

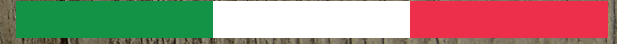


ہینڈبک

خطے کے مطابق

اطالوی

کھانوں کے بارے میں جانیں





کنور ٹومیٹو پرونٹو
یہاں تیار کیا جاتا ہے



تعارف

اطالوی کھانے صدیوں سے دنیا بھر میں اپنے منفرد ذائقے کی وجہ سے جانے جاتے ہیں۔ اعلیٰ معیار کی اجزاء اور انکا مخصوص استعمال ہی ان کھانوں کی اصل خوبصورتی ہے۔ بحریہ روم کے ان مشہور کھانوں اور منفرد لذتوں کے اس خوبصورت امتزاج کو دنیا بھر میں سراہا جاتا ہے۔

شائقین کے مطابق ان لذیذ کھانوں کی شہرت انکے پرکشش ظہور، دل لچانے والی خوشبو اور مزیدار ذائقوں پر منحصر ہے۔ ان عمدہ اطالوی کھانوں کی اصل بنیاد انکے روایتی خاندانوں کا فن ہے۔ یہ اعلیٰ معیار کی لذتیں انہی کی صداقت کا شاہکار۔ یہی وجہ ہے کہ آج اطالوی کھانے دنیا بھر میں ایک وسیع پیمانے پر مقبول ہیں۔

اب رُخ کرتے ہیں سات مشہور اطالوی خطوں کے کچن کلچرز کی طرف؛



THE ULTIMATE
Foodie
ROAD TRIP
Map
ACROSS
Italy





فیچرڈ ریسپیٹس

لومبارڈی - میلان

✂ اوسو بوکووتہ رسوٹو میلانیز

پیڈمونٹ

✂ فریش ایگ پاستا

امیلیا - روماگنا

✂ مشروم بولوگنیز وٹہ بفیلو موزاریلا

✂ تھری چیز ٹورٹیلینی بولوگنیز سوس

ٹسکنی - فلورینس

✂ ٹسکن چکن اینڈ ٹومیٹو روسٹ

لازیو - رومی

✂ آمتریچانا پاستا

✂ بار بی کیو چکن پیزا، چارکول چلی اور

انین کے سارٹہ

✂ چکن پارمیجانا

کیمپینیا

✂ مشروم، کیریملائزڈ انین پیزا

✂ بوفیلینا پیزا - کیمپانیا انداز میں

✂ لمب، پیپر اینڈ چلی پیزا

سیلیلی

✂ ایگ پلانٹ کیپوناتا

✂ ایٹالین لائم آئس

کنور ورلڈ کیوزین



اطالوی کھانے دنیا بھر میں انکے اعلیٰ معیار اور دلفریب لذت کی وجہ سے جانے جاتے ہیں۔ عمدہ اجزاء اور پُر کشش سادگی ان کھانوں کے مزے کو دوبالا کرتی ہے۔



لومبارڈی



10-لوگوں کے لیے

اجزاء

گوشت

ویل شینک پنڈلی والا گوشت	10
نمک	g 5
کالی مرچ، پسی ہوئی	g 5
رفحان کارن آئل	ml 30

ساس

پیاز، سلاٹس کی ہوئی	g 200
گاجر، سلاٹس کی ہوئی	g 150
لہسن، باریک کٹی ہوئی	g 5
کنور ٹماٹو پیوری	ml 500
کنور ڈیمی گلیس بیس	g 1
گرم پانی	g 200
تیز پات	pc 3
تازہ تھائم	pc 2
تازہ روزمیری	pc 2
مکس چیری ٹماٹو	g 250

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



اوسو بُکو رزوٹو ملانیز کے ساتھ

اٹلی کے علاقے لومبارڈی کی ایک کلاسک ڈش، اوسو بُکو رزوٹو ملانیز کے ساتھ اٹلی کی ماؤں کا بنایا ہوا کھانا ہے۔ بلکہ سا بریز کیا ہوا ویل شینک پنڈلی والا گوشت سیفرون رزوٹو کے ساتھ۔ کنور ٹماٹو پرؤٹو اس ڈش کو بنانے میں جلدی اور آسان کر دیتا ہے۔ آج ہی اس ریسیپی کو تیار کریں۔

شیف ٹپ

کریمولٹا ایک مشہور مصالحہ ہے جو کہ تین اجزاء (لیموں، ادراک اور دھنیا) کو اچھی طرح سے کاٹ تیار کیا جاتا ہے۔ اس ڈش کو مزید خوشگوار بنانے میں یہ ایک اہم کردار ادا کرتا ہے۔



WORLD CUISINE ITALY



10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آٹا، آل پریز	g 600
انڈے	pc 6
نمک	g 5

ڈش پکانے کا طریقہ

◆ آٹے اور نمک کو ملائیں: ایک درمیانے سائز کے بول میں آٹا اور نمک کاٹھے کے ساتھ مکس کریں۔

◆ انڈے شامل کریں: آٹے کے بیچ میں ایک گہرا گڑھا بنائیں اور اس میں انڈے توڑ کے شامل کریں، کاٹھے سے انڈوں کو آٹے کے ساتھ ملائیں۔

◆ آٹے اور انڈوں کو ملانا شروع کریں: انڈوں کو ملانے کے دوران، آہستہ آہستہ بول کی تہ اور سائٹوں سے آٹا نکالیں۔ اس مرحلے میں جلدی نہ کریں۔ شروع میں انڈے تھوڑے گندے نظر آئیں گے۔ جب کافی آٹا شامل ہو جائے گا تو نرم ڈو بننا شروع ہوگا۔ پریشان نہ ہوں اگر آپ نے تمام آٹا استعمال نہیں کیا۔

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com

فریش ایگ پاستا (تازہ انڈے والا پاستا)

البتہ پاستا کے ڈو کی کئی ریسیپز موجود ہیں، یہاں ہم ایگ پاستا ریسیپی انڈے والا پاستا آغاز کے طور پر پیش کر رہے ہیں۔ ہم اس بات کی حوصلہ افزائی کریں گے کہ آپ اپنی منفرد ریسیپی آزمائیں۔ مکمل ریسیپی نیچے دیکھیں۔

تجویز ڈو کو پالک، ٹماٹر یا اسکوائڈ انک جیسے اجزاء سے رنگ بھی دیا جا سکتا ہے۔

شیف ٹپ

پیڑوں کو چند اجزاء جیسے کہ پالک، ٹماٹر یا اسکوائڈ انک کے استعمال سے مختلف رنگ دیا جا سکتا ہے۔





رومیگنا-ایمیلیا

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

فیٹے چینی پاستا	kg 1
آلو آئل (زیتون کا تیل)	ml 50
مکس شملہ مرچ، کچومبر بنا ہوا	g 300
لال پیاز، پسی ہوئی	g 180
لہسن، پسی ہوئی	g 40
تازہ مشروم، پسے ہوئے	kg 1
اوریگانو، تازہ، پسے ہوئے	g 40
تلسی، تازہ، پسی ہوئی	g 40
پارمیٹو چیز، کٹی ہوئی	g 500
بالسمک و نیگر	ml 150
چینی	g 40
کنور اٹالین ٹماتو ساس	g 400
موزریلا چیز	g 600
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	g 20
سیج کی پتیاں، تازہ	g 50

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



مشروم بولونیز، بفیلو موزریلا کے ساتھ

ایمیلیا-رومانا کو چھوٹا شہر پارمیٹو رگیانو چیز، ٹورٹیلینی پاستا، بولونیز ساس اور موڈینا کے بالسمک و نیگر کی وجہ سے مشہور ہے۔ یہ ادھی ویجیٹیئرین ریسپی، مشروم بولونیز بفیلو موزریلا کے ساتھ، تمام مقامی اجزاء کے ساتھ ایک بہترین آرام دہ ڈش بنتی ہے۔ اپنے خصوصی مینو میں جلد شامل کریں!

شیف ٹپ

ساس کی لذت کو مزید اُبھارنے کے لئے چھوٹی مچھلی کے پیس ڈالے جا سکتے ہیں۔ اس سے ڈش کا اصل ذائقہ متاثر نہیں ہو گا۔





10-لوگوں کے لیے

اجزاء

batch 1 ایک پاستا، تازہ
g 100 آٹا، آل پریز چھڑکنے کے لیے

پاستا فلنگ

g 100 موزریلا چیز، چھوٹی کٹی ہوئی
g 350 پارمیسان چیز، چھوٹی کٹی ہوئی
g 100 فیٹا چیز کچومبر کی ہوئی

بولونیز ساس

ml 30 آلو ائل (زیتون کا تیل)
g 80 بڑا گوشت، کیمہ کیا ہوا
g 10 کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
g 100 بری شملہ مرچ، برنوائز کٹی ہوئی
g 100 پیاز، برنوائز کٹی ہوئی
g 50 گاجر، برنوائز کٹی ہوئی
g 50 سیلری، برنوائز کٹی ہوئی
g 180 براؤن مشروم، اچھی طرح کٹے ہوئے
g 400 کنور اٹالین ٹماٹو بیس
g 40 لہسن، پسی ہوئی
g 80 اجوائن، تازہ

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



تھری چیز ٹورٹیلینی بولونیز ساس

میٹی (گوشت کے ذائقے) بولونیز ساس اور ٹری چیز سے بھرے ہوئے ٹورٹیلینیز کے ذائقوں کا ملاپ بہترین ہے۔ پو روایتی اٹالین جُزساتھ مل کر ایک ٹاپ سیلنگ ڈش بناتے ہیں۔ آج اسے اپنے مینو میں شامل کریں! ہم بچوں کے مینو کے لیے بھی اسے تجویز کریں گے۔

شیف ٹپ

بیف بولوکنیز بنانے کے لئے ہلکی براؤن اور تلی ہی سطح سے شروعات کیجئے۔ یہ مکسچر ۵۰ فیصد کٹی ہوئی پیاز، ۵۰ فیصد کٹی ہوئی سیلیری سے بنا یا جاتا ہے۔ اس میں گاجر کا استعمال بھی ہوتا ہے جو پہلے مکھن اور زیتون کے تیل میں تالا جاتا ہے۔ اٹلی کے لوگ اسے سفریٹو کے نام سے جانتے ہیں اور یہ وہاں کے بہت سے روایتی کھانوں کی زینت ہے۔





10-لوگوں کے لیے

اجزاء

چکن، مکمل	kg 2.5
کنور چکن اسٹاک پاؤڈر	g 15
آٹا، آل پریز	g 10
زیتون کا تیل (آلو آئل)	ml 50
سونف کے دانے	g 2
پیاز، برنوائز کٹی ہوئی	g 75
ٹرکی بیکن	g 250
گارلک ڈائسڈ کٹی ہوئی	g 4
بالسمک ونیکر (سرکہ)	ml 50
چینی	g 30
آکنور لائم سیزننگ	g 10
لائم سیزننگ کے لیے پانی	ml 50
کنور اٹالین ٹماٹو بیس	g 400
اکلیل کوبستانی کا پودا (روز میری پلانٹ)	g 20
اجوائن، تازہ	g 10
بیسل پیسٹو	g 50

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



ٹسکن چکن ٹماٹو روست

ٹسکنی اپنے مشہور مقامی تازہ اجزاء کی وجہ سے مشہور ہے جو وہاں کے لوگ گھریلو اسٹائل کے کھانے بنانے کے لیے استعمال کرتے ہیں جیسا کہ یہ چکن ٹماٹو روست۔ تازہ مصالحے، اجزاء اور اعلیٰ معیار کے ٹماٹر اس کا اصل راض ہیں۔ ہم تجویز کریں گے کنور ٹماٹو پروٹو کا استعمال جس سے آپ کے کھانے پکانے کا وقت ۱۵ منٹ کم ہو جائے گا کیونکہ اس میں پیکینجنگ سے پہلے ہی ٹماٹر پکائے گئے ہیں۔ تفصیلاتی ترکیب نیچے دی گئی ہے۔

شیف ٹپ

اس نسخے کو مستند رکھنے کے لئے ٹرکی کی جگہ پانسیتا کا استعمال کریں۔





لزیو

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آلو آئل	ml 50
ٹرکی بیکن	g 600
چلی فلیکس	g 10
پیاز، برنوائز کٹی ہوئی	g 150
اینکل بیئر پاستا	g 900
کنور ٹماٹو پروٹو	g 800
مائس ان پلیس بیزل پیستو	g 50
پیکورینو چیز، کدوکش کیا ہوا	g 350
اجوائن، کٹی ہوئی	g 80
کالی مرچ	g 20

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



آمریچانا پاستا

اٹلی سے ابتدا پزیر، آمریچانا پاستا بوکائینی سے بنا ہے۔ جو کہ فیٹ اسپگیٹی کی طرح ہوتی ہے جس کے بیچ میں ایک سو راک ہوتا ہے۔ آپ یہ ڈش اپنی مرضی کے کسی بھی پاستا کے ساتھ بنا سکتے ہیں پر بوکائینی بہترین ہے۔ کنور ٹماٹو پروٹو سے یہ ریسپی جلدی اور آسان بن جاتی ہے کیونکہ پروٹو کو کین میں ڈالنے سے پہلے پکایا جاتا ہے۔ مکمل ریسپی نیچے دیکھیں۔

شیف ٹپ

اس ریسپی میں سبزی کا ٹرکا لانے کے لئے براون مشروم کا استعمال کریں۔ نسخے کو مستند رکھنے کے لئے ٹرکی کی جگہ پانسیٹا کا استعمال کریں۔





لزیو

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آٹا، آل پریز	kg 1
نمک	g 10
انسٹنٹ خمیر	g 15
نیم گرم پانی	ml 650
چکن، اسٹریس	g 600
چلی گرل کی ہوئی	g 5
پیاز گرل کی ہوئی	g 50
کنور کوٹنگ مکس اسپائسز	g 14
کنور لائم سیزنگ پاؤڈر	g 3
الوائل	ml 60
کنور اٹالین ٹماٹو بیس	g 200
کنور بار بی کیو ساس	g 100
موزریلا چیز	g 400
چیڈر چیز	g 400
مرچ پسی ہوئی	g 10
دھنیا، تازہ	g 60

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



بار بی کیو چکن پیزا، چارکول چلی اور انین کے سارٹھ

مصالحے دار چارکول چلی، جوسی چکن، سیلانٹرو اور پیاز، تمام چیز کے ساتھ کور کیا گیا، اور پھولا ہوا بیک کیا گیا۔ کنور بار بی کیو ساس اور اٹالین ٹماٹو ساس ملا کر بیس ساس بناتے ہیں۔ پیزا کے ساتھ نت نئے طریقے آزمائیں



لزیو

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

بیس کے لیے

10 pc ڈبل روٹی (بریڈ) کے سلائس
100 ml آلو ائل
50 g بازل پیستو (تلسی کا پیسٹ)

چکن کے لیے

1 kg چکن بریسٹ
10 g اوریگانو، خشک
5 g کالی مرچ
10 g کنور چکن اسٹاک پاؤڈر
50 ml آلو ائل
250 g کنور اٹالین ٹماٹو ساس
50 g بازل پیستو (تلسی کا پیسٹ)
500 g پارمیسان، کدوکش کیا ہوا
10 g تازہ تھائم

ٹاپنگ کے لیے

50 g تازہ بری پتیاں

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



چکن پارمیجانا

کنور ٹماٹو پروٹو ایک تیار ساس ہے جو کہ چکن بریسٹ کی ڈریسنگ کے لیے اور چکن پارمیجانا بروشیتا جلدی بنانے میں استعمال ہوتا ہے۔ ہم تجویز کریں گے کہ اسے کنور میزان پلاس بازل (تلسی) پیستو کے ساتھ اٹالین رنگ دیں۔ اسے آج ہی آزمائیں!





کیمپینا

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آٹا، آل پریز	kg 1
نمک	g 10
انسٹنٹ بیسٹ (خمیر)	g 15
نیم گرم پانی	ml 650
پیاز، باریک کٹی ہوئی	g 450
آلو آئل	ml 100
بٹن مشروم، باریک کٹی ہوئی	kg 1
تھائم، خشک	g 20
موزریلا چیز، چھوٹی کٹی ہوئی	g 800
کنور اٹالین ٹماتو بیس	g 200
ٹلسی کے پتے، تازہ	g 80

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



مشروم، کیریملائزڈ آنین پیزا

اس ریسیپی میں ہم نے روایتی گول شکل کے پیزا سے ہٹ کر چوکور شکل کا پیزا بنایا ہے۔ نیپلز، اٹلی کی کلیوں میں پیش کیا جانے والا۔ مشروم اور کیریملائزڈ آنینز کے ساتھ ٹاپنگ دیا گیا۔ کنور اٹالین ٹماتو بیس ڈائچے کا بیس بناتا ہے۔ آپ کے مہمانوں کو یہ یقیناً پسند آئے گا۔ ہماری ریسیپی نیچے ملاحظہ فرمائیں۔





کیمپینیا

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آٹا، آل پریز	kg 1
نمک	g 15
خشک خمیر	g 14
پسی ہوئی چینی	g 15
بوفیلو موزریلا	g 700
کنور اٹالین ٹماٹو بیس	g 400
تلسی، تازہ	g 80
آلو آئل، ایکسٹرا ورجن	ml 50

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



بوفیلینا پیزا - کیمپانیا انداز میں

تلی کے کیمپانیا علاقے کا شہر سٹی آف نیپلز وہ شہر ہے جہاں پیزا سب سے پہلے دریافت کی گیا۔ بوفیلینا پیزا کی اس ریسپی میں، سادگی اور اجزاء کا معیار سب سے اہم پہلو ہے۔ کنور ٹماٹو پروٹو پیزا کی بیس کے لیے بہترین انتخاب ہے، اور اس کے اوپر اٹالین بوفیلو موزریلا اور کچھ تلسی (بازل)۔ مکمل ریسپی نیچے آزمائیں۔

شیف ٹپ

اس ڈش کے لئے گونکیل (پورک چیکن) کا استعمال پورے اٹلی میں نہایتی عام ہے۔ لیکن یہاں پانسیٹا بھی استعمال کیا جا سکتا ہے۔





کیمپینیا

10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آٹا، آل پریز	kg 1000
نمک	g 10
انسٹنٹ خمیر	g 15
نیم گرم پانی	ml 650
پیاز، کٹی ہوئی	g 200
بھیڑ کا گوشت، قیمہ کیا ہوا	g 800
آلو آئل (زیتون کا تیل)	ml 60
کالی مرچ، پسی ہوئی	g 20
نمک	g 20
ادرک لہسن کا پیسٹ	g 100
موزریلا چیز، کدوکش کیا ہوا	g 400
چیڈر چیز، کدوکش کیا ہوا	g 400
کنور اٹالین ٹماٹو بیس	g 400
لال مرچ پسی ہوئی	g 30

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



لیمب، پیپر اینڈ چلی پیزا

کیا ایک مکمل پیزا سے بہتر کوئی چیز ہے؟ بوٹ چلی اور مرچوں کی مزیدار سیزننگ اور جوس والا بھیر کا گوشت۔ یہ ڈش یقیناً بیسٹ سیلر ہے۔ آج ہی آزمائیں!



10-لوگوں کے لیے

اجزاء

آلو آئل (زیتون کا تیل)	ml 100
بینکن	g 800
پائن ٹس (صنوبری بادام)	g 100
پیاز، برنوائز	g 250
سیلری، باریک کٹی ہوئی	g 200
پیلے شملہ مرچ	g 200
آلوز (برے)	g 150
کیپرز	g 50
کنور اٹالین ٹماٹو بیس	g 500
سن ڈرائڈ ٹماٹو پیسٹو (دھوپ میں سوکھے ہوئے ٹماٹر کا پیسٹ)	g 30
اجوائن، کٹا ہوا	g 80
کالی مرچ	g 20

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



ایگ کاپوناٹا

کاپوناٹا ایک سیسیلیئن ایک پلانٹ سلاد ہے کیرملائڈڈ ایک پلانٹ، کرسپ سیلری اور تیکھے میٹھے ٹماٹر اور ونیگر کے ذائقے کے ساتھ اسے بریڈ کے ساتھ اینٹی پاسٹو (ایپٹائزر) کے طور پر پیش کریں یا مچھلی یا گوشت کے کھانوں کے ساتھ لذت کے لیے۔ مکمل ریسیپی نیچے ملاحظہ فرمائیں۔

شیف ٹپ

اٹالین گرافٹی اور جاپنیز جیسے چھوٹے ایگ پلانٹس اس ڈش کی خوبصورتی اور لذت میں اضافہ کرتے ہیں۔





10-لوگوں کے لیے

اجزاء

لائم جوس

کنور لائم سیزننگ g 150
پانی ml 450

اٹالین آئس

پانی ml 500
چینی g 200
نمک g 0.5

گارنش

شوگر سیرپ لگے لائم سلائس
(کینڈائڈ) pc 10

مکمل ہدایت کے لئے ملاحظہ کریں:

www.ufs.com



اٹالین لائم آئس

ایک سادہ پر مشہور برف والی میٹھی پیشکش (آئس ڈزرت)، آئس کریم ہر سواریٹ جیسی، جوکہ امریکہ میں اٹالین تارکین وطن کی وجہ سے ۱۹۰۰ میں مشہور ہوا۔ اٹالین لائم ریسیپی نیچے ملاحظہ فرمائیں!

شیف ٹپ

کنور لائم سیزننگ لیموں کے بے جا زیاں کو روکنے کے لئے کار آمد ہے۔ لائم آئس کریم ، لائم سواریٹز اور لائم جلاٹو کے لئے یہ ایک کامل جزو ہے۔





KNORR ITALIAN TOMATO BASE
Sauce made with right mix of tomatoes, herb & spices, vinegar, fried onion & garlic to deliver same quality taste in variety of applications including tomato base for pizzas, pasta & lasagna.



RAFHAN CORN OIL
Rafhan Corn Oil lets the true flavours of your dish come through.



KNORR TOMATO PUREE
Knorr Tomato Puree is made with 100% real and natural tomatoes for use as gravy base.



KNORR CHICKEN STOCK POWDER
Knorr Chicken Stock Powder brings that full, intense, meaty taste to every dish.



KNORR DEMI GLACE SAUCE
Knorr Demi Glace delivers a classic, meaty taste in just 5 minutes.



KNORR LIME SEASONING POWDER
Knorr Lime Seasoning is made from real limes for consistent sourness and aroma.



For more beautiful Italian recipe inspiration,
Go to ufs.com

