

ایشین فیوژن

ہاٹ اور ٹرینڈنگ ریسیپیز



ایشین کوئزین

ایشیاء بلند ترین چوٹیوں اور قدیم ترین تہذیب کا گھڑھ ہے۔ اس طرح کی عظیم تاریخ کے ساتھ متنوع ثقافتیں اور ان کے لذیذ کھانوں کی ایک میراث منسلک ہوتی ہے۔

ایشین کھانوں میں ایک ہی ڈش میں مختلف ذائقے اور اجزاء کے بے مثال امتزاج پر زور دیا گیا ہے۔ سوسز اور پیسٹ کی شکل میں ان کے مختلف مرکب گزشتہ برسوں میں تیار کیے گئے ہیں جو ہمارے پکوانوں کو بے مثال ذائقہ دیتے ہیں۔

ان دنوں روایتی ایشین پکوان اس طرز پر تبدیل ہو رہے ہیں کہ توجہ مختلف ایشین ثقافتوں کے اجزاء اور مصنوعات کے مرکب اور ان کو زم کرنے پر ہے۔ خاص طور پر پاکستان میں ان کی وسیع پہچان پر مقبولیت کی وجہ مرچ بھالے سے محبت کرنے کے عادی پاکستانی عوام ہے۔ میٹھے، کھٹے اور نمکین کے ساتھ مرچ بھالے کی اس حسین امتزاج کی مقبولیت جنگل میں آگ کی طرح پھیل گئی ہے۔

خاص اور حاد

01

چکن کاٹسو برگر
رانچ سوس کے ساتھ

03

جیزبرگرباؤ

05

کرسپی ایشین برگر

07

کورین فرائیڈ
چکن ونگز

09

ہائی سیول
فرائیڈ چکن

11

کرسپی فرائیڈ چکن
سویا گارلک کے ساتھ

13

تھائی بیف
بیزل پیزا

15

ایشین
شرمپ سلاد

17

ناسی
گورنگ پٹایا

19

جاپانیز سٹائل
فرائیڈ رائس

21

چکن باٹ پاٹ



چکن گائٹسو برگر رائج سوس کے ساتھ



01



سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

کائسوچکن

چکن کو آٹے، انڈے (کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر سے پھینٹا ہوا) میں کوٹ کریں پھر بریڈ کر مزے سے۔ 160 ڈگری سینٹی گریڈ پر بھونیں یہاں تک کہ پک جائے اور سنہری ہو جائے۔

رانج سوس

ہیلمینز ریئل مایونیز، مکسڈ ہربز، تازہ ڈل، اور کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ کو ایک ساتھ ملائیں اور تھوڑا سا فولڈ کر لیں۔ استعمال کے لیے الگ رکھیں۔

کائسو سوس

ایک پیالے میں کنور ٹماٹو کیچپ، کنور پرو فیشنل باربی کیو سوس، اور اوبیسٹر سوس کو یکجا کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔

سلاہ

گاجر، گو بھی، اور پیاز کو ٹکڑے ٹکڑے کر دیں، انہیں ایک ساتھ ملا لیں اور چینی اور چاول کا سرکہ شامل کریں۔

سرو کرنے کا طریقہ

بن کو کاٹ کر گرل کریں اور درج ذیل ترتیب میں تیار کریں بن بیس، رانج سوس، سلاہ، چکن، چینی، اور ٹاپ بن۔

کائسو اسٹائل برگر، پانکو کوٹڈ چکن اور ادراک کے سلاؤ کے ساتھ

اجزاء ترکیبی

1500 گرام	چکن ران فلیٹ
200 گرام	سادہ آٹا
5 عدد	انڈے
25 گرام	کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
400 گرام	پانکو بریڈ کر مین
100 ml	ہیلمینز ریئل مایونیز
10 گرام	مکسڈ ہربس
10 گرام	کٹی ہوئی فرش ڈل
5 گرام	کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ
200 گرام	کنور ٹماٹو کیچپ
200 گرام	کنور پرو فیشنل باربی کیو سوس
25 گرام	اوبیسٹر سوس
102 گرام	گاجر
450 گرام	سفید گو بھی
100 گرام	لال پیاز
50 گرام	چینی
80 ml	چاول کا سرکہ
10 عدد	برگر بن
تلنے کے لیے	کوکنگ آئل



کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر



کنور پرو فیشنل باربی کیو سوس

03



چیز
برگر باؤ



سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

قیمہ کو مسالہ لگائیں اور بیٹھیز بنالیں۔ گرل کریں اور ہرچیٹی پر پنیر رھیں اور پکھلائیں۔

کنور اٹالین ٹوماٹو بیس کلوگرام اور کنور باربی کیو سوس کو مکس کریں۔

باؤ بن کو سٹیم کریں۔

برگر کو درج ذیل ترتیب میں تیار کریں :- باؤ بن، ہیلیمیز رسیل مایونیز، سلاد کا پتہ، سوس مکس، مسٹرڈ، پیاز، اور اچار۔

ہینجل ہیئر فرائز کے ساتھ برگر پیش کریں۔

ایک مزیدار باؤ بن میں پیش کیا جانے والا یہ برگر بہت آسانی سے ایک ہاتھ میں سما جاتا ہے

اجزاء ترکیبی

1110 گرام	چکن قیمہ
10 عدد	سلائس امریکی پنیر
150 گرام	کنور اٹالین ٹوماٹو بیس
100 گرام	کنور پروفیشنل باربی کیو سوس
10 عدد	باؤ بن
200 گرام	ہیلیمیز رسیل مایونیز
100 گرام	سلاد کا پتہ
100 ml	مسٹرڈ پیسٹ
100 گرام	کٹی ہوئی پیاز
150 گرام	کٹا ہوا ڈل اچار



کنور اٹالین ٹوماٹو بیس



ہیلیمیز رسیل مایونیز



کنور پروفیشنل باربی کیو سوس

کرسپی ایشین برگر





سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

پیٹی

چکن ران کو کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ، نمک، کالی مرچ، ادراک، لہسن اور سبز پیاز کے ساتھ میرینٹ کریں۔ کنور پرو فیشنل کرپسی کوٹنگ کبس کو آٹے سے مکس کریں اور چھان لیں۔ چکن کو کنور پرو فیشنل کرپسی کوٹنگ کبس سے کوٹ کریں، ٹھنڈے پانی میں ڈپ کریں، اور دوبارہ کوٹ کریں۔ سنہری ہونے تک 160 ڈگری پر ڈیپ فرائی کریں۔

کول سلاؤ

مایونیز کو پھینٹ لیں اور سلاؤ بنانے کے لئے گوبھی اور کھیرا شامل کریں۔

آشین سپائسی مای

ہیلینز ریئل مایونیز، سریراچا سوس اور کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ کو مکس کریں۔

تیار کریں

بن میں چٹنی شامل کریں، چکن پیٹی اور کول سلاؤ کو اوپر ڈالیں۔

سلاؤ اور سوسز سے بھرا
ہوا ایک کرپسی چکن برگر

اجزاء ترکیبی

1200 گرام	بون لیس چکن ران
50 گرام	کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ
50 گرام	کنور پرو فیشنل کرپسی کوٹنگ کبس
10 گرام	کٹی ہوئی ادراک
10 گرام	کٹی ہوئی لہسن
15 گرام	نمک
10 گرام	کالی مرچ پاؤڈر
20 گرام	سبز پیاز
700 گرام	میدہ
200 گرام	سفید بند گوبھی
100 گرام	لال بند گوبھی
100 گرام	تازہ کھیرا
200 گرام	ہیلینز ریئل مایونیز
10 عدد	برگر بن
15 گرام	کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ
100 گرام	سریراچا سوس



کنور پرو فیشنل کرپسی کوٹنگ کبس



ہیلینز ریئل مایونیز



کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ

07



کورین فرایڈ چکن ونگز



طریقہ کار

ونگنز

ونگنز کو ادراک، کالی مرچ پاؤڈر، لہسن پاؤڈر اور کنور پروفیشنل اسٹاک چکن پاؤڈر کے ساتھ میرینیٹ کریں۔ اس میں کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس، آٹے کو مکس کریں اور ونگنز کو اس کے ساتھ کوٹ کریں۔ ٹھنڈے پانی میں ڈبو دیں اور دوبارہ کوٹ کریں۔ سنہری ہونے تک ڈیپ فرائی کریں۔

چٹنی/سوس

کورین چلی پیسٹ اور تل کا تیل گرم کریں، اس میں پانی، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، براؤن شوگر، سویا سوس اور اویسٹر سوس شامل کریں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

تیلے ہوئے چکن ونگنز کو چٹنی میں ڈال دیں یہاں تک کہ تمام ونگنز کو برابر لپپ دیا جائے۔ ان کو رین فرائیڈ چکن ونگنز کو گرم گرم پیش کریں۔

دور جدید کا ایک امتزاج، کورین سوس سے کوٹڈ میٹھی اور مصالحہ دار کرپسی فرائیڈ چکن

اجزاء ترکیبی

1 کلوگرام	چکن ونگنز
20 گرام	تازہ کدو کش ادراک
2 گرام	کالی مرچ پاؤڈر
5 گرام	لہسن پاؤڈر
5 گرام	کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
45 گرام	کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس
1.50 کلوگرام	میدہ
100 گرام	کورین چلی پیسٹ
30 گرام	تل کا تیل
70 ml	پانی
40 گرام	براؤن شوگر
80 ml	سویا سوس
80 گرام	اویسٹر سوس

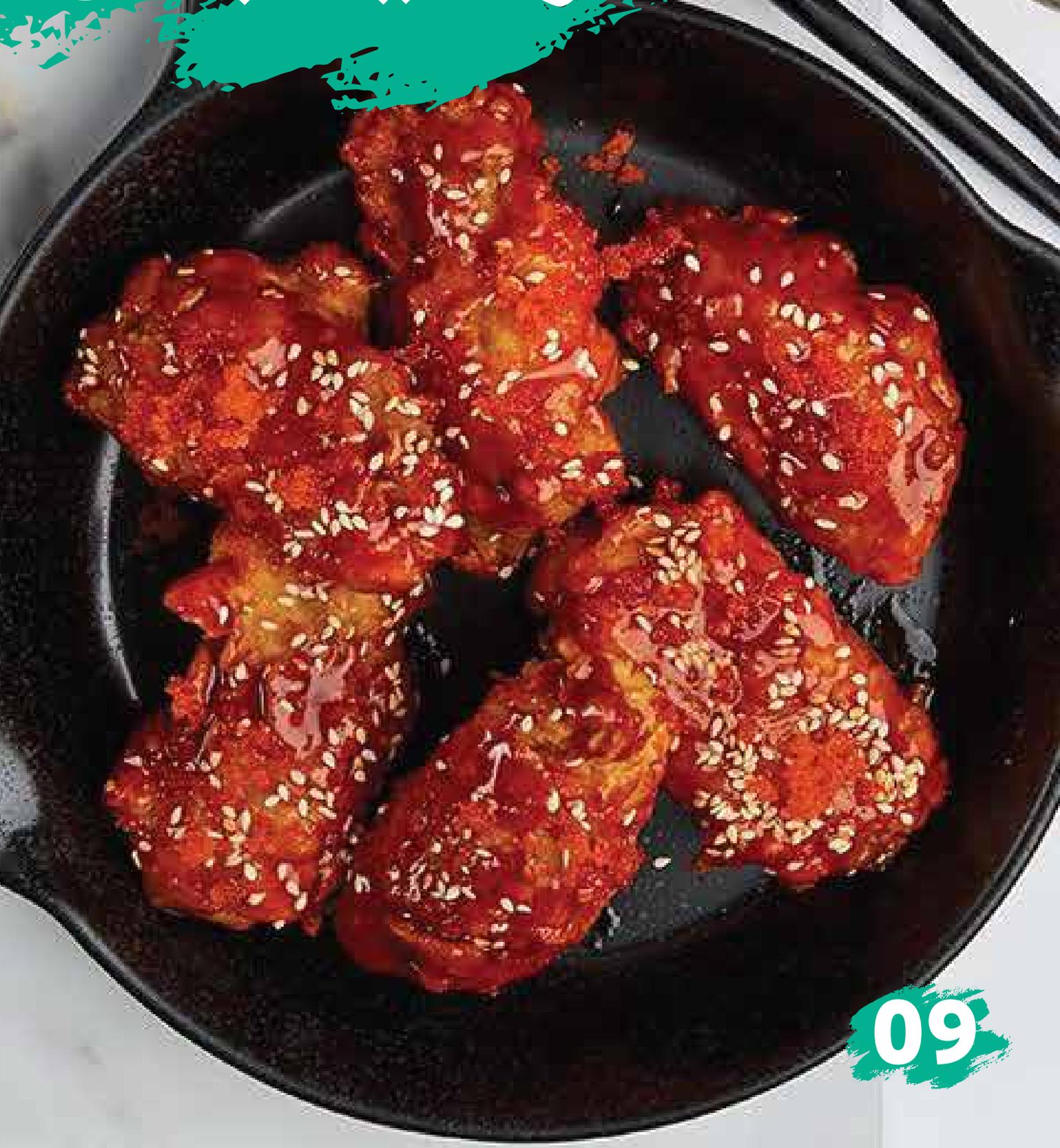


کنور پروفیشنل کرپسی کوٹنگ مکس



کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

هائی سیول فرائیڈ چکن





سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

تیاری کا طریقہ

چکن ونگز کو اچھی طرح صاف کریں۔ پھر کنور پرو فیشنل بیٹر مکس کو ٹھنڈے پانی میں مکس کریں اور چکن کو بیٹر سے مکمل طور پر کوٹ کریں۔
چکن کو اس وقت تک ڈیپ فرائی کریں جب تک کہ وہ کرپسی اور گولڈن براؤن نہ ہو جائے۔ پیپر ٹاول پر نکال لیں۔

ہائی سیول کورین سوس

چینی، نمک، سرکہ، کنور ٹوماٹو کیچپ، پانی، کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، اور کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ مکس کریں، اور اچھی طرح ہلائیں۔
تیریاکی سوس، کورین کیمین مرچ، اویسٹر سوس اور چلی پیسٹ آئل شامل کریں اور سوس بنانے کے لئے اچھی طرح ہلائیں۔

بنانے کا طریقہ

ایک گرم پین میں ہائی سیول کورین چٹنی ڈالیں اور تلی ہوئی چکن شامل کریں۔ اس وقت تک بھونیں جب تک کہ وہ اچھی طرح حل نہ ہو جائے۔ پیش کرنے سے پہلے کٹی ہوئی سبزیاز اور تل چھڑک دیں۔

ہر دل عزیز کرپسی چکن مشہور زمانہ کورین مصالحوں کے ساتھ

اجزاء ترکیبی

250 گرام	چکن ونگز
100 گرام	کنور پرو فیشنل بیٹر مکس
30 ml	ٹھنڈا پانی
10 گرام	سبزیاز
10 ml	تیریاکی سوس
10 گرام	کورین کیمین پیپر
10 گرام	اویسٹر سوس
20 گرام	چلی پیسٹ آئل
15 گرام	چینی
1 گرام	نمک
5 گرام	سرکہ
15 گرام	کنور ٹوماٹو کیچپ
5 ml	پانی
2 گرام	کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
1 گرام	کنور پرو فیشنل لائٹ سیزنگ
10 گرام	ہلکے ٹوسٹڈ تل



کنور ٹوماٹو کیچپ



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر



کنور پرو فیشنل بیٹر مکس

کرسی فریڈ دکن سویا گارلک کے ساتھ





سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

گلیز

ایک برتن میں سویا سوس، کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، سفید سرکہ، سفید چینی، لہسن، ڈارک سویا سوس اور پانی کو ایک ساتھ مکس کریں اور اہال لیں۔
تلوں کو ایک مختلف پین میں ٹوسٹ کریں اور انہیں ایک طرف رکھ دیں۔
آمیڑے کو ٹھنڈا کریں۔

چکن

کنور پرو فیشنل بیٹر مکس کو پانی میں ملا کر بیٹر بنائیں، بیٹر مکس میں چکن کوٹ کریں، اور گولڈن براؤن ہونے تک بھونیں۔
چکن سے اضافی تیل کو نکال لیں۔
اس کے اوپر گلیز کو چھڑکیں اور ٹوسٹ شدہ تلوں اور سپرنگ پیاز کی باریک سلائس کے ساتھ پیش کریں۔

کوری یا کی ڈشز چکھیں اور لطف اندوز
ہوں اب اپنے گھر میں

اجزاء ترکیبی

180 گرام	کنور پرو فیشنل بیٹر مکس
5 گرام	پانی
100 ml	سویا سوس
20 گرام	کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
20 ml	سفید سرکہ
200 گرام	سفید چینی
40 گرام	کوٹہ ہوا لہسن
10 گرام	ڈارک سویا سوس
100 ml	پانی
50 گرام	تیل
100 گرام	سبز پیاز



کنور پرو فیشنل بیٹر مکس



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

13



تھائی بیف بیزل پیرا



سروز



مشکل



ٹریینڈ

طریقہ کار

ٹاپنگ

تھائی ہیزل بیف پیرا بنانے کے لئے بیف چلی ٹاپنگ سے شروع کریں۔ ایک پیالے میں گائے کا گوشت، پانی، کارن اسٹارچ اور سویا سوس شامل کریں اور میرنیٹ کریں۔

اس کے بعد، تیل کو ایک بڑے سکلیٹ میں تیز آئج پر گرم کریں۔ لہسن شامل کریں اور گوشت کو اس وقت تک پکائیں جب تک گوشت سنہری بھورا نہ ہو جائے۔ سوس، مرچ اور پانی شامل کرتے رہیں۔ اب سوس کم ہونے تک پکائیں۔

تیار بیف چلی سوس کو کنور پروفیشنل اٹالین ٹوماٹو بیس میں شامل کریں اور ایک طرف رکھ دیں۔

بنانے کا طریقہ

پیرا بیس کنور اٹالین ٹوماٹو مکس کے ساتھ کوور کریں، اور اوپر بیف چلی اور شملہ مرچ ڈالیں۔

15 منٹ کے لیے 400° پر بیک کریں

پیرا پیش کرنے سے پہلے، تلسی کے پتے اوپر ڈالیں۔ اور لطف
!اندوز ہوں

تھائی کھانوں کی مقبولیت میں مسلسل اضافہ ہو رہا ہے۔ یہ فیوژن ریسیپی اصلی تھائی ذائقے اور اجزاء کو سب سے مقبول ڈش پیرا کے ساتھ مکس کر رہا ہے۔

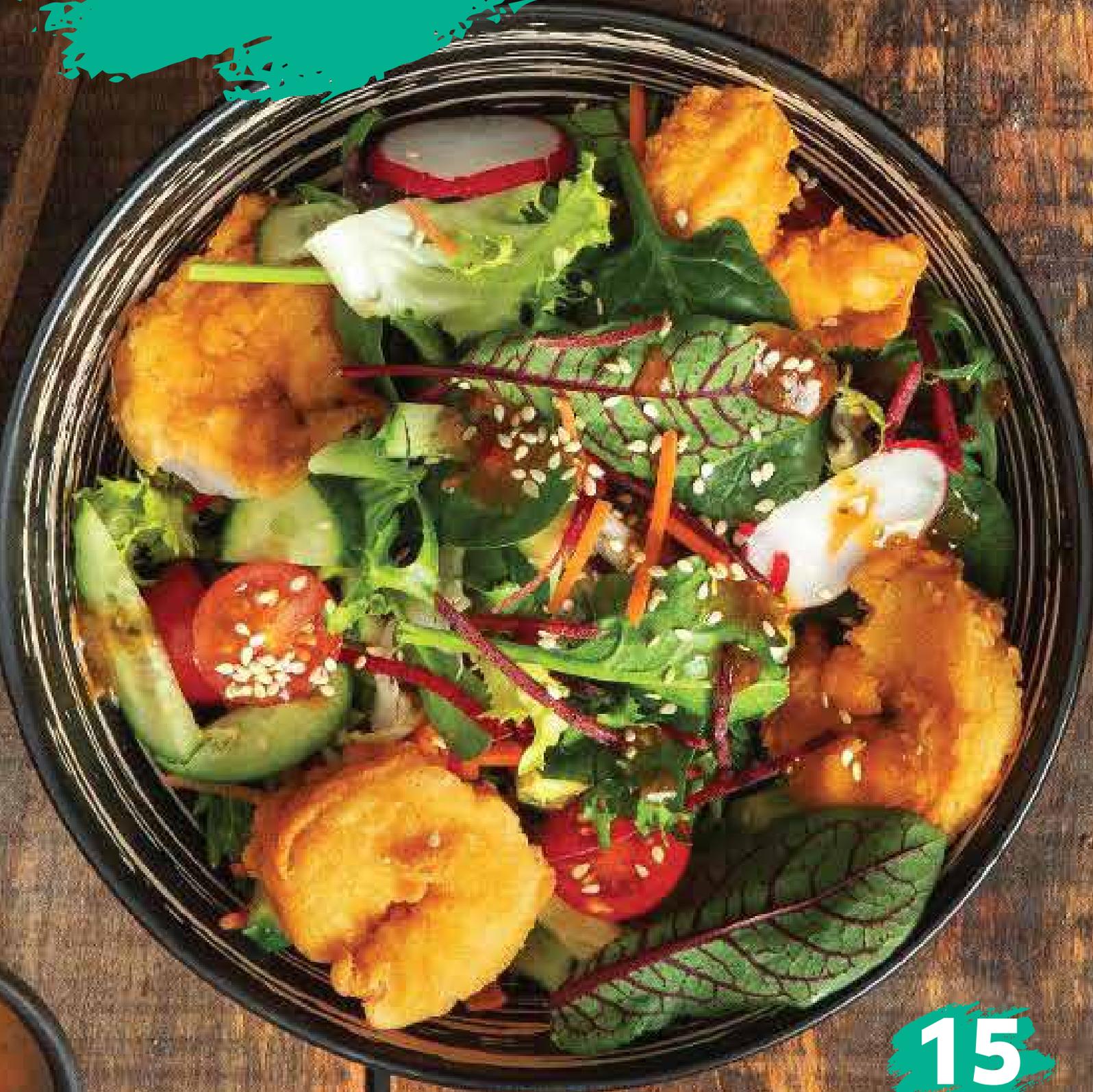
اجزاء ترکیبی

کپ 2	آٹا
چائے کا چمچ 1	خمیر
چائے کا چمچ 2/1	نمک
چائے کا چمچ 4/1	چینی
چائے کا چمچ 5	تیل
کپ 4/3	پانی
کپ 2/1	کنور اٹالین ٹوماٹو بیس
گرام 250	گائے کا گوشت
چائے کا چمچ 1	رفخان کورن فلور
چائے کا چمچ 3	سویا سوس
چائے کا چمچ 1	اویسٹر سوس
گرام 10	لہسن
گرام 50	سبز مرچ
گرام 100	لال شملہ مرچ
پتے 10-12	تلسی کے پتے
گرام 150	پنیر



کنور اٹالین ٹوماٹو بیس

ایشین شرمپ سلاد





سروز



مشکل



صحت بخش
خوراک

ٹرینڈ

طریقہ کار

ایشین سلاد ڈریسنگ پی / ایف

کنور چلی گارلک سوس، سویا سوس، اویسٹر سوس، بی بی کیو سوس، سرکہ، وچھیٹیل آئل، کنور پرو فیشنل سپیسی میرینیڈ، اور پانی مکس کریں اور ڈریسنگ بنانے کے لئے اچھی طرح پھیٹ لیں۔ پھر ٹھنڈا کر لیں۔

فرائیڈ شرمپ

پیسٹ بنانے کے لئے کنور پرو فیشنل بیٹر مکس اور پانی مکس کریں۔ بیٹر میں جھینگا کوٹ کریں اور ڈیپ فرائی گو 3-4 منٹ کے لئے 170 ڈگری پر ڈیپ فرائی کریں۔

پکانے کا طریقہ

سلاد کو سبزیوں کے ساتھ مکس کریں اور اسے ایک پلیٹ میں جمع کریں۔
اوپر تلے ہوئی کرپسی جھینگے رکھیں، ایشیائی سلاد ڈریسنگ ڈالیں، اور بھنے ہوئے تلوں کے ساتھ چھڑکیں۔

کرپسی شرمپ کے ساتھ ایک تازہ
سلاد ایشین ٹویسٹ کے ساتھ

اجزاء ترکیبی

250 گرام	کنور چلی گارلک سوس
ml 100	سویا سوس
200 گرام	اویسٹر سوس
100 گرام	تیریاکی سوس
ml 200	سرکہ
400 گرام	وچھیٹیل آئل
200 گرام	کنور پرو فیشنل سپیسی میرینیڈ
ml 500	پانی
500 گرام	شرمپ / جھینگا
ml 100	پانی
50 گرام	کنور پرو فیشنل بیٹر مکس
60 گرام	سلاد کا پتہ
10 گرام	تازہ چھندر
10 گرام	گاجر
15 گرام	چیری ٹماٹر
25 گرام	تازہ کھیرے
15 گرام	مولی
1 گرام	تل



کنور چلی گارلک سوس



کنور پرو فیشنل بیٹر مکس



کنور پرو فیشنل سپیسی میرینیڈ

17



ناسی
گورنگ پٹایا



طریقہ کار

فرائیڈ رائس و دناسی پٹایا

پہلے سے گرم تیل میں چلی پیسٹ اور کٹے ہوئے لہسن کو ایک ساتھ بھونیں۔
چکن بریسٹ، جھینگے اور سکویڈ شامل کریں اور پکنے تک ہلائیں۔
انڈے میں مکس کریں۔

چاول کے ساتھ ہلکی سویا سوس، فش سوس، سفید مرچ اور کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ڈالیں۔

ایگ وریپ و دناسی پٹایا

انڈوں کو کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر کے ساتھ مکس کریں۔

انڈے کے مکسچر کو گرم کڑاہی میں ڈالیں، اور چولہا بند کر دیں۔

کڑاہی کی اندرونی دیوار کے ارد گرد انڈے کے مکسچر کو پھیلائیں۔

اپنے تیلے ہوئے چاولوں کو آملیٹ کے درمیان میں ڈالیں اور انڈے کو فولڈ کریں۔

نسی گورینگ پٹایا پر گارنش چھڑک دیں۔

ذائقہ دار نسی گورینگ پٹایا خدمت کے لئے تیار ہے۔

مزیدار تیلے ہوئے چاولوں کے ساتھ جو انڈے کی ایک تہہ میں لپٹے ہوتے ہیں، یہ نسی گورینگ پٹایا آپ کے کسٹمرز کی نئی پسندیدہ بننے کے لئے تیار ہے

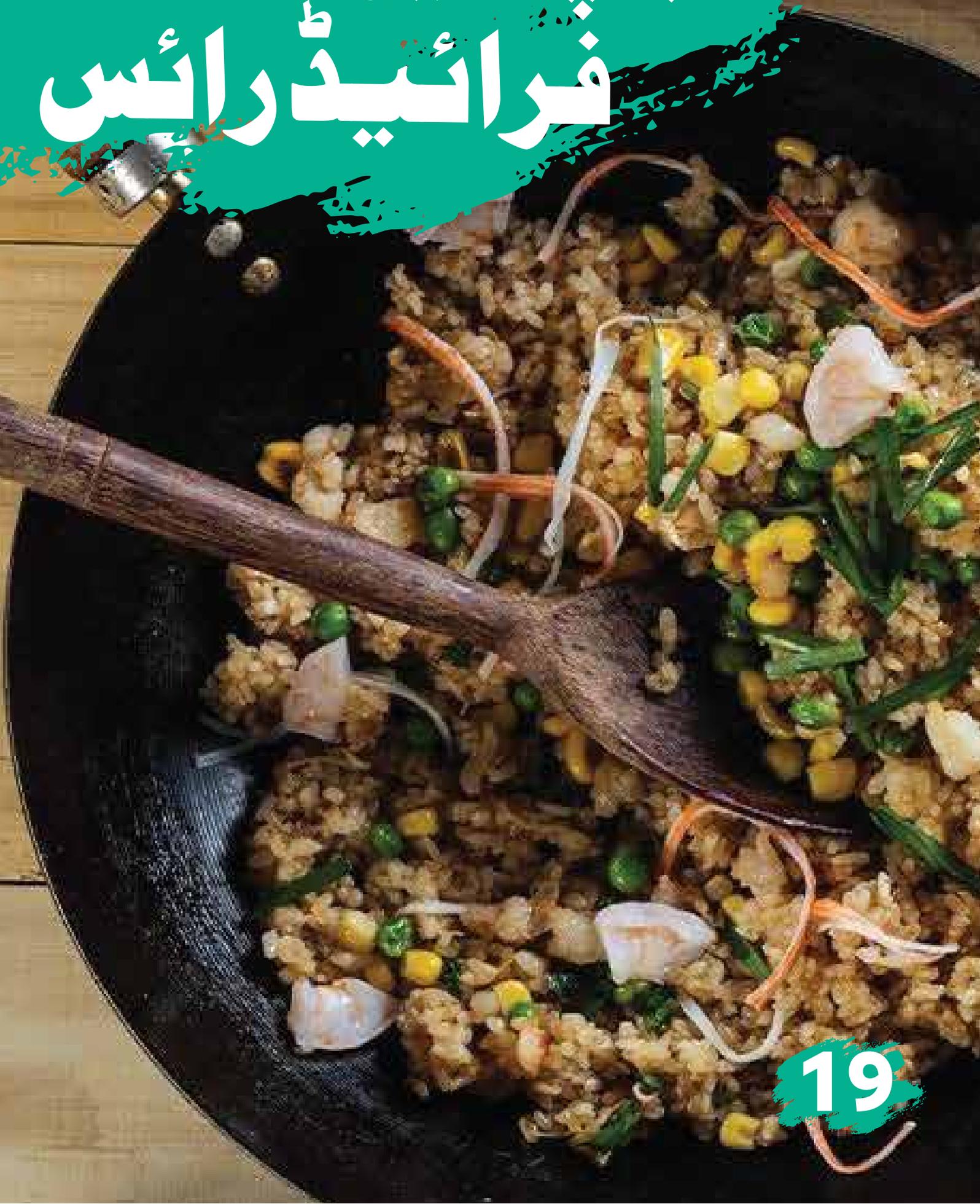
اجزاء ترکیبی

300 گرام	سفید چاول
20 گرام	ویجیٹبل آئل
10 گرام	لہسن
10 گرام	چلی پیسٹ
1 عدد	انڈے
60 گرام	چکن بریسٹ
3 عدد	جھینگے
100 گرام	تازہ سکویڈ
10 گرام	ہلکی سویا سوس
5 گرام	فش سوس
1 گرام	سفید مرچ پاؤڈر
15 گرام	کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
2 عدد	انڈے
40 گرام	چلی سوس
5 گرام	سکلیمین
15 گرام	فرائیڈ شارٹ



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

جاپانیز سٹائل فرائیڈ رائس





طریقہ کار

چاول

ایک خشک اسٹیل کے پیالے میں، چاول کو کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر کے ساتھ سیزن کریں۔ یہاں تک کہ سیزنگ کو برابر مکس کرنے کے لیے اچھی طرح ٹاس کریں۔
کڑاہی کو درمیانی آگ پر گرم کریں، اور تیل شامل کریں۔
چاول شامل کریں، اچھی طرح ٹاس کریں، اور گرم کریں۔
سیزنگ کو چھینیں اور ایڈجسٹ کریں۔
چاول کو دوسرے پیالے میں منتقل کریں۔ ایک ہی کڑاہی کا استعمال کرتے ہوئے پیاز اور لہسن نچوڑ لیں۔ خوشبودار ہونے تک پکائیں۔

جھینگا اور چکن شامل کریں۔ سویا سوس اور اویسٹر سوس کے ساتھ موسم۔ چاول وں کو کڑاہی میں واپس کر دیں۔
باقی اجزاء کے ساتھ ٹاس کریں۔ مکئی اور مکھن شامل کریں۔ ایک بار پھر ٹاس۔ ذائقہ اور سیزنگ کو ایڈجسٹ کریں۔

پیش کریں

تلے ہوئے چاول کو سرونگ باؤل پر منتقل کریں اور باریک کٹی ہوئی سبز پیاز سے گارنش کریں۔ فوری طور پر پیش کریں۔

لذیذ شرمپ اور چکن کے ذائقوں سے
بھرے ہوئے خوشبودار تلے ہوئے چاول

اجزاء ترکیبی

240 گرام	پلے ہوئے جاپانیز رائس
5 گرام	کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر
20 ml	کنولا آئل
10 گرام	بھنے ہوئی سفید پیاز
5 گرام	لہسن
100 گرام	جھینگے
15 گرام	چکن
10 ml	سویا سوس
10 ml	اویسٹر سوس
15 گرام	سویٹ کارن
15 گرام	غیر نمکین مکھن
10 گرام	کٹا ہوا سبز پیاز



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر

21



چکن ہاٹ پک



سروز



مشکل



ٹرینڈ

طریقہ کار

تیاری کا طریقہ

چکن کو لہسن کے ساتھ 10 منٹ یا سنہری ہونے تک تل لیں۔
ایک پلیٹ میں چکن، سبزیاں اور مشروم کو ترتیب دیں۔

بنانے کا طریقہ

ایک پین میں تیل گرم کریں، پیاز کو نچوڑ کر، ادراک، کالی مرچ،
ہری مرچ اور گوجی بیر شامل کریں، اور تل لیں۔ پانی شامل
کریں اور ہلکی آنچ پر ابالیں۔ کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک
پاؤڈر، نمک، چینی اور فش سوس شامل کریں اور شور بہ تیار ہونے
تک 15-20 منٹ تک ابالیں۔

کھانے کی تیاری

ایک نوڈلز کے ساتھ چکن، مشروم اور سبزیوں کے ساتھ پیش
کریں۔
مرچ کے جھلکے، فش سوس، یا میٹھا اور کھٹی مرچ چٹنی کو لوازمات
کے طور پر رکھیں۔

ٹپس

دیگر ٹاپنگز جو شامل کی جاسکتی ہیں وہ ہیں گوبھی، ڈمپلنگ، میٹ
بالز، جھینگے، مچھلی، پھول گوبھی، ٹوفو، اور بین اسپروٹ۔

ایک انتہائی پرکشش ڈش، متوازن اور
دلچسپ مصالحوں سے بھرپور جو کہ ہر موسم
کے لئے موزوں ہے

اجزاء ترکیبی

چکن	500 گرام
راکٹ لیوز	50 گرام
پالک	50 گرام
کٹے ہوئے مشروم	100 گرام
گاجر	50 گرام
پکانے کا تیل	10 ml
کٹا ہوا ادراک	20 گرام
کٹا ہوا پیاز	30 گرام
مرچ	5 گرام
سبز مرچ	30 گرام
گوجی بیر	10 گرام
کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	30 گرام
نمک	6 گرام
چینی	20 گرام
فش سوس	5 گرام
پانی	2 لیٹرز
نوڈلز	200 گرام



کنور پرو فیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر