



**HELLMANN'S**  
EST.1913

# پست ڈریسڈ سیلڈز

اپنے مینو کو زندہ کریں ان متاثر کن اور  
مزیدار سلاد ترکیبیوں کے ساتھ

 **Unilever**  
Food  
Solutions



لیجئے کچھ  
**ایکسٹرا**  
خاص ایکسٹرا ذائقے کے ساتھ

اپنی سلاد کو بنائیے منفرد ہیلمینز ڈریسنگز کی نئی  
اور زیادہ بہتر رینج سے







# غیر معمولی سیلڈز

3

## ایشین کالسلا

ہیلمینز کلاسک مایونیز

4

## بی بی کیو چکن سب

ہیلمینز کلاسک مایونیز

5

## میکسیکن کولساء

ہیلمینز کلاسک مایونیز

6

## آلو کی چٹنی سلاد

ہیلمینز کلاسک مایونیز

7

## بیف اسٹیک پوکھ باٹول

ہیلمینز تھائوزنڈ آئی لینڈ ڈریسنگ

8

## ران کاک ٹیل سینڈوچ

ہیلمینز تھائوزنڈ آئی لینڈ ڈریسنگ





ایشین کالسلا میں وہ سب کچھ ہے جس کی بناء پر آپ کالسلا کو اتنا پسند کرتے ہیں اور وہ بھی زبردست ایشین ذائقے کے ساتھ! یہ بنا ہے ہیلمینز کلاسک مایونیز اور ایسین فلیور کے ملاپ سے!

# ایشین کالسلا

10 افراد کے لئے

## اجزاء

30g	تل کا آئل	1.2kg	گوہی (لال اور سفید)، کٹی ہوئی
30g	تل کے بیج، اگر چاہیں	250g	لال پیاز، باریک کٹا ہوا
5g	نمک	60g	ہری پیاز، ٹرم اور باریک کٹی ہوئی
2g	کالی مرچ	150g	ہیلمینز کلاسک مایونیز
		64g	سویا سوس
		64g	لیمن جوس
		64g	ویجیٹبل آئل
		30g	تازہ ادراک (تقریباً 1 انچ)
		30g	سفید سرکہ
		30g	ڈارک برائون شوگر

## طریقہ

- 1 کٹی ہوئی گوہی، پیاز، ہری پیاز اور ادراک کو ایک بڑے باؤل میں ملائیں۔
- 2 ایک علیحدہ باؤل میں ہیلمینز کلاسک مایونیز، سویا سوس، سرکہ، تل کا آئل، بیج پھینٹیں اور پھر گوہی کے مکسچر میں ملا دیں۔
- 3 سب کو اچھی طرح ملائیں اور ذائقہ ابھارنے کے لئے سیزنگ ملائیں اور اگر ضرورت محسوس ہو تو مزید نمک، مرچ یا چینی ڈالیں۔





مکمل تسکین اور فلیور سے بھرپور! لذیذ گرما گرم سب، جس میں  
ہیں چکن چیز اور گھر کی بنی ہوئی بی بی کیو سوس

# بی بی کیو چکن سب

10 افراد کے لئے

## اجزاء

سینڈوچ	بی بی کیو سوس
چکن، پٹیاں 2kg	ہیلمینز کلاسیک مایونیز 225g
چھوٹے پیاز کے ٹکڑے 75g	سفید سرکہ 30g
چڈرچیز، ٹکڑے 500g	کنور بی بی کیو سوس 140g
	تازہ کٹی ہوئی سفید مرچ 3g
	ڈیجون مسٹرڈ 20g
	پیپرکا 5g
	سفید زیرہ پاؤڈر 5g

## طریقہ

- 1 بی بی کیو سوس کے لئے تمام اجزاء کو مکس کرلیں اور استعمال کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ چکن ٹینڈرز کو تیلے والے پین میں تھوڑی نمک مرچ کے ساتھ پکائیں یہاں تک کہ گل جائے۔ چکن آدھی پک جائے تو اس میں چھوٹے پیاز کے ٹکڑے دال دیں۔
- 2 چکن کو ٹھنڈا ہونے سے قبل اتنا کہ ہاتھ میں پکڑ سکیں۔ چکن کے ٹکڑے کر کے مکس کرنے والے بائول میں ڈال دیں۔ پکا ہوا پیاز، چیز اور سفید بی بی کیو سوس کو چکن میں اچھی طرح مکس کرلیں۔
- 3 اس کو بھرنے کے لئے بریڈ کو درمیاں سے کاٹیں (مگر الگ الگ نہ ہونے دیں)۔ چکن مکسچر کو سب کے درمیان میں پھیلا کر لگا دیں۔ ٹاپ پر تھوڑی اور چیز چھڑک دیں۔ سبس کو بیکنگ شیٹ پر رکھیں اور بوائٹر لے نیچے رکھ دیں یہاں تک کہ (چیز پگھل جائے)۔ (اس کو دیکھتے رہیں کہ کہیں جل نہ جائے)
- 4 ٹاپ پر مزید بی بی کیولگا ئیں اور پیش کریں۔





یہ عام کولسواء نہیں بلکہ سلاد کی طرح ہے، یہ واقعی خوبصورت اور  
مزا تو بہت ہی زیادہ ہے، اس میکسیکن کولسواء کا کریمی بیس مایونیز  
سے بنایا گیا ہے۔

# میکسیکن کولسواء

10 افراد کے لئے

## اجزاء

- 600g سفید گوہی، کٹی ہوئی
- 600g لال گوہی، کٹی ہوئی
- 60g لال مرچ، کٹی ہوئی
- 60g کالے بینز، چھان کر دھوئے ہوئے
- 60g کارن، گرل کیئے ہوئے
- 60g سلانٹرو، کتری ہوئی
- 25g جیلوپینو سیڈز، نکالے ہوئے اور باریک کئے ہوئے
- 200g ہیلمینز کلاسک مایونیز
- 60g ترش کریم
- 30g پیکج ٹاکو سیزنگ
- 5g کنور لائم سیزنگ پاؤڈر

## طریقہ

- 1 کٹی ہوئی گوہی اور مرچوں، بینز، کارن، سیلانٹرو کو ایک بڑے بائول میں ملائیں۔
- 2 مایونیز، ترش کریم، ٹاکو سیزنگ، لائم سیزنگ کو اکٹھا پھینٹ لیں اور پھر گوہی کے مکسچر میں ملا لیں۔
- 3 ان سب کو اچھی طرح مکس کر لیں اور سیزنگ کا ذائقہ بڑھانے کے لئے حسبِ ضرورت مزید نمک، مرچ یا چینی ملا لیں۔





مکمل تسکین اور فلیور سے بھرپور!

# آلو کی چٹنی سلاد

10 افراد کے لئے

## اجزاء

لال مرچ کے کٹے ہوئے فلیکس	15g	آلو، چھلے ہوئے	1.2kg
پیپرکا	15g	پانی	2L
ہیلمینز کلاسک مایونیز	250g	پسی ہوئی لال مرچ	5g
مرچوں کی خاص چٹنی (ٹباسکو)	15g	نمک	15g
کنور لائٹر سیزنگ پاؤڈر	3g	پسی ہوئی ہلدی	30g
سیلانٹرو کے پتے، کٹے ہوئے	60g	زیتون کا تیل	45g
پارسلے کے پتے، کٹے ہوئے	60g	ہیلمینز کلاسک مایونیز	150g
اجوائن، کٹی ہوئی	30g	لہسن کے جوئے، کٹے ہوئے	10g
		دھنیے کے بیج	30g

## طریقہ

- 1 آلو کو دھوئیں اور رگڑ کر صاف کر لیں، ایک برتن میں درمیانی آنچ پر گرم کریں، اس میں ہلدی، نمک، پسی ہوئی لال مرچ ملائیں اچھی طرح ہلاتے ہوئے ایک منٹ تک پکائیں
- 2 اس برتن میں آلو اور پانی ڈالیں اور آلوئوں کو آہستہ آہستہ ہلاتے ہوئے پکائیں اور ابلنے لگے تو آنچ ہلکی کر دیں، برتن ڈھک دیں اور تقریباً 40 منٹ تک پکائیں۔ پک جائیں تو چولہے سے اتار لیں اور چھلنی میں چھان لیں۔
- 3 الو ٹھنڈے ہو جائیں تو انہیں چار چار کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں۔
- 4 پھر بقیہ اجزاء، مسالے اور مایونیز سیزن ملا لیں۔





غذائیت سے بھرپور بائول، سپر فریش، رنگا رنگ اور بہت سے فلیور۔ تو سیکھئے کہ کیسے بنائیں ایک مکمل پوکھ بائول جو آپ کے مہمانوں کے لئے ہو بہت ہی خاص

# بیف اسٹیک پوکھ بائول

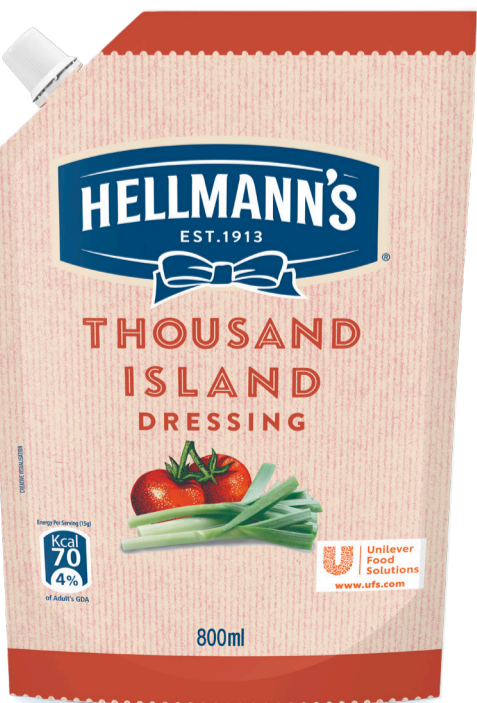
10 افراد کے لئے

## اجزاء

<b>فرائی جوسی پائن اپیل</b>		<b>فرائی جوسی بیف اینڈ میرینیڈ</b>	
پائن اپیل کے سلائس دو ٹکڑوں میں کٹے ہوئے	4 pc	بیف کے پارچے	2kg
باریک ہلکی برائون شوگر	30g	لہسن کے جوئے چھلے اور پسے ہوئے	50g
<b>سلاد بائول</b>		ادرک، پسا ہوا	50g
اپلے ہوئے برائون چاول	100g	ٹی بی ایس پی سوئے سوس	100g
مکسڈ سلاد کے پتے	40g	تل کا تیل	100g
مولی پتلی کٹی ہوئی	25g	ویجیٹیل آئل	100g
کھیرا، چھلا ہوا	60g	باریک برائون شوگر	75g
پکے ہوئے ایڈما بینز	50g	چاولوں کا سرکہ	75g
ہرا پیاز، باریک کٹا ہوا	15g	<b>ڈریسنگ</b>	
مکسڈ بلیک	10g	ہیلمینز تھائونڈ آئی لینڈ ڈریسنگ	250g
سفید تل کے بیج	10g	لال مرچ کے فلیکس	3g
لال مرچ، لمبائی میں آدھی کٹی ہوئی (اگر چاہیں)	20g	ادرک پسا ہوا	5g

## طریقہ

- 1 اسٹیک کو فریج میں سے نکال کر ایک بائول میں رکھیں۔
- 2 دوسرے بائول میں تمام میرینیڈ کئے ہوئے اجزاء کو مکس کریں اور اسٹیک کے اوپر ڈالیں۔ اسٹیک کو ڈھک دیں اور اسے کمرے کے ٹمپریچر پر 1 گھنٹے کے لئے میرینیڈ ہونے کے لئے چھوڑ دیں۔ آپ اس سے بھی زیادہ دیر تک میرینیڈ کر سکتے ہیں، جیسے پوری رات، لیکن اسکے بعد آپ کو اسے فریج میں رکھنے کی ضرورت ہوگی۔ پھر اسٹیک کو پیکلنے سے ایک گھنٹہ پہلے فریج سے نکالیں اور کمرے کی ٹمپریچر کے برابر ہونے دیں
- 3 گریڈل یا فرائی پین کو تیز آنچ پر گرم کریں۔ خوب گرم ہوجائے تو اسٹیک کو پین میں رکھیں اور 2-3 منٹ تک دونوں طرف سے پکائیں، یہاں تک کہ اسٹیک مکمل فرائی اور جوسی ہوجائے، اسے 8 منٹ تک اوون میں 185 ڈگری سی پھر رکھیں۔ اس کے بعد اوون سے نکال لیں اور چند منٹ کے لئے بورڈ پر رکھیں۔
- 4 اس دوران میں پائن اپیل کے سلائسز کے دونوں طرف برائون شوگر چھڑکیں اور گرم گریڈل پر رکھیں اور ایک طرف سے برائون ہوجائے تو دوسری طرف پلٹ دیں یہاں تک کہ برائون ہوجائے یعنی دونوں طرف ہلکا ہلکا کیریمیل ہوجائے (کل 3-4 منٹ تک رکھیں)۔ پھر چولہے سے اتار لیں۔
- 5 چاولوں اور سلاد کے پتوں کو دو بائولز میں برابر برابر ڈال دیں۔ کیریمیل کئے ہوئے پائن اپیل کے ٹکڑوں کو بائول میں سجائیں اور اس پر مولی اور کھیرے کی پٹیوں کو خوبصورتی سے موڑ کر لگادیں۔ اس پر چمچہ بھرینز چھڑک دیں۔
- 6 اب اسٹیک کو آدھ انچ کے کیوب کی شکل بنالیں۔ اسٹیک کو سلاد کے دونوں بائولز کے ٹاپ پر رکھیں۔
- 7 ان پر ہری پیاز اور تل کے بیج چھڑکیں۔ اگر لال مرچ استعمال کر رہے ہیں تو اس کے اوپر رکھیں پیش کرنے سے پہلے پوکھ بائولز پر ڈریسنگ لگا دیں۔





ہیلمینز تھائونڈ آئی لینڈ ڈریسنگ سے زیادہ مزیدار سیندوچ۔  
ہر موقع کے بہترین۔

# پران کا ٹیل سیندوچ

10 افراد کے لئے

## اجزاء

پران، اسٹیم کئے ہوئے	500g
ہیلمینز تھائونڈ آئی لینڈ ڈریسنگ	300g
پیپرکا	15g
وورسیسٹرشائر سوس	15g
توباسکو	10g
کھیرا	150g
سلاد، پتے	150g
اجوائن	20g
گول پیاز، کٹا ہوا	50g

## طریقہ

- 1 ایک بڑے بائول میں پران، ہیلمینز تھائونڈ آئی لینڈ ڈریسنگ، پیپرکا، وورسیسٹرشائر اکٹھے ڈال دیں،
- 2 ان سب کو مکس کرلیں
- 3 مکس کی ہوئی اشیاء کوبریڈ پر سلاد، پیاز، کھیرے اور اجوائن کے ساتھ تہہ بہ تہہ لگا دیں





# ہیلمینز پروڈکٹ رینج

ہیلمینز کلاسیک مایونیز  
ہیلمینز تھائونڈ آئی لینڈ ڈریسنگ

