

CRAFT  
AN  
unforgettable  
RAMADAN

# مہینہ

## ٹرینڈی ریسپی بُک

منائیں مسزیدار برکتوں کا مہینہ



CRAFT  
AN  
*unforgettable*  
RAMADAN

# اسرار

# ٹماٹو سوپ



کرس آف ٹیبل  
اسٹارز



لینڈز  
دیکھیں



ٹول ٹائم  
35 mins



سرونگز  
2

۱۔ ٹماٹر	۸۔ کریم	۵۰۰۔ گرام
۲۔ تسی	۹۔ لیسن	۲۰۔ گرام
۳۔ کور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	۱۰۔ پیاز	۱۰۔ گرام
۴۔ میدہ	۱۱۔ کالچ پیپر	۲۰۔ گرام
۵۔ کیس	۲۱۔ کورٹا لین ٹماٹو میں	۲۰۔ گرام
۶۔ نمک		حب ڈائنٹ
۷۔ سفید مرچ / دکنی مرچ		۱۰۔ گرام
۳۰۔ گرام		
۵۔ گرام		
۵۔ گرام		
۳۰۔ گرام		
۳۰۔ ملی لیٹر		

اوون کو 180°C پر گرم کر لیں۔ تمام ٹماٹو و حصوں میں کاٹ لیں اور ۱۲-۱۴ منٹ کے لئے اوون میں روست کر لیں۔  
روست شدہ ٹماٹوں کو اچھی طرح پلینڈ کر لیں۔  
دیکھی میں تیل، نمک، بولسن اور پیاز ڈال کر ۲ منٹ کے لئے بھون لیں۔  
اس میں پلینڈ کئے ہوئے ٹماٹو اور کورٹا لین ٹماٹو میں ماکرو ۵-۸ منٹ تک پکا لیں۔  
اب اس میں کور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، دکنی مرچ، نمک اور تسی شامل کر کے ۳-۵ منٹ تک مزید پکا لیں۔  
اب کوئنگ کریم شامل کریں اور اچھی طرح مکس کریں اور کالچ پیپر کیو بڑی ٹاپلک کر لیں۔  
گارلک بریڈ کے ساتھ پیش کریں۔

# پاپ کارن پرائز



کورس آف میٹا  
اسٹارڈ



تین تیز  
سی ٹوڈ



توٹل ٹائم  
10 mins



سہولت  
1-2

- ۱۔ ٹائگر چیکنگ  
۲۔ کورہو فیٹیل بیزکس  
۳۔ کورہو فیٹیل اسپائسی میرینڈ  
۴۔ کورہو فیٹیل لائم بیزنگ  
۵۔ پاپ کارن  
۶۔ میدہ
- ۵۰۰ گرام  
۵۰ گرام  
۳۰ گرام  
۱۰ گرام  
ایکٹ  
۰۷ گرام

چیکنگ کو کورہو فیٹیل اسپائسی میرینڈ اور کورہو فیٹیل لائم بیزنگ سے میرینڈ کر لیں۔  
ٹائگر ہینڈلے میں کورہو فیٹیل بیزکس، میدہ، ہارڈیک کئے ہوئے پاپ کارن اور پانی شامل کر کے اس مخلول میں چیکنگ ۳۰ منٹ کے لئے ڈال دیں۔  
گرم تیل میں چیکنگ ۳۰ منٹ کے لئے ڈیپ فرائی کر لیں۔  
پاپ کارن اور چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔



# پزا سموسہ



کوس آف مین  
اسٹار



ٹریڈز  
مسٹر ایف فوڈ



ٹوٹ ہیم  
15 mins



سرنگو  
2

- |                              |             |                            |          |
|------------------------------|-------------|----------------------------|----------|
| ۱۔ سموسہ پٹی                 | ۱۰۰ گرام    | ۹۔ کورہ و فیشل لائم سڈنگ   | ۲۰۰ گرام |
| ۲۔ کورہ تالین مٹاؤ میں       | ۵۰ گرام     | ۱۰۔ میدے اور پانی کا مخلول | ۲۰۰ گرام |
| ۳۔ موزریلا چیئر              | ۸۰ گرام     |                            |          |
| ۴۔ مرغی کا گوشت              | ۱۰۰ گرام    |                            |          |
| ۵۔ کورہ و فیشل اسپاکی میرینڈ | ۲۰۰ گرام    |                            |          |
| ۶۔ تیل                       | ۲۰ ملی لیٹر |                            |          |
| ۷۔ پیاز                      | ۲۰ گرام     |                            |          |
| ۸۔ شملہ مرچ                  | ۲۰ گرام     |                            |          |

فرائی چین میں تیل ، چکن کیورڈ، کورہ و فیشل اسپاکی میرینڈ، کورہ و فیشل لائم سڈنگ شامل کر کے ۱۰ منٹ تک پکائیں۔  
چکن گل جائے تو اس میں کورہ تالین مٹاؤ میں، شملہ مرچ، پیاز اور موزریلا چیئر شامل کر لیں۔  
سموسہ پٹی کو ٹکون کی شکل میں فولڈ کر لیں اور اس میں چکن بھر لیں اور اس کو پانی اور میدہ کی مدد سے لپیٹ لیں۔  
کڑا ہی میں تیل گرم کر کے ۵ منٹ کے لئے سمو سے فرائی کر لیں۔

پزا

پزا

# لالی پاپ چکن



کرس آف ٹیل  
اسٹارڈ



فریڈز  
ہولڈ ٹیورٹ ٹوگتھ



ٹوٹی ٹائم  
15 mins



سرسنگز  
1+2

۵ گرام  
حسب ذائقہ

۸۔ کنورہ و فیشل چکن لٹناک پلاڈر  
۹۔ نمک

۳۰۰ گرام  
۸۰ گرام  
۳۰ گرام  
۱۰ گرام  
حسب ضرورت  
۳ لیٹر  
۲۰۰-۵۰۰ ملی لیٹر

۱۔ چکن لالی پاپ  
۲۔ کنورہ و فیشل کریسی کوٹنگ کس  
۳۔ کنورہ و فیشل اسپائسی میرینیڈ  
۴۔ کنورہ و فیشل لائم میرنگ  
۵۔ کنورہ ٹماٹو چپ  
۶۔ تیل  
۷۔ پانی

ہاؤس

سیر

لالی پاپ کو کنورہ و فیشل اسپائسی میرینیڈ، کنورہ و فیشل لائم میرنگ، کنورہ و فیشل چکن لٹناک پلاڈر، نمک اور تیل ملا کر ۳۰ منٹ کے لئے میرینیٹ کریں۔  
کنورہ و فیشل کریسی کوٹنگ کس اور پانی کو اچھی طرح ملا لیں اور میرینیڈ لالی پاپ کو اس میں ڈبو کر ۳ منٹ کے لئے فریڈ کریں۔  
اس پر کنورہ و فیشل اسپائسی میرینیڈ اور کنورہ و فیشل لائم میرنگ چھڑک لیں۔  
فریڈ فرائز اور کنورہ ٹماٹو کچھپ کے ساتھ پیش کریں۔



# بٹر ملک فرائڈ چکن



کوس آف سٹیل  
اسٹانڈرڈ



فریڈ  
مسٹر بایو فوڈ



قومی نام  
15 mins



سرنگز  
2

- |              |                                 |          |                                 |
|--------------|---------------------------------|----------|---------------------------------|
| ۸۰۰ گرام     | ۸۔ دہی                          | ۵۰۰ گرام | ۱۔ چکن ڈرم اینگس (کھال کے ساتھ) |
| ۱۵۰ ملی لیٹر | ۹۔ دودھ                         | ۲۰ گرام  | ۲۔ کنور پروٹیشل لائم میرنگ      |
| ۲ ٹکڑے       | ۱۰۔ میدہ                        | ۲۰ گرام  | ۳۔ سفید مرچ                     |
| ۵۰ گرام      | ۱۱۔ کنور پروٹیشل کریسی کوئنگ کس | ۱۰ گرام  | ۴۔ کنور پروٹیشل چکن اسٹاک پاؤڈر |
| ۳۰ گرام      | ۱۲۔ کنورا سائسی پروٹیشل میرینٹ  | ۱۰ گرام  | ۵۔ خشک تلی                      |
| حسب ضرورت    | ۱۳۔ کنور چلی گلک سوس            | ۲۰ گرام  | ۶۔ لہسن پاؤڈر                   |
|              |                                 | ۳۰ گرام  | ۷۔ لال مرچ پاؤڈر                |

کنور پروٹیشل اسپائسی میرینٹ، کنور پروٹیشل چکن اسٹاک پاؤڈر، دہی، کنور پروٹیشل لائم میرنگ، لال مرچ پاؤڈر، سفید مرچ پاؤڈر، لہسن پاؤڈر اور خشک تلی کو اچھی طرح کس کر کے اس میں چکن ڈرم اینگ شامل کریں اور ۳۰ منٹ تک میرینٹ کریں۔  
کوئنگ کے لئے میدہ اور کنور پروٹیشل کریسی کوئنگ کس کو ملا لیں۔ چکن کو اس میں ڈبو کر ڈیپ فریڈ کریں۔  
فریج فرائز اور کنور چلی گلک سوس کے ساتھ پیش کریں۔



# ملائى سموسه



کوس آف سبیل  
اسٹارڈ



ننڈاز  
لوکل ہیرسٹ ٹوکسٹ



ٹوٹل ٹائم  
15 mins



سرونگز  
2

۱۰۰ گرام  
حسب ذائقہ

کٹورہ ڈیشیل چکن امٹاک پاؤڈر  
نمک

۱۰۰ گرام  
۱۵۰ گرام  
۱۰۰ ملی لیٹر  
۲۰ ملی لیٹر  
۳۰ گرام  
۱۰ گرام  
۱۰ گرام

۱۔ سموسہ پٹی  
۲۔ چکن  
۳۔ کریم  
۴۔ تیل  
۵۔ کٹورہ ڈیشیل امپاسی میرینیز  
۶۔ کٹورہ ڈیشیل لائچ میزنگ  
۷۔ میدہ اور پانی کا خلل

اجزاء

تقریباً

فرانی چین میں تیل، چکن کیوبز، کٹورہ ڈیشیل چکن امٹاک پاؤڈر، نمک، کٹورہ ڈیشیل لائچ میزنگ، کٹورہ ڈیشیل امپاسی میرینیز شامل کر کے ۱۰ منٹ تک پکائیں۔  
جب مرفی گل جائے، اس میں کریم شامل کریں۔  
سموسہ پٹی کون کی شکل میں فولڈ کریں اور اس میں چکن بھر لیں۔  
کڑھای میں تیل گرم کر کے سموسے سنہری ہونے تک فرانی کریں۔



# چکن بریڈ رول



کورس آف تیل  
اسٹارز



فریڈ  
لود فریڈ



ٹوٹل ٹائم  
15 mins



سرنگر  
1-2



- ۱۔ تیل
- ۲۔ مرغی کا گوشت (کیوب میں کٹے ہوئے)
- ۳۔ کٹورا پریشیل پاسی ہرینڈ
- ۴۔ سفید مرچ
- ۵۔ موزر یلانیئر
- ۶۔ ہٹیلینز چیز میڈیز
- ۷۔ ڈبل روٹی
- ۸۔ کور ہریشیل لائم میزنگ
- ۹۔ پیاز
- ۱۰۔ لہسن
- ۲۰۰ ملی لیٹر
- ۲۰۰ گرام
- ۲۰۰ گرام
- ۳۰۰ گرام
- ۱۰۰ گرام
- ۸۰ ملی لیٹر
- ۷۔۸ سلاکس
- ۲۰۰ گرام
- ۱۰۰ گرام
- ۱۰۰ گرام

تیل گرم کر کے اس میں لہسن، مرغی، کور ہریشیل، سیاہی ہرینڈ، پیاز، سفید مرچ اور کور ہریشیل لائم میزنگ شامل کریں اور ۱-۱۵ منٹ تک پکائیں۔  
ڈبل روٹی کا سلاکس لے کر اس کے کونے کاٹ لیں اور تیل سے پتلا کر لیں۔ سلاکس پر چکن بیٹر موزر یلانیئر اور ہٹیلینز چیز میڈیز لگا کر رول بنائیں۔  
میدہ اٹلے اور ڈبل روٹی کا چوراہا کر رول پر کونگ کر لیں۔ تیل گرم کر کے سنہری ہونے تک رول فرائی کر لیں۔  
ہٹیلینز چیز میڈیز کے ساتھ پیش کریں۔

# زاتر مچھلی



کوس تک مل  
اسٹارز



زینڈز  
ورلڈ کوکین



ٹول ٹائم  
15 mins



سرونگز  
2-3

حسب ذائقہ  
۶۰ گرام

۱۱۔ نمک  
۳۔ میدہ

۵۰۰ گرام  
۳۰ گرام  
۵۰ گرام  
۳۰ گرام  
۵۰ ملی لیٹر  
۵۰ گرام  
۵ گرام  
۱۰ ملی لیٹر  
۲ لیٹر  
۱۰ گرام

۱۔ مچھلی کے تلتے  
۲۔ زاتر مصالحہ  
۳۔ کٹورہ فیٹیل بیگزس  
۴۔ دی  
۵۔ تیل کا پیٹ  
۶۔ فریج فرائز  
۷۔ ہرا لہسن  
۸۔ لیوں  
۹۔ تیل  
۱۰۔ کٹورہ فیٹیل اسپتسی میرینڈ

۱۰

مچھلی کو فلگر کی شکل میں کاٹ لیں اور مچھلی کے تلتے کٹورہ فیٹیل اسپتسی میرینڈ سے ۳-۵ منٹ تک میرینڈ کریں۔ پینالے میں میدہ کٹورہ فیٹیل بیگزس اور پانی شامل کر کے اچھی طرح کس کریں اور مچھلی کے تلتے اس میں ۳۰ منٹ کے لئے ڈال لیں۔ ٹلنڈہ پیللی میں تیل کا پیٹ، دی اور لیوں کا رس اچھی طرح کس کر کے چٹنی بنا لیں۔ تیل گرم کر کے ۳-۵ منٹ کے لئے ڈیپ فرائی کریں اور تلوں پر زاتر مصالحہ چھڑک لیں آلو کے چپوں اور تیل کی چٹنی کے ساتھ پیش کریں۔

۱۰



# ٹری اوسلائڈرز



سرخو  
1



ڈیل ہن  
30 mins



ٹریڈز  
کوئی فریج



کوئی آف لائن  
اسٹار

- ۱۔ سلائڈر بن
- ۲۔ گائے کا گوشت (قیمہ بچ چینی)
- ۳۔ آلو
- ۴۔ مرغی کا گوشت
- ۵۔ اچاری کھیرا (Gherkins)
- ۶۔ پیسلے بیٹو مرچ
- ۷۔ میدہ
- ۸۔ اٹھے
- ۹۔ ڈیل روٹی کا چورا
- ۱۰۔ موزریلا پنیر
- ۱۱۔ خشک پارسیا پنیر
- ۱۲۔ اوریکاو

- ۱۳۔ ٹماٹر (کٹے ہوئے)
- ۱۴۔ پیاز (کٹی ہوئی)
- ۱۵۔ سلاڈ کا پیٹہ
- ۱۶۔ کنور پروٹیشل ہائی کیو ساس
- ۱۷۔ ہٹیلیز چیز میڈیز
- ۱۸۔ کنور ہائیڈر ٹماٹو پنیر
- ۱۹۔ نمک
- ۲۰۔ ہرا دھنیا
- ۲۱۔ کنور پروٹیشل چکن اسٹاک پاؤڈر
- ۲۲۔ کنور پروٹیشل لائم سیرنگ
- ۲۳۔ کنور پروٹیشل اسپائسی میرینڈ
- ۲۴۔ کریم

## PREPARATION

تھنے کی کیا کے لئے:  
تھنے کو کنور پروٹیشل اسپائسی میرینڈ، نمک اور کالی مرچ سے میرینڈ کریں۔ تھنے کی کیاں بنا لیں اور ہر سلائڈر منٹ کے لئے پکائیں۔

چکن کی کیا کے لئے:  
مرچی کے گوشت کو کالی مرچ، کنور پروٹیشل اسپائسی میرینڈ اور کنور پروٹیشل لائم سیرنگ سے میرینڈ کریں۔ گوشت پر ڈیل روٹی کے چورے، پارسیا پنیر پاؤڈر، اوریکاو، میدہ اور اٹھے کی کوٹنگ کر کے ۳-۴ منٹ تک فرائی کریں۔

آلو کی کیا کے لئے:  
آلو اہل کر پیش کریں اور اس میں نمک، ہرا دھنیا، ہری مرچ، کنور پروٹیشل چکن اسٹاک پاؤڈر، کنور پروٹیشل اسپائسی میرینڈ مکس کریں۔ آلو کی کیا بنا کر اس کے بیچ میں موزریلا پنیر ڈالیں اور میدہ، اٹھے اور ڈیل روٹی کے چورے کی کوٹنگ کریں۔ تین منٹ تک فرائی کریں اور سبھری ہونے پر نکال لیں۔

سیف سلائڈرز:  
سلائڈر بن کے دونوں بن پر ہائی کیو ساس لگا لیں اور سلاڈ کا پیٹہ، پیسلے، پیاز، ٹماٹر، گلوزی اور پیسلے بیٹو ڈال لیں۔

چکن سلائڈرز:  
سلائڈر بن کے دونوں بن پر ہائیڈر ٹماٹو پنیر اور سلاڈ کا پیٹہ، چکن کی کیا، اور اچاری کھیرے ڈال لیں۔

آلو سلائڈرز:  
سلائڈر بن کے دونوں بن پر ہٹیلیز چیز میڈیز لگا لیں اور سلاڈ کا پیٹہ، آلو کی کیا اور پیسلے بیٹو ڈال لیں۔

تمام سلائڈرز فریج فرائز کے ساتھ پیش کریں۔



# چمی چانگا



کوس آف میل  
اسٹانڈرڈ



تیار  
درجہ کوکین



تیل نام  
8 mins



سرنگ  
2

۳ عدد	۸۔ چپاتی / ٹورنیلا	۳۰۰ گرام	۱۔ چکن
۵ گرام	۹۔ کورہ پروفیشنل لائم میزنگ	۳۰۰ گرام	۲۔ کورہ پروفیشنل اسپائسی میرینڈ
۲ کھانے کے چمچ	۱۰۔ میدہ	۲۰۰ گرام	۳۔ سرخ شملہ مرچ
۱۰ ملی لیٹر	۱۱۔ پانی	۲۰۰ گرام	۴۔ شملہ مرچ
۲۰۰ گرام	۱۲۔ سفید مرچ	۸۰۰ گرام	۵۔ موزر بلا پنیر
۲۰۰ گرام	۱۳۔ کالی مرچ	۸۰۰ گرام	۶۔ تیلیز چیز میمنیز
۳-۲ عدد	۱۴۔ ہری مرچ	۲۰۰ ملی لیٹر	۷۔ تیل

تیل گرم کر کے اس میں لہسن، چکن کیوبز، کورہ پروفیشنل اسپائسی میرینڈ، کورہ پروفیشنل لائم میزنگ، سرخ شملہ مرچ، سفید مرچ، کالی مرچ اور ہری مرچ شامل کر کے ۱-۳ منٹ تک پکائیں۔  
چپاتی / ٹورنیلا میں چکن، تیلیز چیز میمنیز اور موزر بلا پنیر شامل کر کے رول بنا لیں۔  
سانڈو پانی اور میدے کے مخلول سے بند کر لیں۔  
تیل ڈال کر چپاتی رول کو تیل لیں اور پختی کے ساتھ پیش کریں۔



# باربی کیو چیزیف



کوس آف ٹیل  
اسٹارز



زیر  
لوکل لوڈس ٹونسٹ



تیل ۳۰  
30 mins



سر  
1

- |             |                       |                               |
|-------------|-----------------------|-------------------------------|
| ۳۰ ملی لیٹر | ۸۔ کنورڈ ٹیو کیچپ     | ۱۔ ہیف پیسٹری                 |
| ۱۰ ملی لیٹر | ۹۔ سویا ساس           | ۲۔ کنورڈ فیشل ہارڈ کیو ساس    |
| ۱۰ ملی لیٹر | ۱۰۔ ورسٹر شاز ساس     | ۳۔ مرغی کا گوشت               |
| ۵۰ گرام     | ۱۱۔ موزریلا پنیر      | ۴۔ کنورڈ فیشل چکن اسٹاک پاؤڈر |
| ۲ عدد       | ۱۲۔ انڈے کی زردی      | ۵۔ ٹی لال مرچ                 |
| ۲۰ گرام     | ۱۳۔ پارمسن پنیر پاؤڈر | ۶۔ سفید مرچ                   |
| ۱۰ گرام     | ۱۴۔ آریگا ٹو          | ۷۔ کنورڈ فیشل لائم سیزنگ      |
| ۲۰ ملی لیٹر | ۱۵۔ تیل               |                               |

تیل گرم کر کے چکن کیورڈ کنورڈ فیشل لائم سیزنگ، ال مرچ، سویا ساس، کنورڈ فیشل چکن اسٹاک پاؤڈر، کنورڈ فیشل ہارڈ کیو ساس، کنورڈ کیچپ، ورسٹر شاز اور سفید مرچ شامل کریں اور ۸ منٹ تک پکائیں۔ موزریلا پنیر کی ٹاپنگ کریں۔ ہیف پیسٹری کو D کی شکل میں کات کر فلیٹک شامل کریں۔ اس پریش سے انڈے کی زردی لگائیں اور اس پر پارمسن پاؤڈر اور آریگا ٹو چھڑک کر ۱۵-۱۸ منٹ تک 200 ڈگری پر بیک کریں۔

# نانزا



کورس آف سبیل  
اسٹارڈ



ننلا  
لود فریج



قوش نام  
20 mins



سرور  
2

- ۱۔ میدے کے پیڑے  
۲۔ مرغی کا گوشت  
۳۔ تھیلینز چر میڈیز  
۴۔ کورہو فیشل اسپاکی میرینڈ  
۵۔ موزریلا پنیر  
۶۔ تیل  
۷۔ کورہو فیشل لائم میرنگ  
۸۔ لہسن  
۹۔ پیاز  
۱۰۔ کورہو ہالین ٹھاؤ بیس  
۱۱۔ شملہ مرچ
- ۲ عدد  
۱۰۰ گرام  
۸۰ ملی لیٹر  
۶۵ گرام  
۸۰ گرام  
۲۰ ملی لیٹر  
۵ گرام  
۱۰ گرام  
۲۰ گرام  
۲۰ ملی لیٹر  
۲۰ گرام

اسٹارڈ

ننلا

تیل میں چکن کیوبز، پیاز، شملہ مرچ، کورہو ہالین ٹھاؤ بیس، کورہو فیشل اسپاکی میرینڈ، کورہو فیشل لائم میرنگ اور لہسن شامل کر کے پکالیں۔  
دوپہڑے کو تیل کو ایک میں کچھ، موزریلا پنیر اور کورہو ہالین ٹھاؤ بیس بھر دیں۔ اس پر دوسرا پیاز رکھ کر سٹلائیں بند کر لیں۔  
برش سے تیل لگا کر گرم اوفن میں ۲۰۰°C پر ۳۰ منٹ تک پکائیں۔  
۳ گلوہوں میں کٹ کر پیش کریں۔



# چکن پکوڑا عدبنی چلی ساس



کوس آف میں  
اسٹارڈ



ٹینڈر  
مسٹر اینڈ ٹوڈ



ٹول ہم  
20 mins



سرورڈو  
2

- |             |                                 |
|-------------|---------------------------------|
| ۴۰۰ گرام    | ۱۔ چکن کیوبز                    |
| ۱۰۰ گرام    | ۲۔ کنور پروٹیشنل بیوکس          |
| ۸۰ گرام     | ۳۔ کنور پروٹیشنل اسپائسی میرینڈ |
| ۲ لیٹر      | ۴۔ تیل                          |
| ۵۰ ملی لیٹر | ۵۔ کنور چلی ہارٹک ساس           |
| ۳-۵ عدد     | ۶۔ ہری مرچ                      |
| ۲۰ گرام     | ۷۔ ہراوٹھیا                     |
| ۲۰ ملی لیٹر | ۸۔ شہد                          |
| ۲۰ گرام     | ۹۔ کنور پروٹیشنل لائم بیوکنگ    |
| آدھا کپ     | ۱۰۔ پانی                        |
| ۵ گرام      | ۱۱۔ اورنگاٹو                    |

کنور پروٹیشنل اسپائسی میرینڈ میں چکن کیوبز اچھی طرح ملا لیں۔ ایک پیالے میں کنور پروٹیشنل بیوکس اور اورنگاٹو شامل کر کے اس میں چکن کیوبز ڈپ کریں اور گرم تیل میں ڈیپ فرائی کریں۔ تہی چلی ساس کے لئے تیل میں کنور چلی ہارٹک ساس، کنور پروٹیشنل لائم بیوکنگ، کنور پروٹیشنل اسپائسی میرینڈ، کٹی ہوئی ہری مرچیں، ہراوٹھیا اور شہد ڈال کر 2 منٹ تک پکائیں۔ چکن پکوڑے تہی چلی ساس کے ساتھ پیش کریں۔

CRAFT  
AN  
*unforgettable*  
RAMADAN

# میں کورس

# بیف پائن اپیل تھائی اسٹائل



کورس آف میٹل  
بین کورس



ٹریڈ  
ہولڈ کورس



ٹوٹل ٹائم  
20 mins



سرونگز  
1

- ۱۔ گائے کا گوشت (ٹینڈر لو آئین) ۲۵۰ گرام
- ۲۔ انناس ۵۰ گرام
- ۳۔ کھوپرہ مالک پاؤڈر ۳۰ گرام
- ۴۔ تھائی مرچ ۸ عدد
- ۵۔ لہسن ۱۰ گرام
- ۶۔ فش ساس ۱۰ ملی لیٹر
- ۷۔ اورک ۱۰ گرام
- ۸۔ تیل کا تیل ۲۰ ملی لیٹر
- ۹۔ کنور پرو فیشنل ڈیٹی گیس ہیں ۲۰ گرام
- ۱۰۔ کنور پرو فیشنل اسپائسی میرینیز ۱۵ گرام
- ۱۱۔ لیموں کا پتہ ۸ عدد
- ۱۲۔ شملہ مرچ ۱ عدد
- ۱۳۔ تیل ۱۵ ملی لیٹر
- ۱۴۔ پیٹہ ۱۰ گرام

تیل گرم کر کے اس میں گوشت، لیموں کے پتے، اورک، لہسن، پیاز، تھائی مرچ، انناس، نمک کا دودھ، فش ساس، کنور پرو فیشنل ڈیٹی گیس ہیں اور کنور پرو فیشنل اسپائسی میرینیز شامل کر کے 5 منٹ کے لئے بھون لیں۔ اس میں شملہ مرچ اور تیل کا تیل شامل کر کے ۴ منٹ کے لئے پکائیں۔ اگلے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔

اسٹائل

پیش

# نمکین مٹن



کوکن آف تیل  
بین کورس



نرینڈ  
لوکل ڈارنس ٹوکنٹ



نزل ہائم  
50 mins



سر، رنجو  
2

- |             |                            |
|-------------|----------------------------|
| ۲۵۰ گرام    | ۱۔ بکرے کا گوشت            |
| ۲۰ گرام     | ۲۔ اورک (کتری ہوئی)        |
| ۵۰ گرام     | ۳۔ دہی                     |
| ۴۰ گرام     | ۴۔ لہسن پادیک کٹا ہوا      |
| ۶ عدد       | ۵۔ ہری مرچ                 |
| ۱۵ گرام     | ۶۔ کنور پروٹیشل لائم سیرنگ |
| ۱۵ گرام     | ۷۔ کالی مرچ (کٹی ہوئی)     |
| ۳۰ ملی لیٹر | ۸۔ تیل                     |
| حسب ذائقہ   | ۹۔ نمک                     |
| ۱۰ گرام     | ۱۰۔ ہرا دھنیا              |

آرام

پیش

گوشت 30 منٹ تک اہل لیں۔

ایک برتن میں تیل، لہسن، بلا ہوا گوشت، کالی مرچ، کنور پروٹیشل لائم سیرنگ اور نمک ڈال کر 10-15 منٹ تک پکائیں۔  
دہی شامل کر کے پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ ہری مرچ، ہرا دھنیا اور اورک ڈال کر 5 منٹ تک مزید پکائیں۔  
چپٹلی، رائیہ اور سلاو کے ساتھ پیش کریں۔



# کریمی ٹماٹو پاستا



کوری آف ٹیل  
مین کورس



ٹینڈر  
ورلڈ کورن



ٹیل ٹائم  
25 mins



سیرنگز  
2



- |                                 |           |
|---------------------------------|-----------|
| ۱۔ چکن                          | ۱۵۰ گرام  |
| ۲۔ پیاز                         | ۱۵ گرام   |
| ۳۔ لہسن                         | ۱۵ گرام   |
| ۴۔ دودھ                         | ۴۰ گرام   |
| ۵۔ کریم                         | ۳۰ گرام   |
| ۶۔ کورن ٹیلین ٹماٹو میس         | ۴۰ گرام   |
| ۷۔ مکھن                         | ۱۵ گرام   |
| ۸۔ موزر بلا پنیر                | ۳۰ گرام   |
| ۹۔ نمک                          | حسب ذائقہ |
| ۱۰۔ کالی مرچ                    | ۱۰ گرام   |
| ۱۱۔ کوری پیسٹیل چکن اسٹاک پاؤڈر | ۲۰ گرام   |
| ۱۲۔ پاستا                       | ۱ پیکیٹ   |

برتن میں پانی، تیل اور نمک ڈال کر بال آئے تک گرم کر لیں۔ اس میں پاستا شامل کر کے ۱۰ منٹ تک ابالیں۔

فرائی پیڑ میں مکھن، کما ہوا لہسن اور پیاز شامل کر کے ۳-۴ منٹ تک جھونیں۔ اس میں مرغی کا گوشت اور کورن پیسٹیل چکن اسٹاک پاؤڈر شامل کر کے ۷-۸ منٹ تک پکائیں۔

اس میں کورن ٹیلین ٹماٹو میس، کوئنگ کریم اور دودھ شامل کر کے ۲-۳ منٹ تک پکائیں۔

پاستا کو اس ساس میں شامل کر لیں اور موزر بلا پنیر کی ٹاپنگ کریں۔

گارلک بریڈ کے ساتھ پیش کریں۔

# گولڈن تھائی چکن



کورس آف ٹیبل  
میں کورس



تیز  
دولہ کوڑن



قول نام  
20 mins



سرنگ  
1

۱۰ اٹی لیٹر	۹۔ سرکہ	۲۰۰ گرام	۱۔ مرغی کا گوشت (دو ٹیس تھائی فٹ)
۱۰ گرام	۱۰۔ براؤن شوگر	۳۰ گرام	۲۔ کورہ و فیشل کرہی کوئیگ کس
۱۰ گرام	۱۱۔ کورہ و فیشل لائم سیرنگ	۸ عدد	۳۔ تھائی مرچ
۳۰ گرام	۱۲۔ گاجر	۵۰ ملی لیٹر	۴۔ کورہ چلی گلرک ساس
۱۰ اٹی لیٹر	۱۳۔ سویا ساس	۱۰ اٹی لیٹر	۵۔ تھائی فش ساس
۲۰ گرام	۱۴۔ لہسن	۲۰ گرام	۶۔ ہرا دھنیا
۱۰ اٹی لیٹر	۱۵۔ تیل	۴۰ گرام	۷۔ ہری پیاز
۱۰ گرام	۱۶۔ پیاز	۳۰ گرام	۸۔ کورہ و فیشل اسپاکی میرینڈ

چکن تھائی فٹ، کورہ و فیشل اسپاکی میرینڈ، کورہ و فیشل لائم سیرنگ اور تیل ڈال کر میرینڈ کر لیں۔

کورہ و فیشل کرہی کوئیگ کس میں پٹی شامل کریں۔ اس میں چکن ڈپ کر کے ڈیپ فرائی کر لیں۔

تیل گرم کر کے اس میں لہسن، تھائی مرچ، کورہ چلی گلرک ساس، سویا ساس، ہری پیاز، لہسن، تھائی فش ساس، ہرا دھنیا، سرکہ براؤن شوگر، کورہ و فیشل لائم سیرنگ، کورہ و فیشل اسپاکی میرینڈ، گاجر اور پیاز ڈال دیں۔

ساس کو فرلنڈ چکن پر ڈال کر پیش کریں۔



# باربی کیو گلیزفش

اللہ  
کوس آف ٹیل  
تین کورس

نیزد  
ی فوڈ

ٹول ٹائم  
15 mins

سرنگھ  
1



حسب ذائقہ  
۱۰ گرام

۸۔ نمک  
۹۔ کنور پروٹیشل لائم سیرنگ

۳۰۰ گرام  
۱۵۰ گرام  
۱۰ گرام  
۱۰ گرام  
۵۰ گرام  
۳۰ گرام  
۲۰ گرام

۱۔ مچھلی کے قتلے  
۲۔ کنور پروٹیشل ہارڈی کیو ساس  
۳۔ پیاز  
۴۔ لہسن  
۵۔ کنور پروٹیشل پائسی میرینڈ  
۶۔ سویا ساس  
۷۔ تیل

مچھلی کے قتلوں کو کنور پروٹیشل اسپائسی میرینڈ اور کنور پروٹیشل لائم سیرنگ کے ساتھ میرینڈ کریں۔ مچھلی کو ۲ منٹ کے لئے بیئر کریں۔ برتن میں تیل گرم کر کے لہسن بیون لیں۔ اس میں سویا ساس اور کنور پروٹیشل ہارڈی کیو ساس شامل کر کے ۲ منٹ تک پکائیں۔ تیار شدہ ساس کو برش کی مدد سے مچھلی کے قتلوں پر لگائیں اور دھیہ ساس کے ساتھ پیش کریں۔

# مسکا پنیر بن



کوس آف تیل  
بیس کورس



زبرد  
لوہ فریجز



ٹول ٹائم  
45-60 min



سرور  
6

- |              |                            |
|--------------|----------------------------|
| ۱۵۰ گرام     | ۱۔ کھن                     |
| ۲۵۰ گرام     | ۲۔ چکن                     |
| ۴۰ گرام      | ۳۔ کورہ فیٹل اسپاٹسی مرینڈ |
| ۵ گرام       | ۴۔ کورہ فیٹل لائم ہیرنگ    |
| ۱۵ گرام      | ۵۔ پیاز (تھلے کئے ہوئے)    |
| ۱۵ گرام      | ۶۔ ٹماٹر (تھلے کئے ہوئے)   |
| ۳ چپتے       | ۷۔ سلاڈا پیہ               |
| ۱۵۰ ملی لیٹر | ۸۔ پیلینز چیز میونیز       |
| ۲۰۰ ملی لیٹر | ۹۔ تیل                     |
| ۳ عدد        | ۱۰۔ پاؤ بن                 |

برتن میں تیل/کھن گرم کریں اور اس میں مرغی کا گوشت، کورہ فیٹل اسپاٹسی مرینڈ، کورہ فیٹل لائم ہیرنگ شامل کر کے ۵-۶ منٹ کے لئے پکائیں۔  
اسمبلینگ کے لئے پیاز، ٹماٹر اور مرغی کے گوشت کو جولین اسٹائل میں کاٹ لیں۔  
پاؤ بن میں سلاڈا پیہ، جولین اسٹائل چکن، پیاز، ٹماٹر، ہرا دھنیا اور پیلینز چیز میونیز ڈال لیں۔  
فریج فرائز اور کورہ فیٹل کھچ کے ساتھ پیش کریں۔



# لال ماس



کوس آف ٹبل  
مین کورس



فریڈ  
لوگن فرسٹ ٹوٹ



ٹوٹل ٹائم  
40 mins



سرنگز  
2

۸-۰ عدد	۱۱- لوگ	۲ عدد	۱- کشمیری لال مرچ
۳-۳ عدد	۱۲- تیز پات	۵۰۰ گرام	۲- بکرے کا گوشت
۲ عدد	۱۳- پیاز	۲۵۰ گرام	۳- دہی
۵ گرام	۱۴- گرم مصالحہ پاؤڈر	۲۰ گرام	۴- زیرہ پاؤڈر
حسب ذائقہ	۱۵- نمک	۲۰ گرام	۵- دھنیا پاؤڈر
۲۰ گرام	۱۶- کنور و فیشل ڈی گلین میں	۱۰ گرام	۶- بلدی پاؤڈر
۴۰ ملی لیٹر	۱۷- کنور ٹائین ٹرا ٹو میں	۲۰ گرام	۷- اورک ہسن پیسٹ
۲ عدد	۱۸- ٹماٹر	۴۰ ملی لیٹر	۸- کھی
حسب ضرورت	۱۹- کنور و فیشل اسپائی میرینڈ	۳-۵ عدد	۹- چھوٹی الائچی
۸-۲ عدد	۲۰- ثابت کالی مرچ	۳-۳ عدد	۱۰- دارچینی
۵ گرام	۲۱- کنور و فیشل چکن اسٹاک پاؤڈر		

گوشت پر کنور و فیشل اسپائی میرینڈ چمک لیں اور ہڈیوں سے گوشت الگ کر لیں۔

گوشت اور ہڈیاں پانی ڈال کر ۳۵ منٹ تک ابالیں۔

ایک پیلی میں کشمیری لال مرچ، پیاز، کنور و فیشل اسپائی میرینڈ اور دہی چس کر پیسٹ بنائیں۔

تلخہ برتن میں گھی گرم کر لیں اور تیز پات، لوگ، کالی مرچ، دارچینی اور الائچی کو ۳-۳ منٹ جھون لیں۔

اس میں اورک ہسن کا پیسٹ شامل کر کے اچھی طرح کس کر لیں۔

اب اس میں نمک، تیز شدہ پیسٹ، دہی گلین میں پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، بلدی پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، گرم مصالحہ

پاؤڈر، کنور ٹائین ٹرا ٹو میں، کنور و فیشل چکن اسٹاک پاؤڈر اور نمک شامل کر کے ۵-۲ منٹ تک پکائیں۔

گارلک نان کے ساتھ پیش کریں۔

# دہی بھنڈی



کری آف میل  
بین کورس



لبنڈ  
دھنڈیریں



توکل نام  
20 mins



سرہنج  
2-3

- |           |                               |
|-----------|-------------------------------|
| ۲۵۰ گرام  | ۱۔ بھنڈی                      |
| ۲۵۰ گرام  | ۲۔ دہی                        |
| ۱۰ گرام   | ۳۔ سرسوں کے بیج               |
| ۸-۱۰ عدد  | ۴۔ کڑی پتہ                    |
| ۱۵ گرام   | ۵۔ ہلدی پاؤڈر                 |
| ۲۰ گرام   | ۶۔ لال مرچ پاؤڈر              |
| ۱۵ گرام   | ۷۔ دھنیا پاؤڈر                |
| ۱۵ گرام   | ۸۔ زیرہ پاؤڈر                 |
| ۱۵ گرام   | ۹۔ کنور پودھیشل اسپتسی میرینڈ |
| ۸ ٹی لیٹر | ۱۰۔ کنور ٹائین ٹھاؤ ہیں       |
| الینر     | ۱۱۔ تیل                       |
| حسب ذائقہ | ۱۲۔ نمک                       |

پیلی میں بھنڈی، کنور پودھیشل اسپتسی میرینڈ شامل کریں اور

۱۰-۱۲ منٹ کے لئے میرینڈ کر کے بھنڈی کو ڈیپ فرائی کر لیں۔

برتن میں تیل، سرسوں کے بیج، کڑی پتہ، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر، زیرہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر،

کنور اسپتسی میرینڈ پاؤڈر اور دہی شامل کر کے اچھی طرح بھون لیں۔

اس میں کنور ٹائین ٹھاؤ ہیں ڈال کر اچھی طرح کس کر لیں۔ اب اس میں بھنڈی شامل کر لیں۔

اپنے چاولوں کے ساتھ پیش کریں۔



اسٹاپ

اسٹاپ

# کالی مرچ چکن



کوکس آف ٹیل  
میں کورس



ننداز  
لوکل ٹورسٹ لوکسٹ



توٹل ٹائم  
50 mins



سرونگز  
2

- ۱۔ کھال والی مرغی (سام)
- ۲۔ لہسن (کترا ہو)
- ۳۔ کنور پرفیشنل لائم میزنگ
- ۴۔ کالی مرچ (کٹی ہوئی)
- ۵۔ تیل
- ۶۔ نمک
- ۷۔ کنور چلی ہارٹک ساس
- اعداد
- ۳۰ گرام
- ۲۰ گرام
- ۵۰ گرام
- ۳۰ ملی لیٹر
- حسب ذائقہ
- حسب ضرورت

مرچی پر تیل، نمک، لہسن، کالی مرچ اور پروفیشنل کنور لائم میزنگ لگا کر ۳-۴ منٹ کے لئے میرینٹ کریں۔  
برتن میں تیل گرم کر کے ہلکی آچ پورفی کو ۴-۵-۶ منٹ پکائیں۔  
کنور چلی ہارٹک ساس کے ساتھ پیش کریں۔

اسٹاپ

اسٹاپ

# دال مونگ مکھنی



کرس آف سبل  
میں کرس



فرینڈز  
دو چھیرن



توٹل ٹائم  
40 mins



سہولت  
2-3

۸۰ گرام	۸ کیم	۵۰۰ گرام	۱۔ دال مونگ
۲ کیوب	۹ کتور پرفیشنل چکن سوپ اسٹاک	۲ کھانے کے چمچ	۲۔ زیرہ پاؤڈر
۳۰ گرام	۱۰۔ ہری مرچ (کٹی ہوئی)	۲ کھانے کے چمچ	۳۔ دھنیا پاؤڈر
آدھی گڈی	۱۱۔ ہرا دھنیا (کٹا ہوا)	۲ کھانے کے چمچ	۴۔ لال مرچ پاؤڈر
حسب ذائقہ	۱۲۔ نمک	۱ کھانے کا چمچ	۵۔ لمبی پاؤڈر
		۲ کھانے کے چمچ	۶۔ لہسن (باریک کٹی ہوئی)
		۱۵۰ گرام	۷۔ مکھن

دال

دال

دال کو ۱۵ منٹ کے لئے پانی میں بھگو دیں۔

دہلی میں ۵۰۰ ملی لیٹر پانی اور بھگوئی ہوئی دال ڈال کر ۳۰ منٹ تک ابالیں۔

تمام مصالحہ جات، زیرہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ربلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر اور کتور پرفیشنل چکن سوپ اسٹاک شامل کر کے ۱۰ منٹ تک پکا لیں۔

ایک کڑا ہی میں تیل اور مکھن ڈالیں۔

وہ گرم ہو جائے تو اس میں لہسن شامل کر کے نہری ہونے تک بھوئیں۔ اس میں ہری مرچیں اور کٹا ہوا ہرا دھنیا شامل کر لیں۔

اس میں کیم شامل کر کے اچھی طرح مکس کر لیں۔ دال میں لہسن، ہری مرچیں، ہرا دھنیا، ورنمک ڈال کر دال کو پلینڈ کر لیں۔

ادرک، کیم، مکھن اور ہرا دھنیا کی گارنش کے ساتھ پیش کریں۔



# اچاری پلاؤ



کون تک میل  
میں کورس



تینز  
دیکل فورت ٹونٹ



تینز ہام  
30 mins



سرونگو  
4

۱۰ گرام  
۱۰ گرام  
۱۵ گرام  
حسب ذائقہ  
۳۰ ملی لیٹر

۱۱۔ دھنیا پاؤڈر  
۱۲۔ زیرہ پاؤڈر  
۱۳۔ اورک لہسن پیسٹ  
۱۴۔ نمک  
۱۵۔ سرکہ

۲۵۰ گرام  
۸۰ گرام  
۳۰ گرام  
۱۵۰ گرام  
۲ کیوب  
۳۰ گرام  
۳۰ گرام  
۳۔ عدد  
۱۰۰ گرام  
۱۵ گرام

۱۔ چاول  
۲۔ اچار  
۳۔ کورن پروٹینل اسپتسی میرینڈ  
۴۔ مرغی کا گوشت (ہڈی والا)  
۵۔ کورن پروٹینل چکن سوپ اسٹاک  
۶۔ نمائز  
۷۔ پیاز  
۸۔ ہری مرچ  
۹۔ ہلدی پاؤڈر  
۱۰۔ لال مرچ پاؤڈر

تیل گرم کر کے گوشت کو اورک لہسن پیسٹ کے ساتھ بھون لیں۔ اس میں پیاز، نمائز، چار کورن پروٹینل چکن سوپ اسٹاک، زیرہ پاؤڈر، دھنیا پاؤڈر، ہلدی پاؤڈر، لال مرچ پاؤڈر اور کورن پروٹینل اسپتسی میرینڈ شامل کر کے ۸۔ منٹ تک بھونیں۔ چاول ۵۵۔ منٹ تک اہل لیں۔

چاولوں کو چکن اچاری کچر پر ڈال لیں۔ نوڈل نظر شامل کر کے ۱۰۔ منٹ ہلکی آگ پر دم دیں۔ ہری مرچوں میں کورن پروٹینل اسپتسی میرینڈ بھر کر انہیں تیل میں اور چاولوں پر سجادیں۔

CRAFT  
AN  
*unforgettable*  
RAMADAN

# ڈیزائن

# چاکلیٹ فیرنی



کرس آف ٹیل  
ڈیزسٹ



زیڈز  
کریبی ہاسٹ



ٹوٹل ٹائم  
60-90 min



سرہنجز  
6

- |                           |            |
|---------------------------|------------|
| ۱۔ چاول (بھگوئے ہوئے)     | ۱۰۰ گرام   |
| ۲۔ دودھ                   | ۱ لیٹر     |
| ۳۔ چینی                   | ۱۵۰ گرام   |
| ۴۔ الائچی                 | ۵۔۳ عدد    |
| ۵۔ کارٹے ڈور چاکلیٹ ٹاپنگ | ۷۰۔۹۰ گرام |
| ۶۔ پستہ                   | حسب ضرورت  |
| ۷۔ بادام                  | حسب ضرورت  |

سائس پیچ میں دو ہڈیوں میں چاول شامل کر لیں اور چاول گل جانے تک پکا نہیں۔ چولے سے اتار کر پلینڈ کر لیں۔ اس میں چینی اور الائچی شامل کر کے گاڑھا ہونے تک پکا نہیں۔ کارٹے ڈور چاکلیٹ ٹاپنگ، بادام اور پستہ ڈال کر پکا نہیں۔ گاڑھا ہو جانے پر اتار کر ٹھنڈا کر لیں۔ بادام اور پستہ سے گارڈش کر کے پیش کریں۔

ادبیات

تعمیر

# سندے



کرس آف ٹیبل  
ڈیزسٹ



نہیز  
کری بہت



ٹوٹل ٹائم  
60-90 min



سرونگز  
6

## چپلائٹ آئس کریم

- |          |                             |                |                            |
|----------|-----------------------------|----------------|----------------------------|
| ۶۰ گرام  | ۱۔ رفان ونیلا آئس کریم پلڈر | ۲ کھانے کے چمچ | ۱۔ اخروٹ کی گری (کئی ہوئی) |
| ۱ لیٹر   | ۲۔ دودھ                     | ۵ کیوب         | ۲۔ براؤنی                  |
| ۱۵۰ گرام | ۳۔ چینی                     | ۲ کھانے کے چمچ | ۳۔ کارنڈ ڈورچا سٹریٹ ٹاچک  |
| ۸۰ گرام  | ۴۔ کوکو پلڈر                | ۲ کھانے کے چمچ | ۴۔ کارنڈ ڈورچا کھیٹ ٹاچک   |

## ونیلا آئس کریم

- |          |                             |                |                       |
|----------|-----------------------------|----------------|-----------------------|
| ۶۰ گرام  | ۱۔ رفان ونیلا آئس کریم پلڈر | ۵۰ گرام        | ۵۔ رفان ونیلا کسٹروڈ  |
| ۱ لیٹر   | ۲۔ دودھ                     | ۱ کھانے کا چمچ | ۶۔ وپڈ کریم           |
| ۱۵۰ گرام | ۳۔ چینی                     | ۵ عدد          | ۷۔ رفان اسٹریٹری جیلی |
|          |                             | حسب ضرورت      | ۸۔ اسٹریٹری           |
|          |                             |                | ۹۔ پوڈینا             |

اسٹریٹری

اسٹریٹری

## ونیلا آئس کریم

کس رفان ونیلا آئس کریم پلڈر اور ۲۰۰ ملی لیٹر دودھ کو ایک ساتھ گھول لیں

اگ ساں بیج میں بقیہ دودھ اور چینی شامل کر کے ہلکی آٹھ پر اٹھائیں۔ اب آئس کریم پیسٹ میں اس محلول کو شامل کر کے 2 سے 3 منٹس تک بلائیں برماں تک کے وہ گاڑھا ہو جائے۔ اب اسے ٹھنڈا ہونے تک فریج میں رکھیں، پھر ٹھنڈے آئس کریم کپچر کو مشین میں ڈال کر گھمائیں۔

## چپلائٹ آئس کریم

کس رفان ونیلا آئس کریم پلڈر، کوکو پلڈر اور ۲۰۰ ملی لیٹر دودھ کو ایک ساتھ گھول لیں۔

بقیہ پروسس ونیلا آئس کریم میں درج ہے۔

اوتچے گلاس میں چپلائٹ آئس کریم کے کچھا سکوز ڈال کر اچھی اخروٹ اور کچھ کیوبز برائونی اور نیلا آئس کریم کا سکوپ شامل کر لیں۔

اسی طرح ایک تہہ اور لگائیں۔

اس پر کارنڈ ڈورچا کھیٹ ٹاچک، کارنڈ ڈورچا سٹریٹ ٹاچک، کسٹروڈ ساں، براؤنی کیوب اور اسٹریٹری ڈال لیں۔

پوڈینے سے گاڑش کر کے پیش کریں۔



# چوروس پوپرز



گوس آف مین  
ڈیزرٹ



مزیز  
کری ہسٹ



ٹوٹل ٹائم  
60-90 min



سرٹیفکٹ  
6

- ۱۔ میدہ
- ۲۔ الائیچی (پسی ہوئی)
- ۳۔ چینی (دانے دار)
- ۴۔ نمک
- ۵۔ چینی (پسی ہوئی)
- ۶۔ تیل
- ۷۔ ڈیٹیل آئل
- ۸۔ پانی
- ۹۔ کھن
- ۱۰۔ کلے ڈور پائلٹ ٹیگ
- ۱۱۔ ڈیٹیل ایسز

پانی کھن، چینی اور ڈیٹیل ملا کر ہال آئے تک پکا لیں۔ اس میں میدہ شامل کر کے ۲ منٹ تک پکا لیں اور پیالے میں نکال کر ٹھنڈا کر لیں۔ اس میں انڈے آہستہ آہستہ مکس کر لیں۔ کچھ کوانٹارپ والے پائینگ بیگ میں ڈال لیں۔ آئل کو ۱۸۰°C گرم کریں اور پائینگ بیگ سے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے (چوروں) تیل میں ڈالیں اور نہری ہونے پر نکال لیں۔ علیحدہ پیالے میں پسی ہوئی چینی اور الائیچی مکس کر لیں اور چوروں پر اس کی کوٹنگ کر لیں۔ ایک پیالی میں کریم اور کلے ڈور پائلٹ ٹیگ اچھی طرح مکس کر لیں۔ پائینگ بیگ سے بیکچر چوروں میں ڈال لیں۔ مزید چوروں پر پرت تیار ہیں۔



# اسٹرابیری بار



کرس آف ٹیل  
ڈیزرٹ



نیزد  
کری ہاٹ



توئی ہاٹ  
60-90 min



سہنگر  
6

## ٹاپنگ

- ۱۔ رفان اسٹرابیری جیلی
- ۲۔ پانی

## فلنگ

- ۱۔ وپڈ کریم
- ۲۔ رفان اسٹرابیری جیلی
- ۳۔ کریم چیئر
- ۴۔ کارٹے ڈورا اسٹرابیری ٹاپنگ

## اجزاء

- ۱۔ کوکیز
- ۲۔ ٹمپلن ماسن (گھلا ہوا)

کوکیز کے چورے میں پھلا ہوا مکھن شامل کر لیں اور انہیں خوب اچھی طرح مکس کر لیں۔  
۸ اچ کا اوز ہاٹ بین لے کر اس میں کوکیز کی تہ لگائیں اور اچھی طرح ٹھنڈا کر لیں۔  
فلنگ:

کریم چیئر، رفان اسٹرابیری جیلی اور کارٹے ڈورا اسٹرابیری ٹاپنگ کو ملا کر اچھی طرح پیسٹ لیں۔ اس میں کریم ملا لیں اور کوکیز کے اوپر پھیلا کر گھٹنے کے لئے فریزر میں رکھ لیں۔  
ٹاپنگ:  
جیلی یا ڈو کوکرم پانی میں اچھی طرح مکس کر کے فروزن اسٹرابیری لیسز پر ڈال دیں۔

کریم اور فرٹیش اسٹرابیری سے سجا کر پیش کریں۔



# بنانا پڈنگ



کورس آف میٹل  
ڈیزسٹ



فریڈز  
کری پی پوسٹ



دول ہائم  
60-90 min



سرونگز  
6

ایکٹ

۶ عدد

۲۵۰ گرام

۳ کھانے کے چمچ

۳ کھانے کے چمچ

۲۵۰ گرام

۱۵۰ گرام

۲ کھانے کے چمچ

۱۰۰ گرام

۱۔ رفان بنا جیلی

۲۔ کیلے

۳۔ انڈے والے بسکٹ

۴۔ رفان ویلا کسٹرو

۵۔ چینی

۶۔ دودھ

۷۔ ویپر کریم

۸۔ کنڈینسڈ دودھ

۹۔ کریم چیز

دودھ میں چینی ڈال کر بال میں۔ ٹیبلہ دہیلی میں رفان کسٹرو کو چمچ دودھ میں کس کر کے

اچھے دودھ میں شامل کر لیں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ کسٹرو کو ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیں۔

ایک پیالی میں کریم چیز اور کنڈینسڈ دودھ، بیسٹ کراس میں چمچ ٹھنڈا ہو چکا کسٹرو، کریم اور رفان بنا جیلی شامل کر کے اچھی طرح پیسٹ لیں۔

گلاس کی تہہ میں کسٹرو ڈال لیں۔ اس پر بسکٹ، بنانا فلیورڈ موس، کیلے کے سلائس شامل کر کے کسٹرو کی تہہ لگ لیں۔

اس پر دوبارہ بسکٹ اور پھر کسٹرو کی تہہ لگا کر بسکٹ کا چورا ڈالیں اور ریفریجریٹر میں ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

# اسٹرابیری ٹریس لیجز



کوس آف میٹل  
ڈیزائن



ٹریڈ  
کری پیشن



توٹل ٹائم  
60-90 min



سرنگز  
6

## ٹاپنگ

۱۔ وپڈ کریم ۱۰۰ گرام  
۲۔ رفان اسٹرابیری جیلی

## فلنگ

۱۔ کارٹون ڈورا اسٹرابیری ٹاپنگ ۶۰ گرام  
۲۔ ایڈاپورینڈ دودھ ۱۲۰ گرام  
۳۔ کریم ۶۵ گرام  
۴۔ دودھ ۱۲۵ گرام

## اسٹریچ

۱۔ انڈے ۲ عدد  
۲۔ چینی ۶۵ گرام  
۳۔ میدہ ۶۵ گرام  
۴۔ اچائے کاچی

## اسٹریچ

انڈوں میں ویٹا ملا کر اچھی طرح جھاگ بن جانے تک پھینٹیں اور اس میں تھوڑی تھوڑی کر کے چینی شامل کرتے رہیں۔ آہستہ آہستہ میدہ مکس کریں۔  
۷۔ اسٹریچ کا چوکور پین لے کر اس کی اسٹریچ پر اچھی طرح تیل لگائیں۔ انڈے اور میدے کا کچھ پین میں ڈال کر 180°C پر ۲۰-۲۵ منٹ تک بیک کریں۔

## فلنگ

تمام اجزاء کو اچھی طرح ملا لیں۔

## ٹاپنگ

کریم اور رفان اسٹرابیری جیلی کو اچھی طرح پھیلت لیں

## اسمبلی

اسٹریچ کو ٹھنڈا کر کے اس پر دودھ کا کچھ ڈال لیں اور اسٹریچ کو جذب کرنے دیں۔ کچھ دیر ٹھنڈا کر کے کریم اور کارٹون ڈورا اسٹرابیری ٹاپنگ سے ٹاپنگ کریں  
اچھی طرح ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔

