



Unilever
Food
Solutions

#Prepped for tomorrow



Unilever
Food
Solutions

PRESENTS



Made for *Cooking*
Perfect for *Dipping*

unileverfoodsolutions
.pk/

@unileverfoodsolutions
pakis9719

facebook.com/UFSPK

instagram.com/
unileverfoodsolutions

Contents

03

Introduction

Get #Prepped for Tomorrow with Unilever Food Solutions

04

All-Purpose Dips with Fried Items

A creamy, flavorful dip made with mayo and ketchup, perfect for sides and fried snacks

06

Manchurian with Vegetable Rice

A spicy chicken dish served with vegetable rice, ideal for buffet or combo meals

08

Spaghetti Bolognese

Minced beef cooked in tomato sauce with herbs, ready to pair with any pasta offering

10

Shashlik

Tender chicken cooked in a tangy sauce with vegetables, perfect for platters and grills

12

Pizza Sauce

A rich tomato-based sauce with herbs and spice, made for pizzas, pastas, or dips

14

Hot & Sour Soup

A bold-flavored soup with chicken and vegetables, great as a starter in Pan Asian menus

Get #Prepped for Tomorrow 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.

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

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

All-Purpose Dips with Fried Items

Ingredients

Olive Oil -----	2 tbsp
Garlic (minced) -----	1 tsp
Knorr All-Purpose Tomato Ketchup -----	1 cup
Oregano -----	4 tsp
Bay Leaf -----	1
Salt -----	½ tsp
Black pepper -----	1 tsp
Chili Flakes -----	3 tsp
Vinegar -----	4 tsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder -----	2 tsp
Water -----	4 tbsp
Hellmann's Real Mayonnaise -----	1½ cups

Dip Sauce Preparation Method

In a pot, heat 2 tbsp olive oil over medium heat. Add 1 tsp minced garlic and sauté for 10 seconds.

Add 1 cup **Knorr All-Purpose Tomato Ketchup**, 4 tsp oregano, 1 bay leaf, 2 tsp **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, ½ tsp salt, 1 tsp black pepper, 3 tsp chili flakes, and 4 tsp vinegar. Stir well to combine.

Cook the mixture over medium-high heat, stirring constantly, until it begins to simmer.

Add 4 tbsp water and reduce the heat to low-medium. Cook for 2 minutes or until the sauce thickens. Remove the bay leaf.

Let the sauce cool for about 10 minutes.

Mix the cooled sauce with 1½ cups **Hellmann's Real Mayonnaise** until smooth and creamy.

Serve chilled with fries, burgers, or as a delicious dipping sauce.

فرائیڈ آئٹمز کے ساتھ ڈپس

اجزاء

زیتون کا تیل -----	2 کھانے کے چمچ
لہسن (باریک کٹا ہوا) -----	1 چائے کا چمچ
کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ -----	1 کپ
اوریگانو -----	4 چائے کے چمچ
تیز پات -----	1 عدد
نمک -----	½ چائے کا چمچ
کالی مرچ -----	1 چائے کا چمچ
کٹی لال مرچ -----	3 چائے کے چمچ
سرکہ -----	4 چائے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر -----	2 چائے کے چمچ
پانی -----	4 کھانے کے چمچ
ہیلمینز ریئل مایونیز -----	1½ کپ

ڈپ ساس بنانے کا طریقہ

ایک دیگچی میں درمیانی آنچ پر 2 کھانے کے چمچ زیتون کا تیل گرم کریں۔ اس میں 1 چائے کا چمچ باریک کٹا لہسن ڈال کر 10 سیکنڈ بھونیں۔

اب اس میں 1 کپ کنور آل پریز ٹماٹو کیچپ، 4 چائے کے چمچ اوریگانو، 1 تیز پات، 2 چائے کے چمچ کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، آدھا چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ کالی مرچ، 3 چائے کے چمچ کٹی لال مرچ اور 4 چائے کے چمچ سرکہ شامل کریں۔ اچھی طرح مکس کریں۔

آنچ تھوڑی تیز کر کے مسلسل چمچ چلاتے ہوئے اُبال آنے دیں۔ جب اُبال آ جائے تو 4 کھانے کے چمچ پانی ڈالیں اور آنچ دھیمی کر دیں۔ 2 منٹ یا ساس گاڑھا ہونے تک پکائیں۔ تیز پات نکال دیں۔

ساس کو 10 منٹ کے لیے ٹھنڈا ہونے دیں۔

اب اس میں 1½ کپ ہیلمینز ریئل مایونیز ڈال کر اچھی طرح مکس کریں یہاں تک کہ ساس کریمی ہو جائے۔

فرائز، برگریا دیگر اسنیکس کے ساتھ ٹھنڈا کر کے پیش کریں۔



Manchurian with Vegetable Rice

Ingredients

Oil ----- As needed
Garlic Chopped ----- 10 gms
Fried Crushed Red Cilli ----- 1 gram
Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup ----- 150 ml
Chicken Stock Broth ----- 30ml
Knorr Professional Chicken Stock Powder----- 2 gms
Salt ----- 1 gms
Black Pepper Powder ----- 1 gms
Vinegar ----- 10 ml
Chicken (julienne, pre-fried) ---- 80 gms
Capsicum (square cut) ----- 30 gms
Carrot (square cut) ----- 30 gms
Onion (square cut) ----- 30 gms
Spring Onion (chopped, for garnish) ----- As needed

Manchurian Preparation Method

Heat oil in a wok. Add chopped garlic and fried crushed red chili in it & sauté. Add **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup** and cook on medium heat for 2 minutes.

Add chicken stock and cook for 1 more minute.

Add **Knorr Professional Chicken Powder**, salt, black pepper & cook for 2 minutes.

Now add chicken, carrot, onion & capsicum and cook for 1 minute on high flame.

Garnish with chopped spring onions.

Your Chicken Manchurian is ready to be served.

منچورین و دو بچٹیبل رائس

اجزاء

تیل ----- حسب ضرورت
لہسن (کٹا ہوا) ----- 10 گرام
سرخ مرچ (کٹی ہوئی، فرائیڈ) ----- 1 گرام
کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ -- 150 ملی لیٹر
چکن اسٹاک براتھ ----- 30 ملی لیٹر
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ----- 2 گرام
نمک ----- 1 گرام
کالی مرچ پاؤڈر ----- 1 گرام
سرکہ ----- 10 ملی لیٹر
چکن (جولینن کٹ، پہلے سے فرائیڈ) ----- 80 گرام
شملمہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی) ----- 30 گرام
گاجر (چوکور کٹی ہوئی) ----- 30 گرام
پیاز (چوکور کٹی ہوئی) ----- 30 گرام
ہرا پیاز (باریک کٹی ہوئی) ----- حسب ضرورت

منچورین بنانے کا طریقہ

کڑاہی میں تیل گرم کریں۔ اس میں کٹا ہوا لہسن اور تلی ہوئی کٹی لال مرچ شامل کریں اور ہلکا سا بھونیں۔ اب اس میں کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ شامل کریں اور درمیانی آنچ پر 2 منٹ پکائیں۔ اس کے بعد چکن اسٹاک شامل کریں اور مزید 1 منٹ پکائیں۔

اب اس میں کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، نمک، اور کالی مرچ شامل کر کے 2 منٹ تک پکائیں۔ اب چکن، گاجر، پیاز اور شملہ مرچ شامل کریں اور تیز آنچ پر 1 منٹ تک پکائیں۔ آخر میں ہرا پیاز چھڑکیں۔

آپ کا مزیدار چکن منچورین تیار ہے



Spaghetti Bolognese

Ingredients

Olive Oil -----	2 tbsp
Garlic (minced) -----	1 tsp
Onion (minced) -----	2 tsp
Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup -----	1 cup
Oregano -----	4 tsp
Bay Leaf -----	1
Salt -----	½ tsp
Black Pepper (ground) -----	1 tsp
Chili Flakes -----	2 tsp
Vinegar -----	4 tsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder -----	2 tsp
Water -----	4 tbsp
Beef (minced) -----	300g
Carrot (finely diced) -----	2 tbsp
Cabbage (finely diced) -----	2 tbsp

Spaghetti Bolognese Method

Heat 2 tbsp olive oil in a pot over medium heat. Add 1 tsp minced garlic and sauté for 10 seconds, then add 2 tsp minced onion and cook for another 10 seconds. Add 300g minced beef and cook until browned.

Stir in 2 tbsp finely diced carrot and 2 tbsp finely diced cabbage; sauté until tender. Add 1 cup **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup**, 4 tsp oregano, 1 bay leaf, 2 tsp **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, ½ tsp salt, 1 tsp black pepper, 4 tsp vinegar, and 2 tsp chili flakes. Mix well and cook over medium-high heat, stirring constantly, until the mixture begins to simmer.

Add 4 tbsp water, reduce heat to low-medium, and cook for 1 minute. Remove the bay leaf and serve the Bolognese sauce with noodles or your preferred pasta.

اسپاگیتی بولونیز

اجزاء

زیتون کا تیل -----	2 کھانے کے چمچ
لہسن (باریک کٹا ہوا) -----	1 چائے کا چمچ
پیاز (باریک کٹا ہوا) -----	2 چائے کے چمچ
کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ -----	1 کپ
اوریگانو -----	4 چائے کے چمچ
تیز پات -----	1 عدد
نمک -----	0.5 چائے کا چمچ
کالی مرچ (پسی ہوئی) -----	1 چائے کا چمچ
کٹی لال مرچ -----	2 چائے کے چمچ
سرکہ -----	4 چائے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر -----	2 چائے کے چمچ
پانی -----	4 کھانے کے چمچ
گائے کا قیمہ -----	300 گرام
گاجر (باریک کٹی ہوئی) -----	2 کھانے کے چمچ
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی) -----	2 کھانے کے چمچ

اسپاگیتی بولونیز بنانے کا طریقہ

ایک دیگچی میں 2 کھانے کے چمچ زیتون کا تیل درمیانی آنچ پر گرم کریں۔ 1 چائے کا چمچ باریک کٹا لہسن ڈال کر 10 سیکنڈ بھونیں، پھر 2 چائے کے چمچ پیاز شامل کریں اور مزید 10 سیکنڈ بھونیں۔ 300 گرام قیمہ ڈال کر براؤن ہونے تک پکائیں۔

اب 2 کھانے کے چمچ باریک کٹی گاجر اور 2 کھانے کے چمچ بند گوبھی شامل کر کے نرم ہونے تک بھونیں۔ 1 کپ کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ، 4 چائے کے چمچ اوریگانو، 1 تیز پات، 2 چائے کے چمچ کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، ادھا چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ کالی مرچ، 4 چائے کے چمچ سرکہ، اور 2 چائے کے چمچ لال مرچ ڈال کر اچھی طرح ملائیں۔ جب ابال آنے لگے تو 4 کھانے کے چمچ پانی ڈالیں، آنچ ہلکی کریں اور 1 منٹ پکائیں۔

تیز پات نکال کر ساس کو نوڈلز یا پسندیدہ پاستا کے ساتھ پیش کریں۔



Shashlik

Ingredients

Chicken (boneless) ----- 500g
Soy Sauce ----- 3 tbsp (1 tbsp for marination, 2 tbsp for sauce)
Vinegar ----- 3 tbsp (1 tbsp for marination, 2 tbsp for sauce)
Chilli Flakes ----- 6 tsp (4 tsp for marination, 2 tsp for sauce)
Black Pepper ----- 2 tsp
Salt ----- ½ tsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder ----- 1½ tsp (1 tsp for marination, ½ tsp for sauce)
Garlic Paste ----- 2 tsp
Garlic (chopped) ----- 3 tsp
Ginger (chopped) ----- ½ tsp
Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup ----- 1½ cup
Red Chilli Powder ----- 2 tsp
Onion (cube cut) ----- ½ medium
Tomato (deseeded, cube cut) ----- 1
Capsicum (cube cut) ----- 1
Oil ----- 6 tbsp (3 tbsp for chicken, 3 tbsp for sauce)
Water ----- 1½ cup
Cornflour ----- ½ tbsp
Water (for cornflour mix) ----- ½ cup

Shashlik Preparation Method

Marinate the chicken with soy sauce, vinegar, chilli flakes, black pepper, salt, **Knorr Professional chicken stock powder**, and garlic paste. Let it rest for 30 minutes. In a pan, heat oil and cook the chicken. Add cubed onions, capsicums, and tomatoes, and sauté for 2–3 minutes. In another pan, sauté chopped garlic and ginger in oil. Add **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup**, chilli flakes, soy sauce, vinegar, red chilli powder, black pepper, and salt. Cook for 2 minutes. Add water, **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, and cornflour slurry to thicken the sauce. Finally, add the chicken and vegetables, mix well, and serve.

شاشلیک

اجزاء

چکن (بون لیس) ----- 500 گرام
سویا سوس ----- 3 کھانے کے چمچ (1 چمچ میرینیشن کے لیے، 2 چمچ سوس کے لیے)
سرکہ ----- 3 کھانے کے چمچ (1 چمچ میرینیشن کے لیے، 2 چمچ سوس کے لیے)
کٹی ہوئی لال مرچ ----- 6 چائے کے چمچ (4 چائے کے چمچ میرینیشن کے لیے، 2 چائے کے چمچ سوس کے لیے)
کالی مر ----- 2 چائے کے چمچ
نمک ----- ½ کھانے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ----- 1½ کھانے کے چمچ (1 چمچ میرینیشن کے لیے، ½ کھانے کے چمچ سوس کے لیے)
لہسن کا پیسٹ ----- 2 چائے کے چمچ
لہسن (کٹا ہوا) ----- 3 چائے کے چمچ
ادرک (کٹا ہوا) ----- ½ کھانے کے چمچ
کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ ----- 1½ کپ
لال مرچ پاؤڈر ----- 2 چائے کے چمچ
پیاز (کیوبز میں کٹا ہوا) ----- ½ کپ
ٹماٹر (بیج نکال کر کیوبز میں کٹا ہوا) ----- 1 عدد
شملہ مرچ (کیوبز میں کٹی ہوئی) ----- 1 عدد
تیل ----- 6 کھانے کے چمچ (3 چمچ چکن کے لیے، 3 چمچ سوس کے لیے)
پانی ----- 1½ کپ
کارن فلور ----- ½ کپ
آدھا کھانے کا چمچ

شاشلیک بنانے کا طریقہ

چکن کو سویا سوس، سرکہ، کٹی لال مرچ، کالی مرچ، نمک، کنور پروفیشنل چکن پاؤڈر اور لہسن پیسٹ کے ساتھ میرینیت کریں اور 30 منٹ رکھیں۔ پین میں تیل گرم کر کے چکن پکائیں، پھر اس میں کیوب کٹی پیاز، شملہ مرچ اور ٹماٹر ڈال کر 2–3 منٹ بھونیں۔ دوسرے پین میں تیل، کٹا لہسن اور ادرک بھونیں، پھر کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ، چلی فلیکس، سویا سوس، سرکہ، لال مرچ پاؤڈر، کالی مرچ اور نمک شامل کر کے 2 منٹ پکائیں۔ پانی، کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر اور کارن فلور مکس ڈال کر سوس گاڑھی کریں۔ آخر میں چکن اور سبزیاں شامل کر کے مکس کریں اور پیش کریں۔



Pizza Base Sauce

Ingredients

Olive Oil -----	2 tbsp
Garlic (minced) -----	1 tsp
Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup -----	1 cup
Oregano -----	4 tsp
Bay Leaf -----	1 leaf
Salt -----	½ tsp
Black Pepper -----	1 tsp
Chili Flakes -----	3 tsp
Vinegar -----	4 tsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder -----	2 tsp
Water -----	4 tbsp

Pizza Sauce Preparation Method

Heat 2 tablespoons of olive oil in a pot over medium heat. Add 1 teaspoon of minced garlic and sauté for about 10 seconds until fragrant.

Stir in 1 cup of **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup**, 4 teaspoons of oregano, 1 bay leaf, 2 teaspoons of **Knorr Professional Chicken Stock Powder**, ½ teaspoon of salt, 1 teaspoon of black pepper, 3 teaspoons of chili flakes, and 4 teaspoons of vinegar. Mix thoroughly. Cook over medium-high heat, stirring continuously, until the mixture begins to simmer.

Once simmering, add 4 tablespoons of water and stir to combine.

Reduce the heat to low-medium and let it cook for 2 minutes, or until the sauce thickens to the desired consistency. Remove the bay leaf before serving.

پیزا بیس ساس

اجزاء

زیتون کا تیل -----	2 کھانے کے چمچ
لہسن (کٹا ہوا) -----	1 چائے کا چمچ
کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ -----	1 کپ
اوریگانو -----	4 چائے کے چمچ
تیز پات -----	1 عدد
نمک -----	½ چائے کا چمچ
کالی مرچ -----	1 چائے کا چمچ
لال مرچ فلیکس -----	3 چائے کے چمچ
سرکہ -----	4 چائے کے چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر -----	2 چائے کے چمچ
پانی -----	4 کھانے کے چمچ

پیزا ساس بنانے کا طریقہ

زیتون کا تیل درمیانی آنچ پر پین میں گرم کریں۔ باریک کٹا ہوا لہسن شامل کریں اور تقریباً 10 سیکنڈ تک بھونیں حتیٰ کہ خوشبو آنے لگے۔

کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ، 4 چائے کے چمچ اوریگانو، 1 تیز پات، 2 چائے کے چمچ کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر، آدھا چائے کا چمچ نمک، 1 چائے کا چمچ کالی مرچ، 3 چائے کے چمچ کٹی ہوئی لال مرچ، اور 4 چائے کے چمچ سرکہ شامل کریں۔ اچھی طرح مکس کریں۔

درمیانی سے تیز آنچ پر مسلسل چمچ چلاتے ہوئے پکائیں یہاں تک کہ آمیزہ ابال پر آجائے۔

جب آمیزہ ابلنے لگے تو اس میں 4 کھانے کے چمچ پانی شامل کریں اور مکس کریں۔

آنچ کو درمیانے سے ہلکی کر دیں اور 2 منٹ تک یا جب تک چٹنی گاڑمی نہ ہو جائے، پکائیں۔ آخر میں تیز پات نکال دیں۔



Hot & Sour Soup

Ingredients

Cooking oil	2 tbsp
Garlic (minced)	1 tbsp
Chicken (minced or julienned)	200g
Carrot (cubed)	½ cup
Capsicum (cubed)	½ cup
Cabbage (shredded)	½ cup
Black pepper	1 tsp
Salt	1 tsp
Red chili powder (Lal Mirch)	½ tsp
White pepper	½ tsp
Sugar	½ tsp
Knorr Professional Chicken Stock Powder	2 tbsp
Water	6 cups
Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup	1½ cups
Soy sauce	3 tbsp
Vinegar	2 tbsp
Chili flakes	3 tsp
Cornflour	2 tbsp
Water (for cornstarch mix)	4 tbsp
Egg white	1
Sesame seeds	As needed
Scallions (chopped)	As needed

Soup Preparation Method

Heat 2 tbsp oil in a pot and sauté 1 tbsp minced garlic. Add 200g chicken (minced or julienned) and cook until browned. Add ½ cup each of cubed carrots, capsicum, and shredded cabbage. Stir in 1 tsp black pepper, 1 tsp salt, ½ tsp red chili powder, ½ tsp white pepper, ½ tsp sugar, and 2 tbsp **Knorr Professional Chicken Stock Powder**. Pour in 6 cups water and bring to a boil; simmer for 5 minutes.

Add 1½ cups **Knorr Professional All-Purpose Tomato Ketchup**, 3 tbsp soy sauce, 2 tbsp vinegar, and 3 tsp chili flakes. Mix well and bring to a boil again. Combine 2 tbsp cornflour with 4 tbsp water, stir into the soup, and cook until thickened. Finally, add 1 beaten egg white and stir to combine.

Garnish the soup with scallions and oil and serve.

ہاٹ اینڈ ساور سوپ

اجزاء

کوکنگ آئل	2 کھانے کے چمچ
لہسن (باریک کٹا ہوا)	1 کھانے کا چمچ
چکن (قیمہ یا لمبائی میں کٹا ہوا)	200 گرام
گاجر (چوکور کٹی ہوئی)	2/1 کپ
شملمہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)	2/1 کپ
بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)	2/1 کپ
کالی مرچ	1 چائے کا چمچ
نمک	1 چائے کا چمچ
لال مرچ پاؤڈر	2/1 چائے کا چمچ
سفید مرچ	2/1 چائے کا چمچ
چینی	2/1 چائے کا چمچ
کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر	2 کھانے کے چمچ
پانی	6 کپ
کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ	1, 2/1 کپ
سویا ساس	3 کھانے کے چمچ
سرکہ	2 کھانے کے چمچ
کٹی لال مرچ	3 چائے کے چمچ
کارن فلور	2 کھانے کے چمچ
پانی (کارن فلور مکس کے لیے)	4 کھانے کے چمچ
انڈے کی سفیدی	1 عدد

سوپ بنانے کا طریقہ

برتن میں 2 کھانے کے چمچ تیل گرم کر کے 1 کھانے کا چمچ کٹا لہسن بھونیں۔ 200 گرام چکن شامل کر کے پکائیں۔ آدھا کپ گاجر، شملہ مرچ، اور بند گوبھی شامل کریں۔

نمک، کالی مرچ، لال مرچ پاؤڈر، سفید مرچ، چینی اور کنور پروفیشنل چکن اسٹاک پاؤڈر ڈال کر مکس کریں۔ 6 کپ پانی شامل کر کے 5 منٹ پکائیں۔

پھر کنور پروفیشنل آل پریز ٹماٹو کیچپ، سویا ساس، سرکہ اور چلی فلیکس ڈال کر ابالیں۔ کارن فلور کو پانی میں گھول کر شامل کریں اور گاڑھا ہونے تک پکائیں۔

آخر میں انڈے کی سفیدی شامل کر کے مکس کریں۔ تل اور پری پیاز سے گارنش کر کے سرو کریں۔

