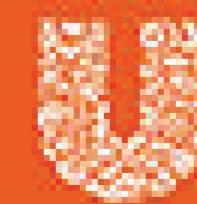


رمضان کی ریسپر



Unilever
Food
Solutions

Support. Inspire. Progress.



اپیٹائزر



ایشین کالسلاے



اجزاء

ایشین کالسلاے

64ml	وچیبل آئل	1.20	گوبھی (لال اور سفید)، کٹی ہوئی
30 گرام	تل کے بیج، اگر چاہیں	250 گرام	لال پیاز، باریک کٹا ہوا
30 گرام	ڈارک برائون شوگر	60 گرام	ہری پیاز، ٹرم اور باریک کٹی ہوئی
5 گرام	نمک	30 گرام	تازہ ادرک (تقریباً 1 انچ)
2 گرام	کالی مرچ	150 گرام	بیسٹ فود کلاسک مایونیز (4x4L)
			سویا ساس
		64ml	سفید سرکہ
		30ml	لیموں کا رس
		64ml	تیل کاتیل
		30ml	

تیاری

- کٹی ہوئی گوبھی، پیاز، براپیاز اور ادرک کو ایک بڑے بائول میں ملاتیں۔
- ایک علیحدہ بائول میں بیسٹ فود کلاسک مایو، سویا سوس، سرکہ، تل کا آئل، بیج پھینٹیں اور پھر گوبھی کے مکسچر میں ملا دیں۔
- سب کو اچھی طرح ملاتیں اور ذائقہ ابھارنے کے لئے سیزنگ ملاتیں اور اگر ضرورت محسوس ہو تو مزید نمک، مرچ یا چیبی ڈالیں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM

اسموکڈ چکن سموسہ وڈ مینگو چٹنی



چٹنی

3گرام	پیاز (کٹی ہوئی)
3pcs	لحسن کی جویں (باریک کٹی ہوئی)
3گرام	ادرک پیسٹ
2pcs	سرخ مرچ
5گرام	مسٹرڈ پیسٹ
500گرام	آم
200گرام	چینی
100ml	سفید سرکھ
10گرام	دھنیے کے پتے

اجزاء

فلینگ

چکن بریست (اسموکڈ اور کٹی ہوئی)	600 گرام
گرم پانی	240ml
آلو (اُبلا ہوا اور میشند)	80 گرام
گرم مصالحہ پاؤڈر	4 گرام
کنور اسپائسی میرینڈ	15 گرام
کنور لائم سزینگ	0.5 گرام

تیاری

- پیاز کو درمیانی آنج پر تیل میں گرم کریں پھر اس میں مسٹرڈ کے بیج اور گرم مصالحہ ڈال کر دو منٹ تک سینکیں اور ٹھنڈا کرنے کے لیے رکھے دیں۔
- کنور اسپائسی میرینڈ، کنور لائم سزینگ، باقی مصالحہ، پیاز، میشند چکن، چینی، دھنیا اور نمک کو ایک ساتھ ملاتیں اور ٹھنڈا ہونے دیں۔
- آنے اور پانی کا پیسٹ بنائیں۔
- سموسوں کو جوڑنے کے لیے بیسٹری کا استعمال کریں اور پیسٹریوں کو باندھنے کے لیے آنے کا استعمال کریں اور انہیں تنے کے لیے تیار ہو جائیں۔

چٹنی

- پیاز کو تیل کی کم مقدار میں تلیں۔
- لحسن، ادرک اور مرچیں ڈالیں پھر نرم ہونے تک پکائیں۔
- مسٹرڈ پیسٹ میں سرکھ ڈالیں اور پھر پانچ منٹ کے لیے ابالیں۔

سرونگ کے لیے

سموسوں کو 170 ڈگری سینٹی گریڈ پر گولڈن ہونے تک تلیں، ایک پیالہ رکھیں اور اس کے سائٹ میں چٹنی کو پیش کریں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM



مین کورس



درباری ملائی ہانڈی



تھائی چکن سیخ کباب



اجزاء

g 20	کنور پروفیشنل لائم سینزنگ
g 50	ہرا دھنیا، کٹا ہوا
g 20	لہسن پیسٹ
g 40	ادرک، پیسٹ
g 30	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
kg 2	مرغی کی رانیں، بُدی سے علیحدہ کی ہوئی
g 250	پیاز، چکور ٹکڑے
g 250	شعلہ مرج، چکور ٹکڑے
pc 30	پائین ایپل، چکور ٹکڑے
pc 10	سیخین، چپٹی، لوہے کیں

گارنش:

بری پیاز، گرل کی ہوئی

g 200	کنور پروفیشنل چلی گارلک سوس
g 10	کنور پروفیشنل لائم سینزنگ
ml 100	پانی
g 50	شہد

میرینید اور چکن اسکیوئر:

ml 30	رفحان کارن آئل
ml 30	ناریل کاتیل
ml 400	ناریل کا دودہ
g 20	تازہ ہری مرچ
g 100	کری پیسٹ، تھائی گرین

تیاری

ہنسی لائم ڈپ:

وسک کے زیرے تمام اجزاء یکجاں کریں، مصالح حسبِ ضرورت درست کریں اور ایک طرف رکھ کر پیش کریں۔

میرینید اور چکن اسکیوئر:

- تمام اجزاء کو بلینڈر یا مرنی فوڈ پروسیسر میں ڈالیں۔ ہموار کریجی ٹیکسچر ہونے تک ملاتے رہیں۔
- پیاز اور پائین ایپل کے ساتھ سیخون پر لگانے سے پہلے چکن کو 12 گھنٹوں کے لئے میرینید کریں۔
- متواتر پلٹتے ہوئے تقریباً 8 منٹ تیز گرم کوئٹلوں کے اوپر گرل کریں۔

گارنش:

سیخ کبابوں کو گرل کی ہوئی بری پیاز کے ساتھ پیش کریں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM

اسپائس فرائیڈ چکن



اجزاء

مرکب پیسٹ

شیلوس	60 گرام
لحسن	15 گرام
تازہ ادرک	15 گرام
لیمون گراس	60 گرام

مصلح

گوشت کری پاؤڈر	8 گرام
کڑی پتہ	3 گرام
ہلدی پاؤڈر	5 گرام
زیرہ پاؤڈر	6 گرام
دهنیا پاؤڈر	6 گرام

تیاری

- پیسٹ بنانے کے لیے، بلینڈر میں تمام اجزاء ڈالیں اور اسموٹھ ہونے تک بیوری بنائیں۔
- مصلح کو ایک سوکھے پین میں سینکیں اور اُسے ٹھنڈا ہونے کے لیے رکھ دیں۔
- ایک استین لیس باول میں، تیار شدہ پیسٹ، مصلح، لحسن پاؤڈر، پیاز پاؤڈر، کالی مرچیں اور کنور چکن پاؤڈر شامل کریں اور اچھی طرح پلاٹئیں۔ مصالحہ چکھیں اور ذائقہ ایڈ جسٹ کریں۔
- چکن کو تیار مرینیڈ میں شامل کریں اور اور رات بھر کے لیے رکھ دیں۔
- آئل کو 350 یا 175 ڈگری سینٹی گریڈ پر پکائیں۔ چکن کو مرینیڈ سے نکالیں اور ڈیپ فرائے کریں یہاں تک کہ وہ اندر سے پک جائے اور سنہری براؤن ہو جائے۔ ایشین استائل گریوی کے ساتھ سرو کرنے کے لیے نیچے دی گئی ریسپی دیکھیں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM

کرپی سالٹ اینڈ اسپائس چکن



اجزاء

چکن کے لئے:

چکن ونگز

کنور بیٹرمکس

چلی پاؤڈر

پانی

2 کلوگرام

120 کلوگرام

10 گرام

حسب ضرورت

ڈنگ سس:

کنور چکن اسٹاک پاؤڈر

پانی، گرم

پلم سوس

500 ملی لیٹر

200 ملی لیٹر

تیاری

چکن کے لئے:

- 1- چکن ونگز کوایک بڑے مکس یعنی کنور بیٹرمکس اور لال مریج پاؤڈر میں ڈالیں
- 2- چکن کو ڈیپ فرائی میں رکھیں۔ گولڈن اور خستہ ہونے تک پکائی

ڈنگ سوس:

ایک بڑے پیالے میں گرم پانی ڈالیں، کنور چکن اسٹاک پاؤڈر ملائیں۔ مسلسل پلاتے ہوئے ابال تک لے آئیں۔ پلم سوس ملائیں۔

اختتام کے لئے:

سرو کرنے کے لئے، ایک پلیٹ پر ونگز، چنے ہوئے والر کریس اور کٹی ہوئی مریج کے ساتھ رکھیں۔ ڈنگ سوس بطور سائید کے ساتھ پیش کریں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM



مشروبات اور میٹھا



کسٹرڈ کنافہ



اجزاء طريقة:

g 50	رفان و نیلا کسٹرد	g 500	سویاں
ml 450	چاشنی	g 250	پگھلا بوا مکھن
g 50	پسته، کٹے ہوئے	ml 500	دودھ
g 25	بادام	g 100	شکر

تیاری طريقة:

- سویوں کو بڑے پیالے میں رکھیں اور اوپر سے ابلتا ہوا پانی ڈالیے۔ 2 سے 3 منٹ چھوڑ دیں، دیر تک پانی میں رکھی ہوئی سویاں جڑ جاتی ہیں، سویوں کو اچھی طرح چھان لیں۔
- چھوٹے فرائی پین میں 3 سے 4 چمچ گھمی اور سویاں پھیلائیں، سویوں کو سنبھال کر ہونے تک، یا 8 سے 10 منٹ پکا لیں۔ تب تک سویاں پکائیں جب تک آپ کے پاس 2 دائرے بنانے کے لیے سویاں جمع ہو جائیں۔
- پتیلی میں دودھ ابالیں، چینی ملاتیں، اور کچھ دیر بلکی آنج پر پکائیں۔
- رفان و نیلا کسٹرد کو 4 کھانے کے چمچ پانی میں ملاتیں، چمچ چلاتے ہوئے دودھ ملاتی، اور درمیانی آنج پر کسٹرد کاڑھا ہونے تک پکائیں، چوہا بند کر دیں اور کسٹرد کو ٹھنڈا ہونے دیں۔
- سویوں کے بیچ کسٹرد کی اچھی مقدار ڈالیے۔
- بلکی گرم چاشنی انڈیل کے 10 منٹ تک چھوڑ دیں، پھر کچھ مرتبہ سویوں کو دبا دبا کے چاشنی کو جذب کر لیں۔
- بادام، کھوئے اور پستے سے سجائیے!

More recipes on

WWW.UFS.COM



واٹر میلن لائےم جوس



اجزاء ڈنک کی تیاری

کنور لائےم سزینگ	40 گرام
چینی	200 گرام
پانی	300ml
واٹرمیلن	1.20 کلو
پودینے کے تازہ پتے	30 گرام

تیاری

بلینڈر میں تمام اجزاء کو بلینڈ کریں اور سرو کرنے سے پہلے ٹھنڈا کر لیں۔

More recipes on

WWW.UFS.COM