۔

۔چکن، کھال سمیت	۱
۔گاڑھا دہی	آدھا کپ
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۲ کھانے کے چمچ
۔لال مرچ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔ہلدی	۱ چائے کا چمچ
۔پاپریکا	۱ چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔دھنیا پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔گرم مصالحہ	۱ چائے کا چمچ
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۲ چائے کے چمچ**
۔نور پروفیشنل لائم سیزننگ	**۲ چائے کے چمچ**
۔تیل	۲ کھانے کے چمچ

گارنش:۔

۔تازہ دھنیا	۲ کھانے کے چمچ
۔مکھن	۱ کھانے کا چمچ
۔کریم	ڈالنے کے لیے

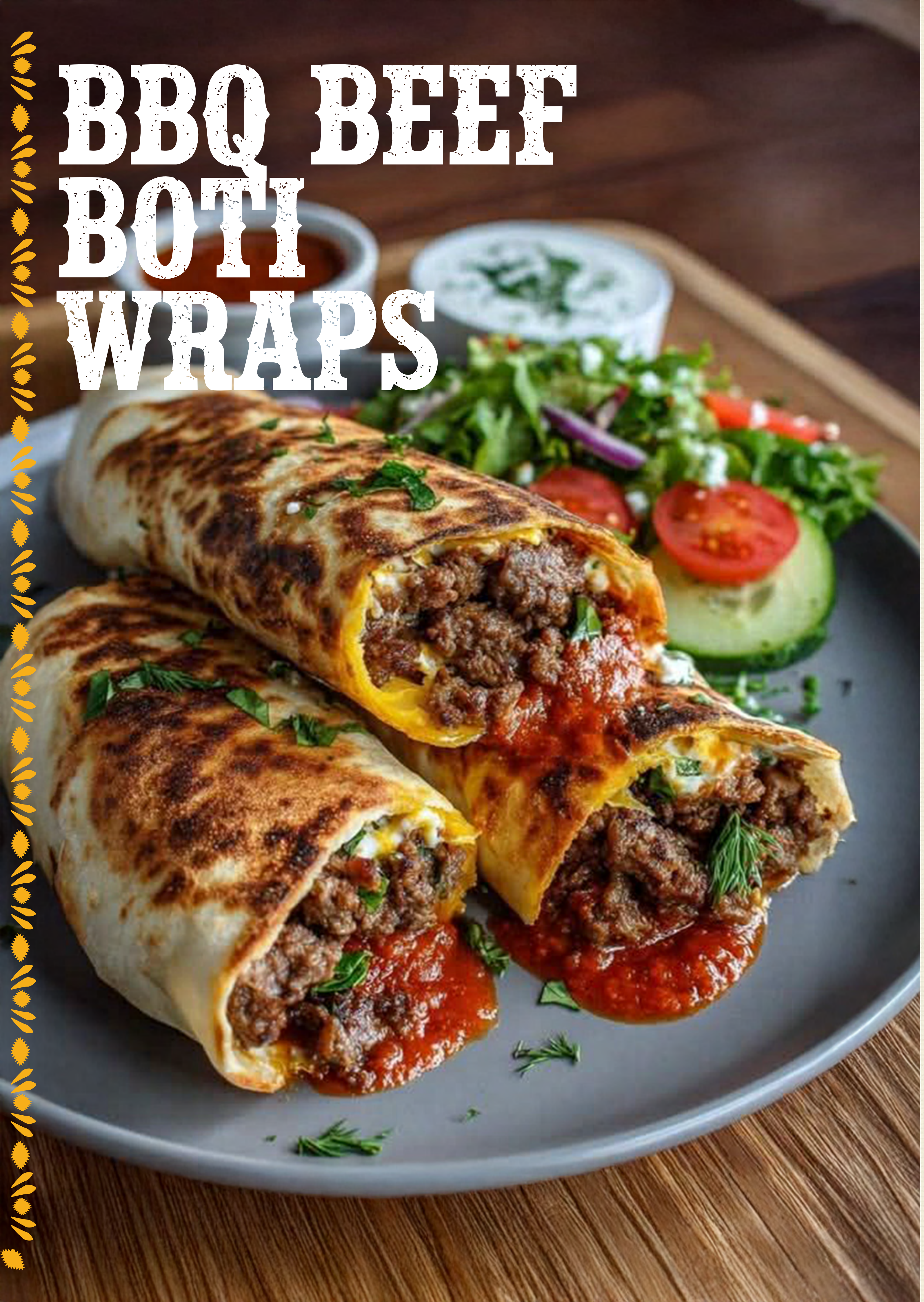
بٹر مکھنی سوس:۔

۔مکھن	۳ کھانے کے چمچ
۔کٹی ہوئی پیاز	۲ درمیانے
۔کٹے ہوئے ٹماٹر	۴ بڑے
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۱ کھانے کا چمچ
۔بھگوئے ہوئے کاجو	۱۰
۔کشمیری لال مرچ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔ہلدی	چوتھائی چائے کا چمچ
۔پاپریکا	آدھا چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
۔دھنیا پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۲ چائے کے چمچ**
۔چینی	آدھا چائے کا چمچ
۔نمک	حسبِ ذائقہ
۔ہیلمنز رئیل مایونیز	**۶ کھانے کے چمچ**
۔تازہ کریم	۲ کھانے کے چمچ
۔کٹی ہوئی قصوری میتھی	۱ چائے کا چمچ
۔پانی	آدھا کپ

بنانے کا طریقہ:

چکن میں گہرے کٹس لگائیں اور اسے دہی، ادرک لہسن پیسٹ، مصالحہ جات، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر اور نور پروفیشنل لائم سیزننگ** کے ساتھ ۳۰ منٹ کے لیے میرینیٹ کریں۔ اوون کو ۲۴۰ پر پہلے سے گرم کر لیں۔ چکن کو ایک ٹرے کے اوپر رک پر رکھیں اور ۲۲ سے ۲۶ منٹ تک بیک کریں، پھر ۵ منٹ کے لیے گرل یا برائل کریں تاکہ ہلکی سی چارنگ آ جائے۔ اس دوران ایک بار تیل برش کر دیں۔ مکھنی ساس تیار کرنے کے لیے مکھن میں پیاز اور ادرک لہسن پیسٹ کو سنہری ہونے تک بھونیں، پھر ٹماٹر، کاجو، مصالحہ جات، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر**، چینی اور پانی شامل کر کے ۱۰ منٹ تک پکائیں۔ مکسچر کو ٹھنڈا ہونے دیں، پھر بلینڈ کر کے ہموار پیسٹ بنا لیں اور چھان لیں۔ دوبارہ پین میں ڈالیں اور مکھن، **ہیلمنز رئیل مایونیز**، کریم اور کسوری میتھی شامل کر کے ہلکی آنچ پر ۲ منٹ تک پکائیں۔ بیک کیے ہوئے چکن کو ۴ سے ۶ ٹکڑوں میں کاٹ لیں، ساس میں شامل کریں اور ۳ سے ۴ منٹ تک ہلکی آنچ پر پکائیں تاکہ چکن ساس سے اچھی طرح کوٹ ہو جائے۔ حسبِ ضرورت چکن کو ۲ منٹ کے لیے کوئلے کا دھواں دیں، پھر سزلر پلیٹ میں منتقل کریں اور اوپر سے مکھن، کریم اور ہرا دھنیا ڈال کر گارنش کریں۔ نان یا چاول کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

BBQ BEEF BOTI WRAPS



Ingredients:

Beef Boti Marinade:

-Boneless Beef, cut into 1.5" cubes	750g
-Yogurt	4 tbsp
-Ginger-Garlic Paste	2 tbsp
-Onion Paste	2 tbsp
-Papaya Paste	1 tbsp
-Red Chilli Powder	1½ tsp
-Cumin Powder	1 tsp
-Coriander powder	1 tsp
-Garam Masala	1 tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**3 tsp**
-Knorr Professional Lime Seasoning	**1½ tsp**
-Crushed Black Pepper	1 tsp
-Soy Sauce	1 tsp
-Oil	3 tbsp

Assembly:

-Tortilla Wraps	4
-Large Thinly Sliced Onion	1 large
-Chopped Fresh Coriander	2 tbsp
-Shredded Lettuce	½ cup
-Oil for grilling	2 tbsp
-Coal	1 small piece
-Ghee	½ tsp

Hellmann's Black Pepper Mayo Dip:

- Hellmann's Real Mayonnaise	**4 tbsp**
-Crushed Black Pepper	½ tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**2 tsp**
- Garlic Powder	¼ tsp
-Water	1 tbsp
-Vegetable Oil	2 tsp

Method:

Mix the beef with yogurt, ginger-garlic paste, onion paste, papaya paste, spices, **Knorr Professional Chicken Powder, Knorr Professional Lime Seasoning**, soy sauce and oil and marinate for at least 30 minutes. Skewer the beef and grill on high heat for 7–8 minutes, turning regularly and brushing with oil. For the dhungar, place a red-hot coal in a small bowl, add ½ tsp oil and ½ tsp ghee, then cover for 3 minutes.

Prepare the dip by whisking **Hellmann's Real Mayonnaise** with black pepper, **Knorr Professional Chicken Powder**, garlic powder, water and oil until smooth. Warm the tortilla for 20 seconds, layer with lettuce, 4–5 beef boti pieces and sliced onion, then drizzle generously with the mayo dip. Roll tightly, wrap in paper and serve hot with extra dip.

اجزاء:

بیف بوٹی میرینیڈ:۔

۔بغیر ہڈی کا بیف، ڈیڑھ انچ کے کیوبز	۷۵۰ گرام
۔دہی	۴ کھانے کے چمچ
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۲ کھانے کے چمچ
۔پیاز کا پیسٹ	۲ کھانے کے چمچ
۔پپیتے کا پیسٹ	۱ کھانے کا چمچ
۔لال مرچ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔دھنیا پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔گرم مصالحہ	۱ چائے کا چمچ
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۳ چائے کے چمچ**
۔نور پروفیشنل لائم سیزننگ	**ڈیڑھ چائے کا چمچ**
۔کُٹی ہوئی کالی مرچ	۱ چائے کا چمچ
۔سویا سوس	۱ چائے کا چمچ
۔تیل	۳ کھانے کے چمچ

اسمبلی:۔

۔ٹورٹیلا ریپس	۴
۔بڑی پیاز، باریک کٹی ہوئی	بڑا
۔تازہ دھنیا، کٹا ہوا	۲ کھانے کے چمچ
۔کٹی ہوئی لیٹش	آدھا کپ
۔گرل کرنے کے لیے تیل	۲ کھانے کے چمچ
۔کوئلہ	۱ چھوٹا ٹکڑا
۔گھی	آدھا چائے کا چمچ

ہیلمنز بلیک پیپر مایونیز ڈِپ:۔

۔ہیلمنز رئیل مایونیز	**۴ کھانے کے چمچ**
۔کُٹی ہوئی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
۔نور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۲ چائے کے چمچ**
۔لہسن پاؤڈر	چوتھائی چائے کا چمچ
۔پانی	۱ کھانے کا چمچ
۔سبزیوں کا تیل	۲ چائے کے چمچ

بنانے کا طریقہ:

گائے کے گوشت کو دہی، ادرک لہسن پیسٹ، پیاز کے پیسٹ، کچے پپیتے کے پیسٹ، مصالحہ جات، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، نور پروفیشنل لائم سیزننگ**، سویا ساس اور تیل کے ساتھ اچھی طرح مکس کر کے کم از کم ۳۰ منٹ کے لیے میرینیٹ کریں۔ گوشت کو سیخوں میں پروئیں اور تیز آنچ پر ۷ سے ۸ منٹ تک گرل کریں، درمیان میں پلٹتے رہیں اور تیل برش کرتے رہیں۔ دھنگر کے لیے ایک چھوٹے پیالے میں لال انگارہ رکھیں، اس پر آدھا چائے کا چمچ تیل اور آدھا چائے کا چمچ گھی ڈالیں، پھر ڈھانپ کر ۳ منٹ کے لیے دم دیں۔ ڈِپ تیار کرنے کے لیے **ہیلمنز رئیل مایونیز** کو کالی مرچ، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر**، لہسن پاؤڈر، پانی اور تیل کے ساتھ اچھی طرح پھینٹیں تاکہ ہموار مکسچر بن جائے۔ ٹورٹیلا کو ۲۰ سیکنڈ کے لیے گرم کریں، پھر اس پر لیٹس، ۴ سے ۵ بیف بوٹی کے ٹکڑے اور کٹی ہوئی پیاز رکھیں، اور اوپر سے مایو ڈِپ فراخ دلی سے ڈالیں۔ رول کو مضبوطی سے لپیٹیں، کاغذ میں ریپ کریں اور اضافی ڈِپ کے ساتھ گرم گرم پیش کریں۔

KAALI MIRCH SPRING ROLLS

Ingredients:

Qeema Filling:

-Chicken Qeema	300g
-Finely Chopped Onion	1 medium
-Finely Chopped Tomato	1 small
-Shredded Cabbage	½ cup
-Chopped Spring Onions	2
-Ginger-Garlic Paste	1 tbsp
-Crushed Black Pepper	2 tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**2 tsp**
-Cumin Powder	1 tsp
-Red Chilli Powder	½ tsp
-Soy Sauce	1 tsp
-Oil	2 tbsp
-Corn flour	1 tbsp

Rolls:

-Spring Roll Sheets	12
-Flour + Water Paste	For sealing
-Oil	For deep frying

Hellmann's Kaali Mirch Mayo:

-Hellmann's Real Mayonnaise	**4 tbsp**
-Crushed Black Pepper	½ tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**1 tsp**
-Garlic Powder	¼ tsp

Method:

Heat oil and sauté the onion until light golden, then add ginger-garlic paste and cook for 30 seconds. Add the chicken qeema and cook on high heat until the water dries. Add tomato, cumin, red chilli, **Knorr Professional Chicken Powder** and black pepper and cook for 2–3 minutes. Add cabbage and toss for 1 minute, then stir in soy sauce and corn flour and cook for 20 seconds. Allow the filling to cool completely before placing 2 tbsp onto each spring roll patti, rolling tightly and sealing with flour paste. Deep-fry on medium heat until golden and crisp, then drain. Whisk together **Hellmann's Real Mayonnaise**, black pepper, **Knorr Professional Chicken Powder** and garlic powder to make the sauce and serve with the hot rolls.

اجزاء:

قیمہ فلنگ:۔

۔چکن قیمہ	۳۰۰ گرام
۔باریک کٹی ہوئی پیاز	۱درمیانی
۔باریک کٹے ہوئے ٹماٹر	۱ چھوٹا
۔کٹی ہوئی بند گوبھی	آدھا کپ
۔کٹی ہوئی ہری پیاز	۲
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۱ کھانے کا چمچ
۔کُٹی ہوئی کالی مرچ	۲ چائے کے چمچ
۔نَور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۲ چائے کے چمچ**
۔زیرہ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
۔سویا سوس	۱ چائے کا چمچ
۔تیل	۲ کھانے کے چمچ
۔کارن فلور	۱ کھانے کا چمچ

رولز:۔

۔اسپرنگ رول شیٹس	۱۲
۔میدہ اور پانی کا پیسٹ	سیل کرنے کے لیے
۔تیل	ڈیپ فرائی کرنے کے لیے

ہیلمنز کالی مرچ مایونیز:۔

۔ہیلمنز رئیل مایونیز	**۴ کھانے کے چمچ**
۔کُٹی ہوئی کالی مرچ	آدھا چائے کا چمچ
۔نَور پروفیشنل چکن پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔لہسن پاؤڈر	چوتھائی چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ:

تیل گرم کریں اور پیاز کو ہلکا سنہری ہونے تک بھونیں، پھر ادرک لہسن پیسٹ شامل کرکے ۳۰ سیکنڈ تک پکائیں۔ چکن قیمہ شامل کریں اور تیز آنچ پر پکائیں یہاں تک کہ اس کا پانی خشک ہو جائے۔ اس کے بعد ٹماٹر، زیرہ، لال مرچ، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر** اور کالی مرچ شامل کرکے ۲ سے ۳ منٹ تک پکائیں۔ بند گوبھی شامل کرکے ۱ منٹ تک ٹاس کریں، پھر سویا سوس اور کارن فلور شامل کرکے ۲۰ سیکنڈ تک مزید پکائیں۔ تیار شدہ فلنگ کو مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں، پھر ہر اسپرنگ رول پٹی پر ۲ کھانے کے چمچ فلنگ رکھ کر اچھی طرح رول کریں اور میدے کے پیسٹ سے سیل کر دیں۔ درمیانی آنچ پر گھرا تلیں یہاں تک کہ اسپرنگ رولز سنہری اور خستہ ہو جائیں، پھر نکال کر اضافی تیل چھان لیں۔ ساس تیار کرنے کے لیے **ہیلمنز رئیل مایونیز**، کالی مرچ، **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر** اور لہسن پاؤڈر کو اچھی طرح پھینٹ لیں اور گرم گرم اسپرنگ رولز کے ساتھ پیش کریں۔

CHICKEN BOTI TACOS

Ingredients:

Chicken Boti:	
-Boneless Chicken, cut into 1.5" cubes	500g
-Thinly Sliced Onions	2 medium
-Chopped Tomatoes	3 small
-Green Chillies	2
-Ginger-Garlic Paste	2 tbsp
-Yogurt	4 tbsp
-Oil	6 tbsp
-Water	½ cup
-Chopped Coriander	2 tbsp

Spices:	
-Red Chilli Powder	½ tsp
-Turmeric	1 tsp
-Cumin Powder	1 tsp
-Coriander Powder	1 tsp
-Garam Masala	1 tsp
-Knorr Professional Chicken Powder	**3 tsp**

To Assemble:	
-Taco Shells	6
-Shredded Lettuce	½ cup
-Finely Chopped Onions	¼ cup
-Hellmann's Real Mayonnaise	**3 tbsp**

Method:

Heat oil and fry the onions until golden, then add ginger-garlic paste, tomatoes, yogurt and spices and cook until the oil separates. Add the chicken and cook on high heat for 4–5 minutes, then add **Knorr Professional Chicken Powder** and ½ cup water, cover and cook on low heat for 8–10 minutes until tender. For the dhungar, place a small steel bowl in the pan, add a red-hot coal with ½ tsp oil and ½ tsp ghee, cover immediately and smoke for 3 minutes.

Remove the coal, add garam masala and green chillies, and toss on high heat for 1 minute before garnishing with coriander. Warm the taco shells for 20 seconds, layer with lettuce and onion, add 3–4 tbsp chicken boti and finish with **Hellmann's Real Mayonnaise.** Serve immediately, two tacos per portion.

اجزاء:

چکن بوٹی:۔	
۔بغیر ہڈی کا چکن، ڈیڑھ انچ کے کیوبز	۵۰۰ گرام
۔باریک کٹی ہوئی پیاز	۲ درمیانی
۔کٹے ہوئے ٹماٹر	۳ چھوٹے
۔ہری مرچیں	۲
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۲ کھانے کے چمچ
۔دہی	۴ کھانے کے چمچ
۔تیل	۶ کھانے کے چمچ
۔پانی	آدھا کپ
۔کٹا ہوا دھنیا	۲ کھانے کے چمچ

مصالحہ جات:۔	
۔لال مرچ پاؤڈر	آدھا چائے کا چمچ
۔ہلدی	۱ چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔دھنیا پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔گرم مصالحہ	۱ چائے کا چمچ
۔نَور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**۳ چائے کے چمچ**

اسمبل کرنے کے لیے:۔	
۔ٹیکو شیلز	۶
۔کٹی ہوئی لیٹش	آدھا کپ
۔باریک کٹی ہوئی پیاز	چوتھائی کپ
۔ہیلمنزرئیل مایونیز	**۳ کھانے کے چمچ**

بنانے کا طریقہ:

تیل گرم کریں اور پیاز کو سنہری ہونے تک فرائی کریں، پھر ادرک لہسن پیسٹ، ٹماٹر، دہی اور مصالحہ جات شامل کر کے پکائیں یہاں تک کہ تیل الگ ہو جائے۔ چکن شامل کریں اور تیز آنچ پر ۴ سے ۵ منٹ تک پکائیں، پھر **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر** اور آدھا کپ پانی شامل کریں، ڈھانپ کر ہلکی آنچ پر ۸ سے ۱۰ منٹ تک پکائیں یہاں تک کہ چکن نرم ہو جائے۔ دھنگر کے لیے پین میں ایک چھوٹا اسٹیل کا پیالہ رکھیں، اس میں لال انگارہ ڈال کر آدھا چائے کا چمچ تیل اور آدھا چائے کا چمچ گھی شامل کریں، فوراً ڈھانپ دیں اور ۳ منٹ تک دھواں لگائیں۔ پھر انگارہ نکال دیں، گرم مصالحہ اور ہری مرچ شامل کر کے تیز آنچ پر ۱ منٹ تک اچھی طرح مکس کریں اور اوپر سے ہرا دھنیا چھڑک دیں۔ ٹاکو شیلز کو ۲۰ سیکنڈ کے لیے گرم کریں، پھر ان میں لیٹس اور پیاز کی تہہ لگائیں، ۳ سے ۴ کھانے کے چمچ چکن بوٹی شامل کریں اور آخر میں **ہیلمنزرئیل مایونیز** ڈالیں۔ فوراً پیش کریں، ہر پورشن میں دو ٹاکوز رکھیں۔

TAWA CHICKEN

Ingredients:

Chicken:

-Boneless Chicken, cut into 15–16 pieces	800g
-Thinly Sliced Onions	2 medium
-Pureed Tomatoes	2 medium
-Yogurt	3 tbsp
-Ginger-Garlic Paste	2 tbsp
-Green Chillies	2
-Oil	4 tbsp
-Chopped Fresh Coriander	2 tbsp

Tawa Masala:

-Knorr Professional Chicken Powder	**2 ½ tsp**
-Knorr Professional Lime Seasoning	**1 ½ tsp**
-Red Chilli Powder	2 tsp
-Turmeric	1 tsp
-Cumin Powder	1 ½ tsp
-Coriander Powder	1 tsp
-Black Pepper	2 tsp
-Garam Masala	1 tsp

Method:

Marinate the chicken with yogurt, ginger-garlic paste, **1 ½ tsp Knorr Professional Chicken Powder**, **½ tsp Knorr Professional Lime Seasoning**, red chilli powder and turmeric for 15 minutes. Heat oil on a hot tawa and fry the onions until golden and caramelised. Add the marinated chicken and sear on high heat for 4–5 minutes, then add tomato puree, cumin powder, coriander powder and black pepper and cook until the oil separates. Add ¼ cup water, cover and cook on medium heat for 10 minutes.

Uncover, add the remaining **Knorr Professional Chicken Powder, Knorr Professional Lime Seasoning** and garam masala, and toss on high heat for 2 minutes until the masala coats the chicken and develops a smoky tawa flavour. Finish with green chillies and coriander and serve hot on the tawa with naan, roti or paratha.

اجزاء:

چکن:۔

۔بغیر ہڈی کا چکن، ۱۵-۱۶ ٹکڑوں میں کٹا ہوا	۸۰۰ گرام
۔باریک کٹی ہوئی پیاز	۲ درمیانی
۔ٹماٹر کی پیوری	۲ درمیانے
۔دہی	۳ کھانے کے چمچ
۔ادرک لہسن کا پیسٹ	۲ کھانے کے چمچ
۔ہری مرچیں	۲
۔تیل	۴ کھانے کے چمچ
۔کٹا ہوا تازہ دھنیا	کھانے کے چمچ

توا مصالحہ:۔

۔نَور پروفیشنل چکن پاؤڈر	**ڑھائی چائے کا چمچ**
۔نَور پروفیشنل لائم سیزننگ	**ڈیڑھ چائے کا چمچ**
۔لال مرچ پاؤڈر	۲ چائے کے چمچ
۔ہلدی	۱ چائے کا چمچ
۔زیرہ پاؤڈر	ڈیڑھ چائے کا چمچ
۔دھنیا پاؤڈر	۱ چائے کا چمچ
۔کالی مرچ	۲ چائے کے چمچ
۔گرم مصالحہ	۱ چائے کا چمچ

بنانے کا طریقہ:

چکن کو دہی، ادرک لہسن پیسٹ، ڈیڑھ چائے کا چمچ **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر**، آدھا چائے کا چمچ **نور پروفیشنل لائم سیزننگ**، لال مرچ پاؤڈر اور ہلدی کے ساتھ ۱۵ منٹ کے لیے میرینیٹ کریں۔ گرم توے پر تیل ڈال کر پیاز کو سنہری اور کیرملائز ہونے تک فرائی کریں۔ میرینیٹ کیا ہوا چکن شامل کریں اور تیز آنچ پر ۴ سے ۵ منٹ تک اچھی طرح بھونیں، پھر ٹماٹر پیوری، زیرہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر اور کالی مرچ شامل کر کے پکائیں یہاں تک کہ تیل الگ ہو جائے۔ ایک چوتھائی کپ پانی شامل کریں، ڈھانپ کر درمیانی آنچ پر ۱۰ منٹ تک پکائیں۔

پھر ڈھکن ہٹا کر باقی ماندہ **نور پروفیشنل چکن پاؤڈر، نور پروفیشنل لائم سیزننگ** اور گرم مصالحہ شامل کریں اور تیز آنچ پر ۲ منٹ تک اچھی طرح بھونیں تاکہ مصالحہ چکن پر اچھی طرح چڑھ جائے اور توے کا دھواں دار ذائقہ پیدا ہو جائے۔ آخر میں ہری مرچ اور ہرا دھنیا شامل کریں اور گرم گرم توے پر نان، روٹی یا پراٹھے کے ساتھ پیش کریں۔

Unilever Food Solutions

UNILEVERFOODSOLUTIONS.PK/ @UNILEVERFOODSOLUTIONSPAKIS9719 UFSPK UNILEVERFOODSOLUTIONS_PAKISTAN