

# ذائقہ

اس کتاب میں نفیس اور لذیذ ہندوستانی کھانے، مٹھائیاں، مرتبے، اچار، چٹنی وغیرہ بنانے کی ترکیبیں مفصل بیان کی گئی ہیں، جن کا تجربہ مصنف نے بذاتِ خود کیا ہے۔

از

مخدومہ خیر النساء بہتر

والدہ

مولانا ابوالحسن علی ندوی مدظلہ

ناشر

مکتبہ اسلام

۱۰۰/۵۳۔ محمد علی لین، گوئن روڈ، لکھنؤ

جملہ حقوق بحق ناشر محفوظ

بار پنجم

۱۹۱۰ء

۱۳۳۱ھ

قیمت

۱۵ روپیہ

مطبوعہ - کاکوری آفسٹریس

ملنے کاپتہ

مکتبہ اسلام روڈ مارکٹ ۳۱ گون روڈ

لکھنؤ

# فہرست

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۱۱	عرض ناشر	۱
۱۲	پیش لفظ	۲
۱۵	چند ہدایات	۳
۱۶	ہدایتیں اور تدبیریں	۴
۱۶	احتیاط	۵
۱۷	دال، سالن کے درست کرنے کی ترکیب	۶
۱۸	نمک کی کمی و بیشی	۷
	پہلا باب	
۱۹	گوشت کا قورمہ	۸
۲۱	کوفتوں کا قورمہ	۹
۲۲	پھلی کا قورمہ	۱۰
۲۳	سادہ قیمہ	۱۱
	دوسرا باب	
۲۴	کباب خطائی	۱۲
۲۵	پھلی کے کباب	۱۳
۲۵	انڈے اور گوشت کے کباب	۱۴

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۲۶	آلوؤں کے کباب	۱۵
۲۶	بٹیر کے کباب	۱۶
۲۷	بڑی چڑیوں کے کباب	۱۷
۲۸	پسندے	۱۸
۲۸	مچھلی کے پسندے	۱۹
۲۹	یران مسلم	۲۰
	تیسرا باب	
۳۱	سیری	۲۱
۳۱	پائے	۲۲
۳۲	بھیجہ	۲۳
	چوتھا باب	
۳۳	گوشت میں تزکاری	۲۴
۳۳	کوفتوں میں آلو	۲۵
۳۴	املی کا سنگھ	۲۶
۳۵	بھنڈی اور کوفتہ	۲۷
۳۶	مولیٰ کی گوبھی	۲۸

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۳۶	اسٹو	۲۹
۳۷	سمنی	۳۰
۳۷	چنے کی دال گوشت میں	۳۱
	پانچواں باب	
۳۹	موزنگ کی بھنی دال	۳۲
۳۹	بھنی ماش کی دال	۳۳
۴۰	بھنی ارہر کی دال	۳۴
۴۱	ارہر کی دال پتلی	۳۵
۴۱	مسور کی دال	۳۶
۴۲	کھڑے ماش، کھڑے مسور، کھڑے موزنگ	۳۷
۴۳	دل سگہ	۳۸
	چھٹا باب	
۴۴	کریلے	۳۹
۴۵	گلگڑھی کے کریلے	۴۰
۴۵	بیگن کا بھرتہ	۴۱
۴۶	گول کدو کا بھرتہ	۴۲
۴۶	آلوؤں کا بھرتہ	۴۳

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۴۷	لنٹے کے سینڈے	۴۴
۴۷	پالکے کے سینڈے	۴۵
	ساتواں باب	
۴۸	کرٹھی	۴۶
۴۸	منگھی	۴۷
۴۹	رکھی	۴۸
۵۰	بیس کا خاکینہ	۴۹
۵۱	بیس کے اٹے	۵۰
۵۱	دہی بڑے	۵۱
	آٹھواں باب	
۵۲	کچی پکی بریانی، پلاؤ، بوٹ پلاؤ وغیرہ	۵۲
۵۳	پکی بریانی	۵۳
۵۴	پسندوں کی بریانی	۵۴
۵۵	مچھلی کی بریانی	۵۵
۵۵	سختی پلاؤ	۵۶
۵۶	قبولی پلاؤ	۵۷
۵۶	فالسہ پلاؤ	۵۸

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۵۷	سوئیوں کا بیٹھا اور تکمین پلاو	۶
۵۸	سوئیوں کا مزعفر	۶
	نواں باب	
۵۹	مونگ کی قبولی	۶
۵۹	چنے کی قبولی	۶
۶۰	ماش کی کھچڑی	۶
	دسواں باب	
۶۱	کھچڑا	۶
۶۲	شولہ	۶
	گیارہواں باب	
۶۳	سادہ فیرنی	۶
۶۳	بادام کی فیرنی	۶
۶۵	شکر قند کی فیرنی	۶
۶۵	انڈے کی فیرنی	۷
۶۶	رس کھیر بے فصل کی	۷
	بارہواں باب	
۶۷	زردہ مزعفر	۷

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۶۸	گاجر کا زعفر	۷۲
۶۸	شکر قند کا زعفر	۷۳
	تیر ہواں باب	
۷۱	سوچی کا حلوہ	۷۴
۷۱	چنے اور انڈوں کا حلوہ	۷۵
۷۲	ادرک کا حلوہ	۷۶
۷۳	ماش کا حلوہ	۷۷
۷۳	مونگ کا حلوہ	۷۸
۷۴	گاجر و لوکی کا معمولی حلوہ	۷۹
۷۴	گاجر کا حلوہ، نہایت لذیذ تحفہ	۸۰
۷۵	کدو کا حلوہ	۸۱
۷۵	گھیکوار کا حلوہ	۸۲
۷۶	حلوہ سوہن	۸۳
	چودھواں باب	
۷۸	ناریل کا قلاقند	۸۴
۷۹	دودھ میں شکر قند، آلو، گاجر	۸۵
۷۹	شاہی ٹکڑے	۸۶
۸۰	رس گلے	۸۷



صفحہ	مضمون	نمبر شمار
	رس بڑے	۸۸
	پندرہواں باب	
	آٹے کی پیٹھی	۸۹
	پیٹھی مونگ	۹۰
	السی کی پیٹھی	۹۱
	مونگ بھلی پانگے کی ترکیب	۹۲
	باجرہ کا مالیدہ	۹۳
	سولہواں باب	
	آلو، شکر قند اور ارومی کی پوری	۹۴
	تنوری شیرمال	۹۵
	کڑھائی کی شیرمال	۹۶
	باجرہ کی ٹکیاں یا کھجوریاں	۹۷
	اندڑے کے میٹھے چلے	۹۸
	نمیدہ کی کھجوریاں	۹۹
	سموسے	۱۰۰
	میٹھے اور نمکین پراٹھے	۱۰۱
	اندڑے کی روٹی	۱۰۲

صفحہ	مضمون	نمبر شمار
۹۱	بر کی روٹی	۱۰۳
۹۲	نان خطائی	۱۰۴
۹۲	اندرسہ کی گولی	۱۰۵
۹۳	بیسن کے لڈو	۱۰۶
	سترہ ہواں باب	
۹۴	آم کا مرچہ	۱۰۷
۹۵	آم کی چٹنی	۱۰۸
۹۵	تازہ آم کی چٹنی	۱۰۹
۹۶	پیاز کی چٹنی	۱۱۰
۹۶	مولی کی چٹنی	۱۱۱
۹۶	زیرہ کی چٹنی	۱۱۲
۹۷	زیرہ کی کچی چٹنی	۱۱۳
۹۷	لوکی کا رائتہ	۱۱۴
۹۸	میٹھا رائتہ	۱۱۵
۹۸	تیل کا اچار	۱۱۶
۹۹	شلجم کا میٹھا اچار	۱۱۷
۱۰۰	کھانے کے آداب	۱۱۸

## عرض ناشر

یہ کتاب جو آپ کے ہاتھوں میں ہے اس کا پہلا ایڈیشن آج سے  
چون سال قبل فروری ۱۹۳۷ء میں شائع ہوا تھا اور چند ہی روز میں  
ختم ہو گیا تھا اب اللہ کا شکر ہے کہ دوبارہ اس کتاب کے طبع ہونے کی  
نوبت آ رہی ہے۔

اس ایڈیشن میں اوزان میں تبدیلی کر دی گئی ہے کیونکہ پرانے اوزان  
کا استعمال اب متروک ہو گیا ہے۔

امید ہے کہ یہ کتاب موجودہ دور میں بھی اسی قدر مفید ہوگی جیسا کہ  
آج سے پچاس سال قبل تھی۔

ناشر

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

## پیش لفظ

خدا کی مہربانی ہے کہ اس نے ہم کو ہر طرح کی نعمتیں دیں، ہوش و حواس، عقل و سمجھ، ایک دو نعمتیں ہوں تو آدمی ان کو گنوائے، پھر ایک سے ایک بڑھ کر، اگر کہو کہ کانوں میں سُننے کی قوت ہی بڑی چیز ہے تو آنکھوں کی روشنی بھی اس سے بڑھ کر عزیز ہے، پھر زبان میں گویائی کی طاقت اس سے کچھ کم نہیں،

اصل بات یہ ہے کہ ہر چیز اپنی اپنی جگہ نعمتوں کا خزانہ ہے، ہم صرف ایک ہی نعمت کا اپنی ساری عمر، شکر گزاری کا حق ادا نہیں کر سکتے۔ میرے نزدیک بڑی شکر گزاری یہ ہے کہ اس کی دی ہوئی قوتوں کو اس کی مرضی کے موافق صرف کریں اور اس کے حبیب اپنے آقا رسول مقبول صلی اللہ علیہ وسلم کے کہنے پر چلیں تاکہ دنیا میں چین سے رہیں، اور آخرت میں راحت نصیب ہو، مجھ کو عرصہ سے اس بات کا خیال تھا کہ اس زمانہ میں لڑکیوں کو پڑھانے لکھانے کا تو بہت چرچا ہے، مگر وہ چیزیں نہیں سکھائی جاتیں، جو آگے چل کر ان کے کام آئیں، یہ بڑے افسوس کی بات ہے کہ ان کی نوعمری کا دور، زیادہ تو کھیل کود میں اور جس گھر میں پڑھنے لکھنے کا چرچا ہے وہاں پڑھنے لکھنے میں

صرف ہو جاتا ہے، نتیجہ یہ نکلتا ہے کہ وہ آرام طلب ہو جاتی ہیں یا تو غیب شب میں وقت کاٹتی ہیں، یا جو کچھ پڑھ جاتی ہیں وہ قصہ کہانی کی کتابیں پڑھتی ہیں، یہاں تک کہ پہننے اور اوڑھنے کے شوق میں اپنی اور گھر والوں کی زندگی تلخ کر دیتی ہیں، سینا پر ونا اور کھانا پکانا کچھ بھی نہیں آتا، دوسروں کی محتاج اور وقت پڑنے پر ایک ایک کا منہ کتنی ہیں اور شرمندہ ہوتی ہیں، پھر شوہر کی نگاہوں میں ذلیل ہوتی ہیں۔

ان معاملات کو بخوبی سمجھ کر میں چاہتی تھی کہ کھانوں کی ایسی ترکیبیں جو بہت سہل اور ضروری ہوں لکھ کر ایک چھوٹی سی کتاب میں جمع کروں، تاکہ بچیاں آسانی سے سیکھ سکیں، اور مولانا حکیم سید عبدالحی مرحوم کی بھی یہی خواہش تھی کہ یہ کتاب تیار ہو جائے تو لڑکیوں کو، اور ضروری چیزوں کے ساتھ یہ بھی دی جائے، کہ ہر موقع پر اس سے مدد ملتی رہے، مگر خانہ داری کے پھیلوں میں ایسی پھنسی ہوئی تھی کہ مجھ کو کوئی موقع اب تک نہیں ملا تھا، اتفاق سے ایک تقریب کے سلسلہ میں مجھے اپنے وطن رائے بریلی جانے کی ضرورت پیش آئی اور وہاں مجھے پانچ چھ مہینے رہنا پڑا، کچھ فرصت ملی تو اس کا خیال آیا، تو اپنے عزیزوں کی لڑکیوں کو جمع کر کے ان کے سینے پر منے، کھانا پکانے کی تعلیم دیتی رہی، اور ان کے لئے یہ کتاب لکھی درمیان میں پھر دنیا کی بے ثباتی دیکھ کر طبیعت بالکل اُچھاٹ ہو گئی، اور یہ کتاب ایک عرصہ تک نامکمل رہی، کسی وقت خیال بھی نہیں گزرتا تھا، مدت کے بعد کچھ شغل بے شغلی کے طور پر اور کچھ اس خیال سے کہ مولانا مرحوم کی بھی تاکید اور فرمائش تھی اس خیال میں روح پیدا

ہو گئی اور برائے نام تصحیح و ترمیم کر کے مکمل کتاب کی صورت میں لے آئی، اور پھر اس خیال سے کہ اس کی اپنے محدود حلقہ سے باہر بھی رسائی ہو، طباعت کا بھی خیال پیدا ہوا اس کے بعد دوسرا مشغلہ بھی چاہئے تھا، تصنیف سے طبیعت ایک حد تک مانوس سی ہو گئی تھی اور بے کاری کی وجہ سے کتب بینی طبیعت تاشیہ بن گئی تھی، کچھ نہ کچھ تو لکھتی ہی رہتی تھی، اس خیال نے اس کی طرف رہبری کی کہ خانہ داری اور طرز معاشرت پر کچھ لکھوں، ممکن ہے کہ اس سے وہ خیال پورا ہو جائے کہ جو مدت سے چٹکیاں لیتا رہا ہے، یعنی میرے عاجز اور ناتواں قلم سے اپنے عزیز طبقہ، نسوان کی کچھ بھی خدمت ہو سکے، اس خیال سے ”حسن معاشرت“ کی صورت اختیار کر لی جس کو اس کتاب کا ایک دوسرا مستقل باب سمجھنا چاہئے اگر اس سے کچھ فائدہ پہنچا، تو میں سمجھوں گی کہ میری محنت ٹھکانے لگی اس کے سوا میرا کوئی سامع نظر نہیں۔

واللہ المستعان

خیر النساء بہتر  
محرم الحرام ۱۳۲۶ھ

دائرہ شاہ علم اللہ  
رائے بریلی

لہ الحمد للہ اب تک اس کتاب کے چودہ ایڈیشن شائع ہو چکے ہیں۔

## چند ہدایات

یہ بات یاد رہے کہ ہر کام کے لئے احتیاط ضروری چیز ہے، پھر خاص کہ کھانوں میں، تمہیں معلوم ہے کہ ہر شخص بُرا بھلا کھانا پکا کر کھا ہی لیتا ہے، مگر جو کھانے کے شائق ہیں، اور دوسرے سے کچھ انا چاہتے ہیں، ان میں سے اکثر کو یہ خبر نہیں ہوتی، کہ کن باتوں سے کھانا مزیدار ہوتا ہے، اور کس وجہ سے بد مزہ ہو جاتا ہے، اکثر پوری ترکیبوں سے چیز پکائی جاتی ہے لیکن تیار ہونے پر خاطر خواہ نہیں ہوتی، اس کے کئی وجوہ ہیں۔

ایک تو یہ کہ کبھی پتیلی میں قلعی کم ہوتی ہے، اس کے باعث کھانے میں کساؤ اور بد مزگی پیدا ہو جاتی ہے، دوسری وجہ یہ ہے کہ مصالحہ کبھی موٹا ہوتا ہے یا آخ تیز ہوتی ہے کہ اس میں گھی کا پتہ نہیں چلنا، اس وقت دیکھ کر سخت افسوس ہوتا ہے، اس لئے جو چیز پکانا ہو، پہلے دیکھ لو کہ برتن میں قلعی ہے یا نہیں، اور مصالحہ وغیرہ کا بھی خیال رکھنا ضروری ہے کہ وہ بار یک پسا ہو، اکثر ماہی جلدی میں بُرا بھلا مصالحہ در در اگر گوشت وغیرہ میں ملا دیتی ہیں، اور آخ تیز کر کے ہانڈی تیار کر لیتی ہیں، نا تجربہ کار بیبیاں بس چوری کا الزام رکھنا چاہتی ہیں مگر اصل قصور پر نظر نہیں کرتیں، بہتر یہ ہے کہ کل مصالحہ لپسا کر اور چھان کر رکھ لو خاص خاص چیزیں اس احتیاط پر بھی خود ہی انگاروں پر چڑھا کر تیار

کر لیا کر دو روز روز کے جمعہ صبح سے بچنے کے لئے المونیم کی پتیلی رکھو اس کا پکا ہوا کھانا سوندھا ہوتا ہے روز روز قلعی کی ضرورت نہیں ہوتی خاص کر کچھڑی، بھنی دال، تھولی خشک یہ سب بہت لذیذ تیار ہوتے ہیں، مگر اس شرط سے کہ پتیلی کو پکانے کے بعد ہی صاف کر دیا جائے ورنہ بجائے خوشبو کے بدبو آئے گی اسی طرح سے ہر چیز میں احتیاط ضروری ہے۔

## ہدایتیں اور تدبیریں

کھانا پکانے کی جگہ نہایت صاف رکھنا چاہیے، دیواروں پر قلعی اگر چونے کی نہ ہو تو چکنی مٹی کی ہی ہو، کہ کھیاں کم رہیں جو دھواں جم جائے اسے بھاڑ ڈالنا چاہیے کہ وہ ہانڈیوں میں اکثر گر جاتا ہے، ہانڈی کھلی نہ پکانا چاہیے، گھی بغیر چھانے کام میں نہ لاؤ، اکثر گھی میں مکھی وغیرہ ہوتی ہے اور برکت بھی نہیں ہوتی، سالن وغیرہ بھوتے وقت جو کفگیر کی رگڑ سے پتیلی کے منہ پر میل آجاتا ہے، وہ صاف کر لینا چاہیے، ورنہ سالن خراب ہو جائیگا، صافی یا دیگی گبیر جو بھی ہو صاف رکھو کہ اتارنے چڑھانے میں تکلف نہ ہو۔

## احتیاط

ہر چیز پکاتے وقت دیکھ لو، آٹا بغیر چھانے کام میں نہ لاؤ، چاول خوب چن کر اور خوب دیکھ کر پکاؤ، کیوں کہ اس میں اکثر مینگنیاں پائی جاتی ہیں، کپنے سے پھول جاتی ہیں، علاوہ اس کے اس میں کنکریاں ضرور ہوتی ہیں،



جو نہایت مضر ہیں، دال کی بھی یہی کیفیت ہے، بازار کی دال نہایت خراب ہوتی ہے، اور بہت دیر میں گلنتی ہے، خاص کر چنے کی دال، تو بجائے مصالحہ کے دو سو پچاس گرام دال میں ایک یا دو گرام سوڈا ملادو، مگر مصالحہ ہرگز نہ ڈالو، اور یہ بھی ہے کہ بعض کنوؤں کا پانی کھاری ہوتا ہے، اس سے دال نہیں گلنتی اور اس کی پکی ہوئی چیزیں بھی بدمزہ ہوتی ہیں۔

یہ بات واضح ہے کہ دال ہانڈیوں میں اچھی پکتی ہے، ہانڈی چکنی اور مضبوط ہو کہ دھونے سے صاف ہو جائے، اور تیز آچ سے نہ ٹوٹے۔

## دال، سالن کے درست کرنے کی ترکیب

دال اور گوشت جل جانے سے نہایت بدمزہ اور بدنما ہو جاتے ہیں کسی چیز کا مزہ ان میں نہیں رہ جاتا، جب جلی بو آئے تو فوراً اتار لو، چلاؤ نہیں ورنہ بے کار ہو جائے گا، جب پیلی ٹھنڈی ہو جائے، دال ہر تو اوپر کی دال اور بوٹیاں ہوں تو وہ، اور اوپر کا مصالحہ دوسری پتیلی میں ڈالو اور گھی میں اسی طریقہ سے بھگا رو، اگر مصالحہ کافی نہ ہو، تو اور تھوڑا مصالحہ ملا کر بھگا رو، اگر مناسب سمجھو اور ضرورت ہو تو دال کے لئے بھی یہی کرو، سالن میں بجائے مصالحہ کے جبکہ وہی اسی مقدار سے چھوڑ دو اور ٹھیک کر لو پھر جلی بو باقی نہیں رہ سکتی،

گوشت وغیرہ دھیمی آچ پر اچھا پکتا ہے، تیز آچ دیے سے نہ گھی معلوم ہوتا ہے اور نہ خوش رنگ ہوتا ہے پھر جلنے کا بھی اندیشہ

رہتا ہے۔

## نمک کی کمی و بیشی

جو چیز پکانا ہو یہ خیال رکھو کہ اگر پسندے اور کباب وغیرہ ہوں تو نمک میں کر ملاؤ، اور اگر اندازہ نہیں تو چکھ لو، جہاں تک ممکن ہو پہلے چیز پھینکی رکھو، کیوں کہ کمی دور ہو سکتی ہے، اگر بالفرض تیز ہو جائے تو گوشت یا مصالحہ کچھ زیادہ کر لو، اگر شور بہ دار پکانا ہو تو نمک میں کہ نہ ڈالو، یسے ہوئے کا اندازہ مشکل ہے، اگر شور بہ میں نمک تیز ہو تو آٹے کو کڑا گوندھ کر اس کی کچی ٹکئیں بنا کر اس میں ڈال دو، کڑے کی شرط اس لئے لگائی گئی ہے کہ شور بہ میں گھل نہ جائے، یا اس کے بجائے کونلہ ہو کہ یہ بھی نمک جذب کر لیتا ہے، تجربہ ہو چکا ہے، اگر اس پر بھی تیزی باقی ہو بوٹیوں کو نکال کر اور دوسرا مصالحہ کھی میں بگھار لگا کر ٹھیک کر لو پھر بوٹیاں ڈال کر باقاعدہ تیار کرو، لذیذ ہوگا اور مزے سے کھایا جائے گا۔

# پہلا باب

## گوشت کا قورمہ

دھنیا	دہی	گھی	گوشت
پندرہ گرام	ایک سو پچیس گرام	دو سو پچاس گرام	ایک کلو
لونگ	ادرک	لہسن	پیاز
تین گرام	ایک گمرہ	ایک پوٹی	دو پوٹی
نمک مرچ	الایچی خورد	زیرہ سیاہ	الایچی کلاں
حسب خواہش	تین عدد	تین گرام	تین عدد

سب چیزوں کو ایک جگہ رکھ لو، پھر دھنیا، پیاز، ہسن، نصف ادرک سب کو باریک میں لو، پھر ایک اور پوٹی پیاز کی لے کر اس کے لچھے کا لو اور اور انہیں گھی میں لال کرو، ادھی نکال لو اور ادھی پیاز میں لونگ، الایچی کلاں اور زیرہ چھوڑ دو، جب آگ پر رکھے رکھے چٹکنے لگے، تو انہیں میں گوشت دھو کر چھوڑ دو، اور نصف لہسن کوٹ کر اسی کے پانی سے بھونو اور دہی کے چھینٹے دیتی رہو، پھر پسا ہوا مصالحہ اور دہی جو بچ رہا ہے اور نمک و پانی حسب ضرورت ڈال دو اور بند کر دو، اب آئینچ دھیمی کر دو، جب پک کر تیار ہو اور حسب خواہش گوشت گل گیا ہو اور شور بہ ٹھیک ہو تو پیاز اور الایچی سفید

اور اگر ادراک ہو تو وہ بھی ”دو گرام“ بیس کر ملا دو، پھر اُتار لو اور استعمال میں لاؤ، تم دیکھو گی کہ قورمہ نہایت اچھا تیار ہوا ہے پکانے میں ساری خوبی آب و نمک ٹھیک ہونے کی ہے، اس کا لحاظ رکھنا نہایت ضروری ہے۔

قورمہ اور جس قسم کا سادہ گوشت پکانا ہو اس کے مصالحہ کی مقدار اتنی ہی ہونا چاہئے، اس سے زیادہ مصالحہ ڈالنے سے بد مزہ ہو جاتا ہے اور چکنائی بھی کم ہو جاتی ہے۔

بہت مصالحہ سے بے مصالحہ کا گوشت مزیدار خوش رنگ ہوتا ہے، یہ ضرور خیال رکھو کہ گوشت عمدہ اور ملائم ہو، خراب گوشت کبھی پک کر عمدہ نہیں ہوگا، چاہے کچھ بھی کرو، چرٹیوں کا بھی قورمہ اسی ترکیب سے تیار ہوتا ہے اور مصالحے بھی یہی ہوتے ہیں، چرٹیوں کے گوشت میں تیل اور خشک آٹھال کر خوب دھو لو، کہ سا ہند نہ رہے، پھر کچھ پیسٹیا یا انجیر لگا کر آدھ گھنٹہ تک پونہی رہنے دو، پھر اسی ترکیب سے جو میں بتا آئی ہوں، تیار کرو، گھی تمھاری خوشی پر ہے کہ جس قدر ممکن ہو ڈالو، بجائے دو سو پچاس گرام گھی کے ایک سو پچیس گرام یا صرف ساٹھ گرام میں بھی گوشت تیار ہو سکتا ہے، کچھ مقدار مقرر نہیں ہے، اور بجائے گھی کے تیل بھی استعمال کر سکتی ہو، بعض شوقیہ تیل استعمال کرتے ہیں، مگر پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہئے، گھی، تیل اور کل مصالحہ بے سوچے سمجھے اُونے پونے ڈال کر پکایا تو کیا، نہ سالن میں خوشبو رہے گی نہ مزارا ہے گا، اگر اچھے طریقے سے تیار کیا جائے گا تو کبھی گھی سے تیل کی چیز زیادہ مزیدار اور چٹپٹی ہوتی، ناص کر مچھلی وغیرہ۔

## کوفتوں کا فورمہ

گوشت	گھی	دھنیا	پیاز
ایک کلو	ایک سو پچیس گرام	۳۰ گرام	چار پونڈ

اس کے علاوہ مصالحہ وری ہوگا، جو میں لکھ آؤ، بول، ماتہ، اور سب چیزیں کباب کے موافق ہوں اس میں مصالحہ ڈیوڑھا ہونا چاہیے نصف گوشت ابال کر پیو اور نصف کچا کوٹ کر باریک پس لو پھر دونوں کو ملا لو اور مصالحے باریک پس کر نصف مصالحہ میں پانچ گرام خشک خاش، پندرہ گرام چنے کی بھنی دال، پانچ گرام گرم مصالحہ، تین گرام زیرہ سفید، ہریاں میں کر ملا دو پھر ایک سو پچیس گرام پیاز کے لچھے، گھی میں تل کر ملا دو اور نمک چمک کر کونٹے بنا لو اور دو سو گرام گھی میں لونگ، الائچی، سیاہ زیرہ، کر کر ڈال کر باقی مصالحہ گھار دو، پھر جیکہ دہی ساٹھ گرام ڈال کر خوب بھونو پھر کوفتے ایک ایک کر کے ڈالتی جاؤ، اور چلاتی جاؤ اور دھیمی آتچ پر رکھ کر پکاؤ، جب یک کر تیار ہو جائے تو جیکھ لو، اگر نمک ٹھیک ہو تو اتار لو یہ خیال رکھو کہ نمک بھی مصالحہ کے ساتھ ڈالنا چاہئے، اتار کر وہی پیاز تلم ہوئی اور الائچی سفید میں کر ملا دو۔

یہی ترکیب ہر کوفتہ کی ہے، یہ بھی یاد رہے کہ کچا گوشت بھی کوفتہ لائق ہے، جو ترکیب اوپر لکھی ہے وہ خاص ہے، ورنہ کچے گوشت کے کوفتے عام طور سے پکتے ہیں، بھنڈی وغیرہ ڈالنا ہو تو کوفتے بالکل کچے گوشت بنائے جائیں، کچھ بھی گوشت ابالا نہ جائے۔

## مچھلی کا قورمہ

اگر مچھلی کا قورمہ پکانا ہو تو سب سے بہتر مچھلی، سور، بام یا روہو ہے ان میں سے کوئی پسند کر لو، اس کو تیل و آٹا لگا کر دھو ڈالو اگر مچھلی ایک کلو ہو تو ایک گرہ ادراک اور پانچ گرام گرم مصالحہ پیس کر اس میں لگا دو، پھر دھنیا پچیس گرام، ذرا سی ہلدی، پیاز دو پوٹی، لہسن ایک پوٹی، نمک مرتج حسب خواہش ہونا چاہئے۔

دھنیا، ہلدی، پیاز، لہسن، بارہک میں لو پھر ایک سو پچیس گرام تیل، پتیلی میں ڈالو اور آگ پر رکھ دو، جب کھرا ہو جائے، ساٹھ گرام گھی چھوڑ دو، جب اتنا ہو جائے کہ دھواں دینے لگے تو ذرا سی مٹھی کے ڈال دو، جب خوب سرخ ہو جائیں تو مصالحہ چھوڑ دو اور فوراً بند کر دو، پھر اسی وقت کھٹا دی، ایک سو پچیس گرام ڈال دو اور نمک شامل کر کے چلاؤ، جب مصالحہ سرخ ہو جائے اور کھی چھوڑ دے، تو مچھلی ڈالو اور احتیاط سے چلاؤ، تاکہ بوٹیاں اصلی صورت میں رہیں، کچھ دیر کے بعد پانی اتنا چھوڑو کہ بوٹیوں سے دو انگل اوپر رہے، پانی ڈال کر کچھ دیر تیلی کھلی رکھو، کہ بھاپ کے ساتھ سا ہند نکل جائے، پھر بند کر دو اور دھیمی آتج پر پکاؤ، اگر چاہو تو آٹے سے منہ بند کر دو ایک گھنٹہ کے بعد کھول کر دیکھ لو، اگر اب نمک ٹھیک ہو تو ذرا سی ادراک، الائچی سفید تین عدد اور تلی ہوئی پیاز پیس کر کیوڑہ میں ملا کر اس میں ڈال دو، پھر اتنا رو۔

## دوسری ترکیب

مصالحہ کے ساتھ سویا میتھی کا ساگ تازہ یا خشک ڈال کر خوب بھونو، اور اسی ترکیب سے جو اوپر ذکر کی جا چکی ہے، تیار کرو، نہایت خوشبودار اور لذیذ ہوگی، اکثر بعد والی ترکیب ہی پسند کی گئی ہے اور ہمارے یہاں اسی کا دستور ہے۔

## سادہ قیمہ

گوشت کا قیمہ اگر گھر میں کر لو تو بہتر ہے، ورنہ جیسا بھی ہو اسی طرح دھنیا، گرم مصالحہ، ادک پیس کر ملا دو اور تھوڑی انجیر بھی شامل کر لو، اگر قیمہ آدھا کلو ہے، تو پیاز دو سوچاس گرام، گھی ایک سو بیس گرام، مین تل کر قیمہ میں چھوڑ دو، پھر دہی ڈال کر خوب کسو، کہ گھی چھوڑ دے پھر ہری دھنیا، ہرے مرچ، کتر کر ڈال دو، اور اتار کر کام میں لو۔

## دوسری ترکیب

قیمہ  
آدھا کلو  
پیاز  
آدھا کلو  
گھی  
ایک سو بیس گرام  
دہی، مرچ سرخ اور نمک سب ملا کر چولھے پر چڑھا دو، جب تھوڑا  
یک جائے تو اس قدر بھونو کہ سرخ ہو کر گھی چھوڑ دے، پھر نمک اور کھٹائی  
درست کر کے اتار لو، یہ نہایت آسان ترکیب ہے۔

## دوسرا باب

### کباب خطائی

یہ کباب ہر شخص، خواہش کے مطابق نہیں بنا سکتا، کبھی بالکل سکل جاتے ہیں، کبھی چمڑے اور بد مزہ ہو جاتے ہیں، کہ کھانے میں بجائے لطف کے تکلف ہوتا ہے، اس کے بنانے کی بہتر ترکیب میرے تجربہ میں یہ ہے، کہ گوشت ایک کلو لے کر باریک پیس لو، اور اسی انداز سے مصالحہ دھنیا، پیاز، سرخ مرچ، خشخاش، چنے کی بھنی دال، ادراک، گرم مصالحہ زہرہ سفید بریاں، سب کو باریک پیس لو، پیسے وقت پانی اتنا نہ ڈالو کہ مصالحہ پتلا ہو جائے، گوشت کی بھی یہی صورت ہے، پھر چکّہ دہی ساٹھ گرام لو، اور کپڑے میں لکھ کر خشک کر لو، پھر انجیر دو عدد باریک پیس کر پیسے ہوئے گوشت میں ملا دو لیکن یہ واضح رہے کہ انجیر ملانے سے پہلے آگ کو ٹکڑے، سیخ وغیرہ موجود رکھو پھر اسی گوشت میں کل مصالحہ، نمک، دہی ملا کر انجیروں سے بکھا دو اور برابر برابر برکیٹکیاں، متوسط درجہ کی نہ چھوٹی ہوں نہ بڑی، بنا کر سیخ میں لگاتی جاؤ، جب سیخ ٹکیوں میں پوری آجائے، تو آگ پر رکھ دو اور پنکھے سے دھونکتی رہو، اور سیخ کو تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد پھیرتی جاؤ جس طرف ٹکیاں سرخ ہو جائیں، وہاں پھر بری سے گھی



لگا دو، جب سب طرف لال ہو جائیں، اُتار کر چیکے چیکے نکال لو، کہ ٹوٹنے نہ پائیں، اگر انجیر نہ ہو تو پیدیتہ اسی مقدار سے پیس کر ملا دو، مگر انجیر سے زیادہ نہ ہو،

## مچھلی کے کباب

مچھلی کے کباب کی بھی یہی ترکیب ہے، مچھلی کو جوش دے کر پیس لو اور سب مصالحہ ملاؤ، خشخاش اور بجنے کی دال کی ضرورت نہیں، باقی اسی ترکیب کو کام میں لاؤ، اور اس کی ٹکیاں تیلی نہ ہوں اور گگر کے اوپر تانگے لپیٹ دو، یا انڈے کی سفیدی لگا دو کہ چٹخیں نہیں، گھی زیادہ لگاؤ، یہ خشک ہوتی ہے اور گرم ہی گرم کام میں لاؤ۔

## انڈے اور گوشت کے کباب

گوشت آدھا کلو، کوٹ کر، کباب کی طرح مصالحہ وغیرہ اور انجیر لگا کر تیار کر لو اور سات انڈے جوش دے کر زردی نکال کر، زردی میں نندا ساز عفران کیوڑہ میں پیس کر ملاؤ اور چار پوٹی پیاز کے لٹھے کاٹ کر گھی میں میں لال کر لو، اور زرد اسانک مرتج، بقدر ذائقہ ملا کر انڈے کی زردی کے برابر یا کچھ چھوٹی گولیاں بنا لو، پھر جس قدر گولیاں ہوں، اتنی ٹکیاں بنا کر زردی رکھ کر بنائی جاؤ مگر انڈے سے چھوٹی نہ ہوں مگر بیضاوی ہوں، پھر انڈوں کی سفیدی پھٹی ہوئی لگا کر کڑا ہی یا پیتلی میں تلو، چاہتے تل کر نصف

اسی گھی میں مصالحہ ڈال کر پکالو اور نصف یونہی رکھو، یہ دیکھنے اور کھانے میں مزیدار ہوں گے۔

## آلوؤں کے کباب

آلو کو چاقو سے چھیل کر موٹے موٹے ورق اس کے تراشو، اور جو مصالحہ گوشت کے پسندوں میں پڑتا ہے، پہلے مصالحہ پیس کر دہی میں ملا کر اس میں آلوؤں کے ٹکڑے لت کرو اور اتنا پانی ڈالو کہ جس میں آلو گھل جائیں، اور چکھ لو کہ نمک ٹھیک ہے یا نہیں، پھر اسے برتن میں لے کر دھکتا ہوا انگارہ رکھ کر گھی ڈال کر سرپوش سے بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کولہ نکال کر پھینک دو اور اس برتن کو انگاروں پر لگا دو، جب آلو گھل جائیں تو اتار لو!

## بٹیر کے کباب

بٹیر کے کباب نہایت نفیس اور مزیدار ہوتے ہیں، پہلی ترکیب یہ ہے کہ بٹیر صاف کر کے دھو لو اور انجیر لگا دو، اور چاقو سے تراش دو کہ مصالحہ اندر تک پہنچے، مصالحہ دہی جو پسندوں میں پڑتا ہے، خشخاش اور چنے کی ڈال ڈالنے کی ضرورت نہیں، وہ خود خستہ ہوتی ہیں، باقی سب مصالحے ہوں مگر تھوڑے۔ بس اس قدر مصالحہ ہو کہ بٹیروں میں کھپ جائے، زیادہ نہ ہو، نمک چکھ لو، اگر آٹھ عدد بٹیریں ہوں تو گھی ایک سوچیس گرام

رکھو، بیٹروں میں مصالحو اور دہی ایک سوچیں گرام ملا کر سب گھی ڈال کر انگارہ سے بگھار دو، اگر دہی گاڑھا ہو، تو تھوڑا سا پانی ملا دو اور دہی میں برا بربھادو، اور بند کر کے انگاروں پر پکاؤ، جب گل کر سُرخ ہو جائیں چھڑی سے پلٹ دو، جب دونوں طرف سُرخ ہو جائیں، گھی بھی معلوم ہو تو اتار لو۔

## بڑی چڑیوں کے کباب

بڑی چڑیوں کا گوشت سخت ہوتا ہے، اور اس کی بوٹیاں بڑی کے ساتھ کاٹ کر خوب دھولو، اور چاقو سے ایسا تراشو کہ گوشت جدا نہ ہو پھر انجیر کئی عدد پیس کر لگا دو، اور ایک گھنٹہ تک رکھے رہو، پھر کباب کا مصالحو مع ادراک اور گرم مصالحو پیس کر رکھ لو، اگر ایک کلو گوشت ہو تو ایک سوچیں گرام گھی، میں پیاز لال کر کے نکال لو، اور گوشت کو گھی میں خوب تلو، کہ پانی خشک ہو جائے، اور سُرخی آجائے، ایک بار لہسن کا بھی چھینٹا دے دو، کہ سا ہند جاتی رہی، پھر اتار کر مصالحو اور دہی ملا کر تھوڑے گھی سے انگارہ رکھ کر بگھار دو اور پانی بھی تھوڑا ڈالو، تک مصالحو کے ساتھ ڈال کر چکھ لو، پھر بند کر دو، دھیمی آتخ پر رکھ دو جب گل جائیں اور پانی بھی جل جائے، تو ہلکے ہلکے چلا دو، پھر اتار لو اگر سا ہند زیادہ ہو تو بجائے گھی کے تیل میں لال کرو اور پیاز مل کر مصالحو کے ساتھ چھوڑ کر کولہ سے بگھارو، پھر پکاؤ۔

## پسندے

گوشت ایک کلوے کر چھٹے وغیرہ نکال ڈالو اور دھو کر نچڑو، اور انجیر کئی عدد اندازہ کر کے پسین کر لگا دو، ایک گھنٹہ کے بعد دھنیا، پیاز اور مرچ سرخ، ادراک، گرم مصالحہ لگا دو اور ساٹھ گرام دہی چکے اور نمک لگا کر کولہ جلتا ہوا رکھ کر بگھار دو، نمک چکھ کر سیرج پر بھون لو اور گھی لگاتی رہو، اسی طرح سب تیار کر لو۔

اگر خستگی چاہو، تو خشخاش اور بھنی جنے کی دال بھی ملا لو، مگر اندازہ سے، کوئی چیز زیادہ نہ ہو، مصالحہ تراش کر کے گوشت کا مزہ نہیں رہتا، پسندے کٹہرے پر بھی عملہ بھونے جاتے ہیں، چاہو، جس طرح سے کرو، اگر کٹہرے پر بھونو تو پسندوں کی پتلی آگ پر رکھ کر خشک کر لو، کہ لپٹیں نہیں پھر گھی کٹہرے پر لگا کر بھونو،

اگر اسی ترکیب سے پتلی میں پکانا چاہو، تو سب پسندے برابر بچھا کر انکارہ رکھ کر ساٹھ گرام گھی ڈال کر انگاروں پر لگا دو جب سرخ ہونے پر آئیں تو کفگیر سے پلٹ دو، جب دونوں طرف برابر ہو جائیں تو اُتار لو اور کام میں لاؤ، یہ دیگھی کے پسندے مشہور ہیں۔

## مچھلی کے پسندے

مچھلی لے کر کھال نکال ڈالو، اور خوب دھو کر پسندوں کا مصالحہ لگا کر

اس میں لہسن بھی تھوڑا ملاو اور کڑوا تیل پنڈرہ گرام ہاتھ میں لے کر ملا دو کہ  
 بسا ہند باقی نہ رہے، مصالحہ، مچھلی کے موافق ہو، زیادہ نہ ہو کہ مچھلی کا مزہ  
 جاتا رہے، ہر چیز میں اس کا خیال رکھو، نمک مرتج سب ٹھیک ہو،  
 وہی چمکہ ایک سو پچیس گرام یا جس قدر ممکن ہو ملا کر انگارہ سے بگھار دو  
 ابخیر لگانے کی ضرورت نہیں، سیخ پر لگا کر تیار کر لو سرخ ہونے پر گھسی  
 لگاتی رہو۔

## ران مسلم

ران مسلم بھوننا کوئی دشوار نہیں ہے، مگر اکثر دیکھا ہے کہ اندر برکتی  
 رہ جاتی ہے، کھانے میں لطف نہیں آتا یہ ترکیب ٹھیک ہے کہ ران صاف  
 کر کے کہ چربی وغیرہ نہ رہے، پھر دھو کر نمک اور ادراک لگا کر رکھ دو،  
 آدھ گھنٹہ کے بعد کئی ابخیر پیس کر لگا دو، مگر اس وقت تک کہ خوب گود چکی  
 ہو، پھر پیاز چار پوٹی، بھننے چنے کی دال تین گرام، خشخاش تین گرام، گرم  
 مصالحہ چھ گرام، زیرہ سفید بریاں تین گرام، وہی چمکہ ایک سو پچیس گرام،  
 نصف مصالحہ اور نمک ٹھیک کر کے تھوڑا پانی ڈال کر ایسے برتن میں کہ  
 پوری ران آجائے چولھے پر رکھ دو، مگر انگارے ہوں، آج نہ  
 ہو، اور اس قدر ڈھنکو کہ بھاپ نہ نکلے، جب پانی جل جائے، بالکل  
 خشک ہو جائے تو اتار لو پھر باقی نصف مصالحہ اور وہی لگا کر اندر  
 تک پہنچا دو، پھر نور میں، جو خوب دہک چکا ہو، آگ کم کر کے

لٹکا دو اور تنور بند کر دو آدھ گھنٹہ کے بعد دیکھ لو جب بالکل سُرخ ہو جائے، نکال لو اور اگر کچھ ہونے میں کسر ہو، تو تنور میں اینٹ کھڑی کر کے مثل سیخ کے رکھ دو، یا کٹہرے پر یونہی ٹھیک کر لو، پھر کسر نہیں رہے گی۔

---

# تیسرا باب

## سیری

سیری ایک جہاں تک ممکن ہو بکری کی ہو، اسے بھون کر صاف کر لو کہ پال نہ رہیں، پھر خوب دھو کر رکھو، اور مصالحہ باریک پیس کر ایک سو پچیس گرام گھی میں توڑ مہ کی طرح بگھا رو، نمک اسی وقت چھوڑ دو اور خوب پکاؤ، جب نیم پخت ہو، تو دہی دو سو پچاس گرام چھوڑ دو، جب گل جائے اور پانی جل جائے، تو سیری نکال کر توڑ کر بھیجہ نکال لو، اور اسے کفچے سے لت کر کے دیگی میں چھوڑ دو، اور لہسن کے پانی سے بھونو کہ بسا ہند نہ رہے، پھر حسب ضرورت پانی ڈال کر دھیمی آئج کر دو، جب آب و نمک ٹھیک ہو اور خوب گلی ہو کہ ہڈیاں جدا ہو گئی ہوں تو ہڈیاں نکال ڈالو اور در در اگر گرم مصالحہ چھوڑ دو اور اس کے بعد ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو، پھر اتار کر تلی ہوئی پیاز اور سفید الائچی دو تین گرام، گرم مصالحہ پیس کر ملا دو، اور ساٹھ گرام گھی میں لونگ کڑکڑا کر بگھا رو، پھر کام میں ملاؤ۔

## پائے

پائے اگر دو جوڑ ہوں تو مصالحہ قریب قریب دو سو پچاس گرام ہو،

دھنیا، ہلدی، مرتج، سرخ، پیاز، لہسن مگر ہلدی زیادہ نہ ہو، دو ایک کانٹھ کافی ہے، پائے صاف کرنا کر کٹوا کر کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو، اور نکال کر خوب مل کر دھو کہ کالو پخ باقی نہ رہے، مصالحہ بار یک پسا ہوا اور تیل کی جھلا نکال کر، اور پائے نمک سب ملا کر چڑھا دو اور پانی اس قدر چھوڑ دو کہ بالکل گل جائیں، کندالگاؤ کہ آئینہ برابر لگتی رہے رات کو کندا ہی برابر جل سکتا ہے لکڑیاں بار بار جلانے کی ضرورت پڑتی ہے، جب پانی جل جائے تو ہڈی نکال لو، اور گووا اسی میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو پھر اس قدر پانی اور وہی ڈالو کہ پکنے پر قاعدہ کا شودہ ہو، پھر ہری دھنیا، ہرے میچ کتر کر چھوڑ دو اور ایک چھٹانک گھی لے کر، لونگ سے بھار دو، پھر چھ گرام گرم مصالحہ در در کر چھوڑ دو اور کام میں لاؤ۔

## بھیج

بھیج منگا کر اس کی نہیں نکال کر دھو لید، مگر سنہمال کر کہ بھرنے نہ پائے لہسن کے پانی سے دھو کر کچھ کر ڈال تیل مل دو، پھر ایک سوچیس گرام تیل اور کچھ گھی کر کر کر کر میتھی خوب لال کر کے مصالحہ بھار دو، مصالحہ پکنے کے بعد بھیج چھوڑ دو اور خوب بھونو، مگر مصالحہ کے ساتھ ہی کھٹائی یاد ہی اور سو یا میتھی کا ساگ بھی چھوڑ دو، اور بھیج ڈالو، اور لہسن کے پانی سے بھونو، اور نمک کھٹائی وغیرہ ٹھیک کر کے کچھ دیر انگاروں پر رہنے دو، کہ چکنائی الگ ہو جائے، پھر کام میں لاؤ۔



# چوتھا باب

## گوشت میں ترکاری

اگر گوشت میں ترکاری ڈالنا چاہو، تو اس کی ترکیب یہ ہے، چھنڈ کر مکھنڈا، گانٹھ گوبھی، یا گاجر سخت ترکاریاں ہیں ان کو گوشت کے ساتھ ہی چھوڑ دو، بہتر یہ ہے کہ کدو کش کر کے گوشت اور مصالحہ اور تیل یا گھی میں ملا کر چڑھا دو اگر تیل ہے تو نیم بجت ہونے پر تھوڑا گھی بھی چھوڑ دو، اور گل جانے پر خوب بھونو پھر کھٹائی اور ہری دھنیا اور ہرے مرچے چھوڑ کر دھیمی آہنچ پر کچھ دیر رکھ کر اتار لو،

اگر شلجم اور آلو یا اروسی ہیں تو ان کو گھی میں تل کر گوشت بھون کر چھوڑ دو اور وہی گرم مصالحہ کھڑا ڈال کر دھیمی آہنچ پر پکاؤ، جب خواہش کے مطابق ہو جائے تو تھوڑی پیاز گھی میں تل کر اور دو تین سفید الائچی پیس کر ملا دو اور اتار لو،

## کوفتوں میں آلو

اگر کوفتوں میں آلو ڈالنا ہو تو اسی ترکیب سے کوفتہ تیار کر لو، مگر انجیر نڈالو، ترکیب یہ ہے کہ اگر آدھا کلو کے کوفتے ہیں تو گھی دو سو گرام، دہی

دو سو پچاس گرام، آلو دس عدد، پہلے ایک سو پچیس گرام گھی میں پیاز تل کر نکال لو، اور لونگ، سیاہ زیرہ، الائچی، وغیرہ کڑکڑا کر مصالحہ بگھاڑ دو، پیاز ملا کر کوفتے بنا لو پھر اسی مصالحہ میں ڈال کر چلا دو، اور آلو چھیل کر مسلم تل لو، پھر اسی میں آلو اور دہی، گرم مصالحہ در در اکر چھوڑ دو اور نمک وغیرہ ٹھیک کر کے پانی ڈال کر سرپوش ڈھانک دو، پھر آٹے سے منہ بند کر کے چولھے پر رکھ دو، اور برابر آبخ دیتی رہو مگر دھیمی، صرف انگارے ہوں، دو گھنٹہ کے بعد ہلا کر دیکھ لو، اگر پانی جل گیا ہو تو کھول کر ٹھیک کر لو، اگر پانی باقی ہو تو آگ پر رہنے دو، پھر آٹا لگانے کی ضرورت نہیں، تیار ہونے پر تلی ہوئی پیاز، سفید الائچی اور زرد اسازعفران میں کر ملا لو۔

## املی کا سنگہ

املی کے پھول جمع کر اگر صرف جو لے لو بہت سے پانی میں جوش دے کر اتار لو، جب ٹھنڈے ہو جائیں، تو خوب دبا کر نچوڑ لو کہ ان کی کھٹاس جاتی رہے، جس قدر سنگہ ہوا اتنی ہی پیاز کتر کر گھی میں تلو، جب گوشت تیار ہو جائے تو جوش دیا ہوا سنگ اور تلی ہوئی پیاز دونوں کو کوفتوں میں ڈالو، جو پہلے سے بنے ہوئے ہوں اور خوب بھونو، پھر اس کو دھیمی آبخ پر رکھ دو، جب سرخ ہو جائے اور گھی چھوڑ دے تو نمک چکھ کر اتار لو، کوفتہ مصالحہ میں پکا کر پھول ڈالو، مسلم بوٹیوں میں بھی اچھا ہوتا ہے پکانے کا ڈھنگ ہونا چاہیے۔

## بھنڈی اور کوفتہ

اگر بھنڈی ڈالنا ہو تو بھنڈی کوفتوں میں زیادہ مزیدار ہوتی ہے، پہلے کوفتے تیار کر لو مگر ان ہی مصالحوں سے جو کباب میں پڑتے ہیں، صرف انجیر نہ ہو، نصف مصالحہ کوفتوں میں ملا کر اور انکارہ سے بچھا کر بنا لو، پھر اگر آدھا کلو گوشت کے کوفتے ہوں تو ایک سو چھپیس گرام گھی میں تو رسمہ کی طرح مصالحہ بچھا کر پکالو، پھر آدھا کلو بھنڈی دھو کر کپڑے سے پونچھ کر دھوپ میں رکھ دو، کچھ دیر کے بعد دو دو ٹکڑے کر کے یا جیسی پسند ہو، اس طرح کر کے ایک سو چھپیس گرام گھی میں تل کر مع گھی کے کوفتوں میں چھوڑ دو اور دو سو چھپیس گرام تیلادہی، چار گرام، زیرہ سفید بریاں پس کر چھوڑ دو اور کچھ پانی بھی ڈالو، نمک چمک کر سرپوش ڈھنک کر آٹے سے بند کر دو یا کوئی بھاری چیز رکھ دو، ایک گھنٹہ کے بعد کھول کر دیکھ لو، اگر پانی نہ ہو اور گھی معلوم ہونے لگے، بھنڈیاں بھی گل گئی ہوں تو اوپر سے مصالحہ چمک کر اتار لو، اگر کھٹاس، نمک وغیرہ میں کچھ کسر ہو تو ٹھیک کر لو، مگر چلاؤ نہیں، کچھ دیر کے بعد اتار لو۔

اگر کوفتے خالی پکانا ہوں تو بھی تو رسمہ ہی کی ترکیب کافی ہے، بھنڈی مسلم بوٹیوں میں بھی مزیدار ہوتی ہے، مگر اسی ترکیب سے، لیکن زیرہ، گرم مصالحہ ضرور ہو، بھنڈیوں کا یہ جزو ہے، اور کوفتے اگر خالی پکانا ہو، تو کبھی سادے پکاؤ اور کبھی پیاز تل کر ملا دو، مگر آدھا کلو گوشت میں ایک سو چھپیس گرام پیاز کے لچھے اور ہری دھنیا، ہرے مرچ کتر کر ڈالو،

تیار ہوئی ساز کے کوفتوں میں ہلکی سی گلاوٹ بھی مزیدار کر دیتی ہے مگر آدھا کلو

میں چھوٹی انجیر کی چوتھائی کافی ہے۔

## مولیٰ کی گو بھی

گوشت آدھا کلو، مولیٰ بڑی اور موٹی ایک کلو لے کر کدکوش کر لو، اور گوشت مع مصالحہ، جس قدر گھی تیسرہ ہو بگھار دو، چکنائی کے زیادہ ہونے سے بھوننے میں دقت نہ ہوگی اور مزیدار بھی ہوگی، مولیٰ دھو کر اور پھیل کر کدکوش کر لو، پھر بہت سے پانی میں جوش دے کر چھوڑ لو، پھر دوسرے پانی سے دھو کر پیچوڑ کر گوشت میں چھوڑ دو، اور خوب بھونو، پھر تھوڑا پانی ڈال کر بند کر دو جب گوشت اور مولیٰ گل جائے، تو ایک گڈی ہری دھنیا، اور حسب خواہش، ہرے مرچ کتر کر ڈال دو، کچھ دیر کے بعد اگر نمک وغیرہ ٹھیک ہو تو اتار لو، کوئی فرق مزہ میں گو بھی سے نہ ہوگا، یہ ترکیب ریاحی معدہ والوں کو بہت مفید ہے، گو بھی معدہ کو بہت خراب کرتی ہے۔

شلمج کی بھی یہی ترکیب ہے صرف فرق اتنا ہے کہ اس میں کھٹائی، ضرور ڈالو اور اگر موجود ہو تو ادراک بھی کتر کر چھوڑ دو کہ تیزی آجائے۔

## اسٹو

گوشت ایک کلو۔ عمدہ پیاز ایک کلو۔ گھی دو سو پچاس گرام۔ نمک مرچ حسب خواہش، دہی دو سو پچاس گرام، گوشت دھو کر پیاز اور مرچ کاٹ کر نمک، دہی، گھی سب ملا کر چولھے پر

چڑھاؤ اور پکنے پر برابر جلاتی رہو، جب گوشت اور پیاز گلنے پر آجائے، تو خوب بھونو کہ سرخ ہو جائے، اگر گلنے میں کچھ کسر ہو، تو تھوڑا پانی ڈال کر چھوڑ دو، کچھ دیر کے بعد چلا کر اُتار لو، مگر نمک کھٹائی کا اندازہ کر لو، اگر ان دو چیزوں میں ایک بھی کم ہوگی، تو بد مزہ ہوگا، ہر چیز نمک اور کھٹائی سے مزیدار ہوتی ہے اور گھی تیل سے نمتی ہے، پکانے کی تعریف یہی ہے کہ آب و نمک کھٹائی درست ہو۔

### سمنی

گوشت آدھا کلو۔ دہی چکھ آدھا کلو، پہلے گوشت مصالحہ ملا کر پکا لو اور گھی ڈال کر بھون لو، جب گل جائے تو اتار کر رکھ لو، دہی میں نصف پوٹی لہسن چھیل کر، اور تین گرام زیرہ سفید بریاں پیس کر ملا دو اور گوشت میں ملا کر پچیس گرام گھی میں زیرہ سفید داغ کر کے بگھا ر دو، گوشت میں مصالحہ کے ساتھ گرم مصالحہ بھی ضرور ڈال دو، دہی کو پھینٹ کر ملا لو پھٹکیاں نہ رہیں اور گرم گوشت میں نہ ملاؤ، ورنہ پانی الگ ہو جائے گا۔

### گوشت میں چنے کی دال

چنے کی دال	گوشت	گھی	دھنیا	ہلدی
آدھا کلو	آدھا کلو	ساتھ گرام	ساتھ گرام	ایک گانٹھ
ادرک	ہرا پودینہ	پیاز	لہسن	مرچ
دو گانٹھ	نصف گڈی	دو پوٹی	۵ گرام	حسب خواہش

ان سب چیزوں کو پہلے جمع کر لو، پھر گوشت مصالحہ اور کچھ تیل ملا کر پتیلی میں ڈال کر آگ پر چڑھا دو، اور ایک گھنٹہ کے بعد خوب کسو پھر وال ڈالو، اس قدر پانی چھوڑو کہ اس میں اچھی طرح گل جائے، اور دیکھ لو کہ گوشت گل گیا یا نہیں اگر گل گیا ہو تو کفچے سے خوب گھوٹو تاکہ دال مل کر ایک ذات ہو جائے، اور اگر نہ نکلا ہو، تو ابھی نہ گھوٹو، اسے خوب گلنے دو، پھر اد رک، پودینہ، ہرے مرچ، کتر کر ڈالو، آگ دہتی رہو، اور نمک چکھ لو، گرم مصالحہ موٹا پیس کر آدھا ڈال دو اور کھٹائی کی فاشیں ڈال دو اور تیار ہونے پر چکھ لو، اگر کھٹاس مرضی کے موافق نہ ہو تو اتارنے پر ایک لیموں کا عرق اس میں نچوڑ دو، پھر گھی میں پیاز لال کر کے بگھا رو اور بچا ہو اگر مصالحہ چھوڑ دو۔

# پانچواں باب

## مونگ کی بھنی دال

مونگ کی صاف دھلی دال	گھی	دھنیا پسی ہوئی	گرم مصالحہ
دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	تین گرام	تین گرام
ہری دھنیا	ہری مرچ نمک	پیاز	
ایک گڈی	حسب خواہش	چار پوٹی	

پہلے دال میں پسی ہوئی دھنیا در در کر، گرم مصالحہ نمک ملا کر آگ پر چڑھا دو۔ جب نیم بجت ہو تو ایک حصہ گھی میں پیاز کے لٹھے لال کر کے، صرف گھی سے گھار دو کیوں ہی تین مرتبہ گھار دو اور پیاز رکھتی جاؤ جب تیار ہو جائے اور کوئی کسر نہ رہ جائے تو ہری دھنیا اور ہرے مرچ کتر کر پیاز مل کر چھوڑ دو اور اتار کر کام میں لاؤ۔

## بھنی ماش کی دال

دھلی ماش کی دال پودینہ گرم مصالحہ ہرے مرچ گھی  
 آدھا کلو نصف گڈی حسب خواہش ایک سو پچیس گرام  
 پہلے دال میں نمک، گرم مصالحہ اور مونگ کے برابر ہینگ ملا کر اس قدر پانی ڈالو کہ اسی میں وہ دال نکل جائے۔ چولھے پر چڑھا دو، جب گلنے پر ہو تو گھی میں پیاز

کڑکڑا کر اس سے بگھار دو اور تھوڑی دیر کے بعد گھی سے بگھار دو، اسی طرح تین بار بگھار دو مگر پیاز نکال لو، پھر ہرا پودینہ، ہرے مرچ اور پیاز کے باریک لٹچھے جو نکال کر رکھے تھے مل کر اوپر سے چھوڑ دو اور دم پر لگا دو۔

## ارہر کی بھنی دال

پیاز دو پونڈ	گھی ایک سو پچیس گرام	ارہر کی دال دو سو پچاس گرام
	کھٹائی ہری مرچ و نمک حسب خواہش	ہری دھنیا ایک گڈی

پہلے پانی میں دال بھگو دو کہ جو چھلکا ہونے لگے جائے پھر نمک اور پانی ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب پکنے لگے، تو ایک حصہ گھی میں ایک جو اہسن کا تراش کر بگھار دو اور دودھ چھوڑ دو، تھوڑی تھوڑی دیر کے بعد دودھ حصہ گھی شامل کر دو، دودھ بھی اتنا ڈالو کہ گیلی نہ ہو، پہلی مرتبہ بجائے دودھ کے دہی کا پانی ڈالو، اور پیاز کے لٹچھے لال کر کے نکال لو، اور گھی چھوڑ دو، پھر دم کر کے پیاز کے لٹچھے، ہری دھنیا اور ہری مرچ ڈال کر آگ پر رکھ دو، پھر اتار لو، نمک کھٹائی درست رہے مگر نیم نخت ہونے پر بگھار دو اور پانی کا لحاظ رکھو، کہ زیادہ یا کم نہ ہونے پائے۔



## ادھر کی پتلی دال

ادھر کی دال معمول کے موافق پکاؤ اس کے لکھنے کی ضرورت نہیں، صرف دو باتیں یاد رکھنے کی ہیں اول یہ کہ اس کو خوب گلانا چاہئے کہ پانی اور دال مل کر ایک ذات ہو جائیں دوسرے یہ کہ اس میں پیاز کا بگھار مزہ کا نہیں ہوتا، بعض لوگ سرخ مرچ کا بھی بگھار دیتے ہیں، مگر سب سے اچھا بگھار لہسن کا ہوتا ہے اور اس کی ترکیب یہ ہے کہ جب دال گل جائے تو اتارنے سے دو منٹ پہلے چمکھ لو اگر کھٹاس مرضی کے موافق نہ ہو تو کھٹاس دے کر لہسن اور مرچ لگا دو، اس کے بعد اتار لو، کیوں کہ چوٹے پر رکھنے سے خوشبو جاتی رہتی ہے اتارنے کے بعد گھی لہسن داغ کر بگھار دو۔

## مسور کی دال

مسور کی دال گھی  
آدھا کلو ساٹھ گرام  
ہری دھنیا، پیاز نمک، لال مرچ، ادراک، لہسن  
حسب ذائقہ

لال مرچ، ادراک، لہسن سب کو اکٹھا پیس لو، پھر سیا ہوا مصالحہ ملا کر اس کے مطابق پانی ڈال کر چوٹے پر چڑھا دو، جب دال نرم ہو جائے تو تھوڑے گھی میں پیاز لال کر کے بگھار دو، اور دھیمی آئینج پر رکھ دو، تھوڑی دیر کے بعد پھر پیاز گھی میں داغ کر کے بگھار دو، جب دال گل جائے تو دہی اور ادراک کا اپنی ڈال دو، جب دہی اور پانی خوب جذب ہو جائے تو چوٹے سے اتار لو پھر مرچ

اور ہری دھنیا کتر کر اس میں ڈال دو، سب چیزیں ٹھیک کرنے کے بعد اُتار کر بگھار لو، پھر گرم مصالحہ در در کر چھوڑ دو، چاہو ایک ہی مرتبہ تیار ہونے پر بگھار دو،

## کھڑے ماش، کھڑے مونگ، کھڑی مسور

دال گھی ادرک سفید زیرہ، ہری دھنیا، نمک  
آدھا کلو ساٹھ گرام ایک سو چھپیس گرام بقدر ذائقہ

اگر ماش ہوں تو پہلے بڑے بڑے چھانٹ کر کھار لو اور منہ میں چبا کر دیکھو اگر سوندھے ہو گئے ہوں تو مونگ کے برابر ہینگ ڈال کر پانی چھوڑ دو، پانی اس قدر ہو کہ اس میں ماش خوب گل جائیں، تیار ہونے کے پیشتر ادرک با ایک تراش کر چھوڑ دو، اگر مرتج سے زیادہ رغبت ہو تو نمک کے ساتھ شرح مرتج میں ڈالو، جب تیار ہونے پر آئے، تو ہری مرتج کتر کر چھوڑ دو اور سفید زیرہ کھار کر ہیں لو اور ہری دھنیا بھی کتر کر چھوڑ دو، پیاز کا بگھار دو، اگر کھڑے ماش کو گوشت میں پکانا ہے تو گوشت کے ساتھ ہی ماش پکاؤ اور اس قدر پکاؤ کہ گوشت اور ماش ایک ذات ہو جائیں۔ اور مصالحہ اس میں زیادہ کر دو، اور کھڑے مونگ پکانا ہو تو اسی ترکیب سے پکاؤ، کھڑے مونگ، کھڑے ماش گوشت میں ڈالنا ہو تو مصالحہ ضرور ڈالو، گرم مصالحہ بگھارنے کے بعد مونگ اور مسور میں کھٹائی ضروری ہے، ماش میں ضرورت نہیں، اگر پسند ہو تو ڈالو، ہری مرتج، ہری دھنیا ضروری نہیں، زیرہ سفید، ادرک صرف ماش میں ڈالنا چاہیے۔

## دل سنگ

ماش کی دال      ساگ پالک      سویا      ہرے مرچ و نمک  
 دو سو پچاس گرام      آدھا کلو      ایک گڈی      حسب ذائقہ

دال اور ساگ ملا کر چڑھا دو، جب نیم بخت ہو جائے تو سویا بھی ڈال دو، ہرے مرچ اور نمک بھی چھوڑ دو، جب تیار ہو جائے تو پیاز لہسن کے جوے تراش کر ہرے مرچ اور ہینگ اور گھی میں کڑکڑا کر بھار دو اگر دال میں کچھ بچنے کی دال ملا دو تو اور بھی سوندھی ہو جائے گی، جس کو کیوٹی کہتے ہیں، کھڑے ماش میں بھی ساگ اور یہ ترکیب مزیدار کر دیتے ہیں۔

---

# چھٹا باب

## کریلے

مستلم کریلے چھیل کر اور بیج نکال کر پانی سے خوب دھولو، یہاں تک کہ بو اور کڑواہٹ باقی نہ رہے، پھر پیاز کو کتر کر گھی میں سرخ کر لو، اور گوشت کا قیمہ معمولی ترکیب سے پکالو، مصالحہ ڈال کر اور تھوڑا دہی، قیمہ اور پیاز لے کر تینوں چیزوں کو کرلیوں میں بھر کر ڈورے سے باندھ لو اور جو پیاز و قیمہ بھرنے سے بچ رہے وہ پتیلی میں کرلیوں کے نیچے اور اوپر رکھ کر دہی اور گھی، کلونجی ڈال کر پتیلی کا منہ بند کر کے آئینچ پر لگا دو، جب کریلے گل جائیں اور خوب سرخ ہو جائیں اور گھی چھوڑ دیں تو اتار لو، املی کا سنگا ضرور ڈالو، گڑ بھی تھوڑا سا چھوڑ دو، اگر کچی پیاز تلی ہوئی ہو تو ضرورت نہیں۔

کرلیوں کے صاف کرنے کی ترکیب

کرلیوں کی بو اور کڑواہٹ نکالنے کی سب سے عمدہ ترکیب یہ ہے جو آسان بھی ہے وہ یہ کہ چھیلنے اور صاف کرنے کے بعد ایک کلو کرلیوں میں نمک خوبسا ملو کہ اس کا پانی نکل جائے پھر نچوڑ کر دوبارہ ملو، غرض کہ دو تین مرتبہ نمک سے ملو، اور اس کا خراب پانی نکال کر پھر پانی سے دھو کر اور نیچے املی کی پتی صاف کر کے ذرا بھاپ دے کر جو پانی نکلے وہ اور املی کی پتی پھینک دو، اس کے بعد

قیمہ اور پیاز بھر کر پکاؤ۔

## گلکڑی کے کریلے

بڑی بڑی گلکڑیاں لے کر چھیل ڈالو اور بیج نکال ڈالو، اس کے بعد وزن کرو، اگر ایک کلو ہوں تو آدھا کلو قیمت لے کر معمولی طریقہ سے پکا کر قیمتہ اور ایک کلو پیاز کٹی ہوئی اور املی کا سنگ صاف کر کے اور کلو نجی گلکڑی کے اندر بھر دو اور ڈورے سے لپیٹ کر پتیلی میں رکھ دو، جو قیمتہ اور پیاز بیچ رہے اس کو اوپر تلے لگا دو، گھی دو سو پچاس گرام دہی ایک کلو اور پانی بقدر ضرورت اس میں ڈال کر دھیمی آتخ پر رکھ دو اور پتیلی کو خوب بند کر دو، جب پانی خشک ہو جائے اور گھی چھوڑ دے اور پک کر سرخ ہو جائیں تو اتار لو۔

## بینگن کا بھرتہ

دیس بینگن دہی پیاز کے لچھے زیرہ سفید ہری دھنیا ہری مرچ،  
 آدھا کلو ایک سو پچاس گرام حسب ضرورت حسب ذائقہ  
 ان سب کو اکٹھا کرنے کے بعد بینگن کو بھو بھل میں بھون کر اس کا پھلکا نکال  
 ڈالو اور ہاتھ سے خوب ملو، پھر اس میں پیاز کے لچھے اور دھنیا کتری ہوئی اور  
 ہری مرچ، دہی، نمک اور زیرہ بھوننے کے بعد، پیس کر ملا دو، پھر دہکتا ہوا  
 انگارہ رکھ کر تھوڑا سا گھی اس پر ڈال کر بند کر دو، تھوڑی دیر کے بعد کوئلہ کو  
 نکال کر پھینک دو، اور کام میں لاؤ۔

## گول کدو کا بھرتہ

گول کدو پیاز تیل یا گھی مرچ سرخ ہری دھنیا نمک  
 ایک کلو دو سو پچاس گرام ایک سو پچیس گرام حسب خواہش ایک گڈی حسب مقدار  
 پیاز کو گھی یا تیل میں لال کر کے کدو کی قاشیں تراش کر اس میں چھوڑ کر ذرا  
 سادم کر لو، جب کدو گل جائے تو اس قدر بھونو کہ سرخ ہو جائے، پھر مرچوں  
 کو کتر کر اس میں چھوڑ دو اور جس قدر کھٹاس پسند ہو اسی قدر آم کی کھٹائی اس  
 میں ڈالو، اور کھٹاس اس میں پیوست ہو جائے تو اُتار لو، مگر اس قدر کسو کہ سرخ  
 ہو کر چکینائی چھوڑ دے۔

## آلوؤں کا بھرتہ

آلو گھی پیاز دہی ہری مرچ  
 آدھا کلو ایک سو پچیس گرام ایک سو پچیس گرام ساٹھ گرام حسب خواہش  
 ہری دھنیا نمک ہرا لہسن  
 ایک گڈی بقدر ذائقہ حسب خواہش  
 پہلے آلوؤں کو اُبال لو، پھر پھیل کر ہاتھ سے مل ڈالو، اور تھوڑی سی ہوتی  
 ہری دھنیا اور ہرا لہسن اور ہرے مرچ، نمک و دہی اس میں ملا دو، گھی میں پیاز  
 لال کر کے، خوب بھونو، جب تیار ہو جائے تو اُتار لو، اور ہرے مرچ، ہری دھنیا  
 کتر کر اوپر سے ڈالو، نہایت لذیذ ہوگا۔

## انڈے کے سینڈے

انڈے	گرم مصالحہ	دہی	ہری دھنیا
چھ عدد	تین گرام	چھ گرام	بقدر ضرورت
	پیاز	نمک	
	چار پوٹی	قدر ذائقہ	

ان سب کو اکٹھا کر کے پیاز کے لچھے تراشوا اور گھی میں اسے خوب لال کر دو پھر گرم مصالحہ پیس کر، تلی ہوئی پیاز اور سب چیزیں انڈے میں ملا کر چلہ بنا لو اور اس کو الٹو نہیں بلکہ لپیٹ کر اور کاٹ کر الٹ پلٹ کر دو جب سرخ ہو جائیں تو استعمال میں لاؤ۔

## پالک کے سینڈے

ماش کی دال بھگو کر پیس کر تیار رکھو اور تھوڑا سا چاول بھگو کر پیس لو، ماش کی دال کو ہلکا سا پھینٹ لو اور انڈے کی سفیدی بھی اس میں ملا دو، نمک مچ حسب ذائقہ ملا کر چکھ لو، پھر پالک کے ساگ کے پتے نکال کر اور سینی میں بچھا کر پیٹھی کی ہلکی سی تہہ دو، جب دو تین پرت ہو جائیں تو لپیٹ لو اور اُبلتی ہوئی ہانڈی کے مندر چلنی رکھ کر اس پر رکھ دو، اور کسی چیز سے بند کر دو، جب کڑے ہو جائیں تو اتار لو اور چھری سے کاٹ لو، پیسے ہوئے مصالحے اور پیسے ہوئے چاول لگا کر تیل لو، تلتے وقت ہی انڈے کی کچھ سفیدی لگا دو بہت مزیدار ہوں گے۔

# ساتواں باب

## کرٹھی

دہی کھٹا بیسن میتھی، نمک، مرتج، پیاز، زیرہ، گرم مصالحہ  
دو کلو دو سو پچاس گرام حسب ذائقہ

مصالحہ اور ہلدی اس قدر ہو کہ خوب زرد ہو جائے، سب ملا کر دہی کو  
کپڑے میں چھان لو اگر جگہ دہی تو پانی ڈال کر اس کو تپلا کر لو اور مصالحہ ملا کر چھان  
کر آگ پر چڑھا دو، مگر تھوڑے سے تیل میں میتھی کا بگھار دے کر برابر اس کو چلاتی  
رہو جب پکنے لگے تو اس کو بند کر دو، ذبھی آج کپ کر دو، اتنی دیر آگ پر رکھو کہ سرخی  
آجائے، اور گارٹھی ہو جائے، اس وقت بیسن لے کر نمک، مرتج اور پیاز کے  
باریک لچھے اس میں ڈال کر پھلکیاں بناؤ اور تیل کر پانی میں ڈبو دو پھر پانی سے  
نکال کر کرٹھی میں چھوڑ دو، اور دو تین منٹ کے بعد اُتارنے پر زیرہ سے بگھار  
دو، اور زیرہ، گرم مصالحہ بیسن کر اس میں ملا دو، بعض لوگ کرٹھی میں کوفتے  
بھی ڈالتے ہیں،

## منگچھی

چنے، مونگ اور کالی مٹر کی منگچھیاں پکانی جاتی ہیں، اور سب کے



پکانے کی ترکیب ایک ہی ہے مگر مٹر کی منگھیاں، چنے اور مونگ کی منگھیاں سے زیادہ نرم اور مزیدار ہوتی ہیں، جس چیز کی پکانا ہو، پہلے اس کی دال بھگو کر پیس لو، اور پانی چڑھا دو تاکہ خوب پکے اور پیس ہوئی دال کو خوب پھینٹو، ساری غلی اسی سے ہے جس قدر پھینٹی جائیں گی، اسی قدر منگھیاں نرم اور مزیدار ہوں گی، جب دال کو خوب پھینٹ چکو، تو دھنیا، لہسن، نمک، مرچ پیس کر ملا دو اور پیاز کے لٹچے بھی کتر کر اس میں ملاؤ، پھر جس پتیلی میں پانی پک رہا ہے، اس کے منہ پر کپڑا لپیٹ کر پھلکیاں بنا بنا کر، کپڑے پر بچھا دو اور ایک گہرے برتن سے اسے ڈھک دو، اسی طرح سب پھلکیاں کفگیر سے نکال کر دوسرا تازہ چڑھاؤ اسی طرح سب پھلکیاں تیار کر لو، اس کے بعد تیل میں میتھی سے مصالحہ بگھاؤ، جب خوب پک جائے تو منگھیاں ڈال کر چلا دو، دو منٹ کے بعد بلکہ جلد اتار لو، زیادہ پکنے سے سخت ہو جاتی ہیں، نمک کھٹائی مصالحہ کے ساتھ ٹھیک کر لو اور سو یا میتھی کا ساگ ضرور ڈالو، اگر موجود ہو، دوسرے یہ کہ مصالحہ میں ہلدی ضرور ہو، نمک مرچ بھی کھلتا ہوا ہوتا کہ اور مزیدار ہوں۔

## رکونج

دال ماش گھی ہلدی دھنیا، سرخ مرچ، لہسن، پیاز، نمک، سویا میتھی  
 آدھا کلو ایک سو چھپیس گرام حسب ذائقہ  
 پہلے دال کو صاف کر کے بھگو دو، پھر اس کو سیل پر باز یک پیس لو، اور پتیلی میں پانی چڑھا دو، جب پانی خوب پک جائے تو دال کو ہاتھ میں لے کر برے کی

طرح موٹا اور بیضاوی بنا کر اس کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو اور پتلی بند کر دو، جب دو چار جوش آجائیں، تو کف گیر ڈال کر دیکھو کہ سختی آئی یا نہیں، اگر سخت ہو گئے ہوں تو نکال کر ان کی پتلی تیلی قاشیں تراش لو، اور پتلی میں گھی یا تیل میں میتھی کا بگھار دیکر پسا ہوا مصالحہ چھوڑ دو، تھوڑی دیر کے بعد سویا میتھی کا ساگ ڈالو اور خوب کسو، جب گھی چھوڑ دے اور خوشبودینے لگے، تو پانی اس قدر چھوڑ کر لگاؤ کہ رکوپنج، اس میں اچھی طرح لت ہو جائیں، رکوپنج کی قاشیں ڈال کر تلے اوپر کر دو، اور کف گیر کو زور سے نہ ڈالو کہ رکوپنج ٹوٹیں، اور سلسلے ہونے کے بعد اتار لو، کڑاہی کے رکوپنج میں صرف یہ فرق ہے کہ دال کو پیس کر بلکہ پھینٹ کر نمک مرچ اس میں انداز سے ملاؤ، چاقو سے تراش کر کڑاہی میں تیل لگا کر ہلکا سا تل کر پکے ہوئے مصالحہ میں چھوڑ دو اور پانی ڈال کر پکالو، یہ نہایت سوندھے ہوتے ہیں مگر سویا میتھی کا ساگ ضرور ڈالو۔

## بیسن کا خاکینہ

ایک سو پچیس گرام بیسن کو پھینٹ کر، کچھ مصالحہ بغیر ہلدی کا پیس کر گرم مصالحہ، نمک مرچ ملا دو، اور گرم کر کے پھر پیری لگا کر پیٹھی ہاتھ میں لے کر برابر لیس دو کہ تیلی روٹی کی طرح ہو جائے، جب ایک طرف ہو جائے فوراً لپیٹ لو، اسے دیہات والے اٹے کہتے ہیں، جب سب تیار ہو جائیں تو چاقو سے کچھ تراش لو، دو چار پوٹی پیاز کے لچھے گھی یا تیل میں لال کر کے پچیس گرام دہی میں، حسب ضرورت نمک مرچ ملا کر بیسن کے لچھے چھوڑ دو اور خوب بھونو، اگر

موجود ہو تو بہری دھنیا اور ہرے مرچ بھی کتر کر ڈال دو۔

## بیسن کے اٹے

دیہات والے اس ترکیب سے پکا کر میتھی کا بگھاڑ دیتے ہیں اور مصالحہ وغیرہ بھی مثل منگچھیوں کے ڈالتے ہیں، یہ بھی بہت مزیدار ہوتے ہیں، اکثر کھانے میں آئے اور پسند آئے، بھٹے جن میں دانے نہ پڑنے پائیں، ان کو لے کر جوش دے لو کہ نرم ہو جائیں پھر ان کو ہلکے سے سل پر رکھ کر بٹے سے دبا دو، اور مصالحہ اور چاول پیس کر لگا دو، مچھلی کی طرح تل کر پھر بگھاڑ لو۔

## دہی بڑے

پہلے ماش کی دال بھگو کر اور دھو کر، ات کر کے باریک پیسو، اور خوب پھینٹو کہ ہلکی ہو جائے، پھر ایک انڈے کی سفیدی پھینٹ کر اور نمک، سرخ مرچ باریک پیس کر ملا دو، تیل یا گھی کڑ کڑا کر بڑے بنا بنا کر تلو، اور تلنے سے پہلے دہی میں زیرہ بریاں اور لہسن، نمک، سرخ مرچ پیس کر ملا کر رکھ لو، بڑے تل کر پانی میں ڈالو اور فوراً نکال کر کپڑے میں پانی جذب کر کے، دہی میں چھوڑی جاؤ۔

## آٹھواں باب

### کچی کئی بریانی، پلاؤ، ویوٹ پلاؤ وغیرہ

گوشت	چاول	گھی	دودھ
ایک کلو	آدھا کلو	سات سوچاس گرام	آدھا کلو
	چکّہ دہی	ادرک	
	ایک سوچیس گرام	ساٹھ گرام	
الایچی سفید	لونگ	سیاہ زیرہ	زعفران
چھ گرام	چھ گرام	دو گرام	دو گرام
	عرق کیوڑہ	نمک	
	۵ گرام	حسب ذائقہ	

پہلے گوشت کے پارچوں کو دھو کر، ادرک و انجیر پیس کر اس میں ملا دو اور رکھ دو، ایک گھنٹہ کے بعد نمک و لہسن پیس کر ملا دو اور رکھ دو، ایک گھنٹہ کے سیاہ زیرہ، لونگ، دہی، اور الایچی پیس کر لگا دو اور چاول کو صاف کر کے کھولتے وئے پانی میں دار چینی ملا کر چھوڑ دو اور تھوڑا سا نمک بھی اس میں ملا دو، مگر اس کا لحاظ رہے کہ گوشت کے پارچوں میں اگر تیز نہ ہو تو ڈالو، جب چاول میں دوکھی ہو جائے تو اتار لو اور پانی اس کا پسا کر، پتیلی میں گوشت اور چاول کی تہ لگاؤ،

اور ہر تہ میں کچا گھی چھوڑتے جاؤ، اس کے بعد دو دھ چھوڑو، پھر ایک کپڑا پتیلی کے منہ پر باندھ کر چولھے پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کو کیوڑہ میں گھس کر کف گیری کی ڈنڈی سے سوراخ کر کے اس میں چھوڑ دو اور ہلا دو کہ بریانی تلے اوپے ہو اس کے بعد اُتار لو۔

## پکی بریانی

گوشت	چاول	بالائی	دہی	مغز بادام
دو کلو	ایک کلو	دو سو پچاس گرام	دو سو پچاس گرام	ساتھ گرام
مغز پستہ	ادرک	زیرہ سیاہ	الایچی سفید	لونگ
ساتھ گرام	ساتھ گرام	چھ گرام	چھ گرام	چھ گرام

دھنیا      نمک      زعفران      عرق کیوڑہ

چھ گرام      حسب ذائقہ      دو گرام      پندرہ گرام

جب یہ سب چیزیں اکٹھا ہو جائیں تو پہلے سیاہ زیرہ، لونگ، الایچی گھی میں ڈال کر آتھ دو، جب لونگ چٹنے لگے تو گوشت کو دھو کر اس میں چھوڑ دو، اور نمک ڈالو، نمک اتنا ہونا چاہئے کہ چاول کے لئے ٹھیک ہو، اس کے بعد ادرک کے لٹھے چھوڑو، جب تو ر مہ تیار ہو جائے تو اسے اُتار لو اور گوشت کو علاحدہ نکال کر مصالحہ الگ کپڑے میں چھان کر اس میں گوشت ڈال دو، اور بالائی بھی علاحدہ چھان لو، اور چاول دھو کر کھولتے ہوئے پانی میں ڈال دو، جب جوش آجائے، اور ایک کئی رہ جائے، تو پانی پسا کر پتیلی میں گوشت اور چاول کے تہ لگاؤ اور

مغز بادام و پستہ اور بالائی کے تین حصہ کر کے ہر تہ میں کھچاتی جاؤ جب تہ لگا چکو تو آدھا لیٹر دودھ ڈال کر آگ پر رکھ دو، جب دم پر آجائے تو زعفران کی بوڑھ میں گھس کر چھوڑ دو اور ہلا دو، پتیلی کا منہ سرپوش سے بند کر کے آٹے سے منہ خام کر دو یا بغیر آٹے کے اس طرح سرپوش سے بند کر دو کہ بھاپ نہ نکلنے پائے ایک گھنٹہ کے بعد کھول کر دیکھو اگر دم ہو گیا ہو تو اتار لو۔

آسان یہ ہے کہ تیار ہونے پر زعفران ڈال کر ہلا دو کہ تلے اوپر ہو جائے۔

## پسندوں کی بریانی

گوشت دو کلو کے پارچے منگوا کر اس کے دو حصہ کر لو ایک حصہ کے پسندے جس طرح بنائے جاتے ہیں بناؤ، اور دوسرے حصہ کو دھو کر پیاز، ادراک، نمک بقدر ذائقہ، پیس کر دہی تمیس گرام گوشت میں لت کر کے پانی ڈال کر چولھے پر چڑھا دو جب گوشت گل جائے تو کف گیر مار کر ریشہ ریشہ کر دو اور کچھ ادراک بہت بار یک تراش کر اسے قیمہ میں ملا دو پھر پتیلی میں گھی ڈال کر اور پیاز کے لچھے اس میں لال کر کے نکال لو، پھر سیاہ زیرہ، لونگ چھ گرام بھونو، الائچی، دارچینی مسلم اس گھی میں ڈال دو پھر قیمہ اس میں چھوڑ دو، اور چاول کو دھو کر اس میں ڈال دو، اور بقدر ضرورت پانی ڈال کر خوب پکنے دو، جب ایک کسنی رہ جائے، تو پسندوں کو تہ دے کر دودھ چھوڑ دو اور پتیلی کا منہ بند کر کے دم پر لگا دو، جب تیار ہو جائے تو دارچینی نکال کر، کیوڑھ میں زعفران گھس کر چھوڑ دو اور ملا دو تا کہ تلے اوپر ہو جائے، دم کرتے وقت اوپر بھی آگ رکھ دو۔

## پھلی کی بریانی

پھلی کے پارچے چاول دودھ دہی  
 ایک کلو آدھا کلو آدھا لیٹر ایک سو پچیس گرام  
 پیاز، ادک، دھنیا، لہسن، زیرہ سیاہ، لونگ بڑی الائچی، زعفران، عرق کیوڑہ  
 حسب ذائقہ ایک گرام پندرہ گرام  
 پہلے پھلی کو صاف کر کے اس کی کھال نکال دو، پھر اس کا قورمہ تیار کرو،  
 جب قورمہ تیار ہو جائے تو چاول کو جوش دو، جب کئی رہ جائے، تو اُتار کر پانی  
 پسا ڈلو، اور قورمہ میں تہ دو اور دودھ ڈال کر سرپوش سے بند کر کے، کچھ دیک  
 پھر آنچ پر رکھنے کے بعد انگاروں پر لگا دو اور کچھ انگارے سرپوش پر رکھ دو،  
 جب چاول دم ہو جائیں تو زعفران کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو اور پتلی کو ہلا دو۔

## نخنی پلاؤ

گوشت چاول گھی دودھ دہی  
 ایک کلو آدھا کلو دو سو پچاس گرام آدھا لیٹر ساٹھ گرام  
 پہلے گوشت کو دھو کر دھنیا پونٹی میں بانڈھ کر اور پیاز دو پونٹی، داہینی،  
 لہسن ایک پونٹی اور پانی بقدر ضرورت ڈال کر آگ پر چڑھا دو، پانی اس قدر  
 ہو کہ گوشت نکلنے کے بعد اتنا باقی رہے کہ اس میں چاول پک سکیں، جب گل  
 جائے تو اُتار کر اس کا آب جوش لے کر تھوڑے سے گھی میں لونگ الائچی سے

بگھار دو اور دوسری پتیلی میں باقی گھی میں گوشت کو خوب بھونو، جب سب سے  
 ہو جائے تو چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور بھون کر آب جوش میں ڈال دو، لونگ، الائچی، سب سے چار  
 گرام اس میں ڈال دو، جب دم پیرا جائے تو اتنا زور دے

### بقبولی پلاؤ

گوشت	چاول	گھی	چنے کی دال	دھنیا
ایک کلو	آدھا کلو	تین سو گرام	ساتھ گرام	تین گرام
	لونگ سیاہ زیرہ	ادرک		
	تین گرام	تیس گرام		

ادرک باریک کتر لو، دھنیا باریک پیس لو، پھر گھی میں دو پوٹی پیاز  
 کتر کر نکال لو اور لونگ، الائچی، سیاہ زیرہ کتر کر اگر گوشت چھوڑ دو، اور خوب  
 کسو، لہسن کا پانی دے کر پھر دھنیا، ادرک، نمک اور ایک پاؤ دہی اور پانی ڈال  
 کر، جب گوشت گل جائے، تو چاول ڈال کر، خوب بھونو، کسو نہ ہی خوشبو آنے  
 لگے، پھر پانی ڈال کر برابر چلا کر، نمک چکھ کر بند کر دو، پانی ڈالتے وقت یہ اندازہ  
 کر لو کہ دو دھ بھی چھوڑنا ہے، جب چاول میں کچھ کسر رہے اور پانی جذب ہو جائے  
 تو جس قدر ممکن ہو دو دھ چھوڑ دو، اور کچھ دیر آنچ دے کر دم پر لگا دو، اگر پیاز  
 پسند ہے تو تل کر چھوڑ دو، اگر پسند نہیں تو فوراً تیار کرتے وقت ہی ڈال دو یہ ہی  
 مصالحہ اور ترکیب بوٹ پلاؤ کی ہے۔

### فالسہ پلاؤ

گوشت دو سو پچاس گرام کو باریک میسو اور کباب کے سب مصالحہ اور



تھوڑے سے انجیر ملا کر سفیدی ہاتھ میں لگا کر، گوشت کی گولیاں، فالسہ کی طرح بنا لو، پھر تھوڑے سے گھی میں کلہار لو، اگر انجیر ملانے میں گل جانے کا خوف ہو تو گھی میں لونگ، الائچی، زیرہ سیاہ، دارچینی، تیز پات چھوڑ دو، جب سٹخ ہو جائی تو آدھا کلو چاول کو چھوڑ کر اس قدر بھونو، کہ سوندھی خوشبو آنے لگے، پھر اس میں پانی اتنا ڈالو کہ دودھ کی گنجائش باقی رہے جب پانی جذب ہو جائے اور ایک کئی باقی رہے تو نمک چمک کر دیکھ لو، اس کے بعد دودھ چھوڑ دو اور بند کر دو جب دم پر آجائے تو گوشت کی گولیاں رکھ کر اس کی تہ دو اور دم پر لگا دو، دو منٹ کے بعد زعفران کیوڑہ میں گھس کر ڈال دو اور تیلی کو اُتار کر خوب ہلا دو، اور دارچینی، تیز پات و لونگ کو چن کر اس میں پھینک دو اور گرم مصالحہ کل تین تین گرام ہو۔

## سوئیوں کا بیٹھا و نمکین پلاؤ

گوشت سوئیوں گھی مصالحہ  
 آدھا کلو آدھا کلو دو سو گرام جس قدر تورمہ میں پڑتا ہے  
 پہلے گوشت کا تورمہ تیار کر لو، اور سوئیوں گھی میں بھون کر پھر شکر کے  
 قوام میں چھوڑ دو جب نیم بخت ہو جائے، تو تورمہ ڈال کر اور دودھ آگ پر  
 رکھ دو، اور دم کر دو، جب تیار ہو جائے، تو کاغذی لیمو تراش کر اور اس کا  
 عرق کپڑے میں چھان کر ملا دو اور کیوڑہ کا عرق بقدر خوشبو چھوڑ دو، اور پھر  
 چمکھو کہ نمک اور مٹھاس دونوں برابر ہیں یا نہیں، اگر برابر نہ ہوں تو سمجھو  
 کہ کچھ کسر رہ گئی ہے، یہ اندازہ کر لو کہ نمک اور شکر دونوں کا فرق برابر رہے، نمک

زیادہ نہ ہو، تیار ہونے پر زعفران کیوڑہ میں بیس کر چھوڑ دو اور چلاؤ۔

## سوتیلوں کا زعفران

دو سو پچاس گرام	کچی سوئیاں
تین سو گرام	گھی
تین سو پچھتر گرام	دودھ
	شکر

پستہ	بادام	زعفران
پندرہ گرام	تیس گرام	ایک گرام

پہلے گھی اونٹا کر سوئیاں بھونو، پھر دودھ میں شکر چھوڑ کر جوش دو، ایک یاد و مرتبہ جوش کے بعد سوئیاں مع گھی اس میں چھوڑ دو اور چلا کر بند کر دو، پھر دھیمی آتھ پر دم کرو اور کیوڑہ میں زعفران بیس ڈالو، اور چلا کر بند کر دو، جب دم ہو جائے تو پستہ اور بادام چھوڑ کر بند کر دو، پھر ساٹھ گرام گھی میں، سفید الائچی دو چار عدد اونٹا کر چھوڑ دو، اگر ترشی بھی منظور ہو تو کاغذی لیمو کا عرق چھان کر تیار ہونے پر ڈالو پھر گھی بیس چھوڑ کر اگر اور لذیذ کرنا چاہو تو پانچ عدد انڈوں کو جوش دے کر زردی لے اور چھپے سے مل کر جو گھی بچا یا ہو اس میں بھونو، دھیمی آتھ پر جب خوشبو آجائے تو تیار ہونے کے وقت اس کو ملا دو پھر گھی ڈالنے کی ضرورت نہیں، اگر انڈے ڈالنا ہوں تو زعفران اس میں ملا کر ڈالو۔

# نواں باب

## مونگ کی قبولی

مونگ کی کھجڑی  
آدھا کلو  
گھی  
دو سو گرام  
پیاز کے لہجے  
ایک سو پچیس گرام  
گرم مصالحہ  
چار گرام

ہری دھنیا  
ایک گڈی  
ہرے مرچے  
پانچ عدد  
نمک  
حسب ذائقہ

دال چاول خوب صاف کر لو، اس کے بعد اس کو تھوڑے گھی میں بھون کر کھڑا گرم مصالحہ اور نمک و پانی ڈال کر چڑھا دو، جب خوب پکنے لگے تو تھوڑے گھی میں پیاز کے باریک لہجے تل کر نکال لو اور گھی چھوڑ دو جب دم کے قریب ہو تو پھر گھی میں پیاز کے باریک لہجے تل کر نکال لو اور گھی سے اسے بگھار دو، جب تیار ہو جائے تو ہری دھنیا اور پیاز اور ہرے مرچے باریک کتر کر چھوڑ دو اور خوب دم کر کے اتار لو۔

## چنے کی قبولی

چنے کی دال کو پہلے بھگو دو، اس کے بعد گھی میں پیاز کے لہجے لال کر کے نکال لو اور اسی میں دال ڈال دو اور اس قدر پانی چھوڑ دو کہ اس میں دال دھکی

ہو جائے پھر چاول دھو کر اس میں ڈال دو اور پانی اتنا ڈالو کہ اس میں پک جائیں، اسی کے ساتھ کھڑا گرم مصالحہ چھوڑ دو، جب پک جائے تو پیاز کے ٹپتھے جوتے ہوئے رکھے ہیں مل کر چھوڑ دو پھر باقی گھی میں تھوڑی پیاز لونگ کرکڑ کر بگھار دو،

اور ایک طریقہ یہ بھی ہے کہ جس وقت دال کو صاف کرنے کے بعد پکانے کے لئے چڑھا یا جائے، اس وقت بجائے گھی کے ساٹھ گرام کرڑے تیل میں میتھی لال کر کے اس میں دال کو چھوڑ دیا جائے، اور پانی ڈال پکانی جائے، آخر میں گھی، تیس گرام، پیاز لونگ کرکڑا کر بگھار دیا جائے، اس صورت میں زیادہ سوندھو و مزیدار ہوگی مگر یہ خیال رکھو کہ اگر چاول آدھا کلو ہوں تو دال ایک سو پچیس گرام ہو۔

## ماش کی کھٹری

ماش کی دال اور چاول لے کر نمک پانی ملا کر چڑھا دو، جب پکتے لگے اور آدھا پانی جذب ہو جائے تو ادراک پچاس گرام، ہری مرچ سات عدد، خوب باریک کتر کر چھوڑ دو، جب دم کے قریب آجائے، تو ہری دھنیا کتر کر ڈالو اور دم لگا کر جب خوب دم نچت ہو جائے تو اتار لو اور کھانے کے وقت جس قدر گھی مرغوب ہو پیاز میں داغ کر کے رکھ لو اور اس میں ملا کر کھاؤ۔

# دسواں باب

## کھجور کا

نیمہوں      گوشت      چنے کی دال      مونگ کی دال دھلی ہوئی  
 پنج کلو      چار کلو      دھانی کلو      آدھا کلو

دال مسور      دھنیا      ہلدی      لال میچ      نمک  
 ایک سو چھپس گرام      ایک سو چھپس گرام      ساٹھ گرام      ایک سو چھپس گرام      حسب ذائقہ  
 یہ سب چیزیں پہلے اکٹھا کر لو اس کے بعد گیہوں کو چھلکا اتار کر، کھولتے  
 رے پانی میں ڈال کر پکاؤ، اور چنے کی دال تازہ پانی میں بھگو دو جب گیہوں  
 بول کر پکنے کے قریب آجائے، تو چنے کی دال پانی سے نکال کر گیہوں کی دیکھی  
 چھوڑ دو اور ماش و مونگ کی دالیں الگ الگ پانی میں پکاؤ، جب چنے کی  
 ل گل جائے تو یہ دونوں دالیں بھی چھوڑ دو، چاول اور مسور کی دال دھو کر  
 لو، جب سب چیزیں گل جائیں تو کڑھی کے کچھ سے خوب گھوٹو تاکہ سب چیزیں  
 س ذات ہو جائیں، اسی درمیان گوشت علیحدہ پکا لو اور سب مصالحہ میں کر  
 دو، جب گوشت خوب گل جائے تو اس میں سب دالیں چھوڑ کر خوب گھوٹو تاکہ  
 نہ ریشہ ہو جائے، پھر کچھ سے سب کو خوب ہی گھوٹو تاکہ سب چیزیں بھی طرح  
 جائیں، اس کے بعد پیاز کو گھی میں داغ کر کے بھار دو، اور اتار لو۔

بہتر یہ ہے کہ اتارنے سے پہلے ہری مرچ، ہر ادھنیا اور ادراک بھی کتر کر اس میں ڈال دو، ادراک کتر کر ڈالنا ہو، تو کچھ دیر پہلے ڈالو کہ پک جائے ورنہ پیس کر ڈالنا مناسب ہے۔

## شولہ

گوشت	دال مونگ و چاول (اس میں چاول کم دال زیادہ ہو)	گھی
آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	ساتھ گرام
دہی	پیاز کے لچھے	ادراک
تیس گرام	تیس گرام	چھ گرام
	پودینہ سبز	گرم مصالحہ و نمک
	ایک گڈی	حسب ذائقہ

پہلے گوشت کا توڑ مہ پکا کر چولھے پر ہری رہنے دو، جب گل جائے تو خوب بھونو اور کفٹ گیر مارتی جاؤ تاکہ قہیمہ کی طرح ہو جائے پھر اس میں سے ہڈیاں چن کر نکال ڈالو پھر کھچڑی دھو کر چھوڑ دو اور خوب بھونو جب خوشبودار بنے لگے اور کچا سنبھاتی نہ رہے تو پانی اتنا ڈالو کہ دم پر آجائے پھر اس کو ڈوئی یا کفچہ سے گھوٹو کہ کھیر کی طرح ہو جائے اور اتنی تیلی ہو کہ کچھ دیر پکانی جاسکے تاکہ گوشت اور کھچڑی ایک ہو جائے، اس وقت آدھا گرم مصالحہ موٹا پیس کر پودینہ و ادراک باریک کتر کر ڈال دو، او پھر پکاؤ، اس کے بعد گھی میں پیاز کے لچھے تل کر پیاز کو نکال لو اور گھی سے بگھار دو پھر آدھا گرم مصالحہ جو بچ

رکھا ہے پس کر اور پیاز مل کر ہری دھنیا اور ہرے مرچ کتر کر چھوڑ دو،  
 ادک دو گرام اور سفید الائچی پس کر ملا دو اور ہلکی سی کھٹاس بھی  
 دے دو۔

---

# گیارہواں باب

## فیرنی

دودھ خالص

چاول

شکر

ایک لیٹر

ایک سو پچیس گرام

آدھا کلو

پہلے چاول دھو کر پانی میں بھگو کر دل لو، اور لحاظ رکھو کہ آٹے کی طرح نہ ہو جائیں، پھر ان کو دودھ میں ڈال کر چڑھا دو، اور کفگیر سے برابر چلاتی رہو نہیں پھٹکیاں پڑ جائیں گی، جب گاڑھی ہونے لگے تو شکر ڈال دو، جب برتنوں میں بھانے کے قابل ہو جائے تو اٹا کر کورے باسنوں میں نکال کر رکھ دو۔

## بادام کی فیرنی

دودھ

چاول

مغز بادام شیریں

عرق کیوڑہ

شکر

ایک لیٹر ساٹھ گرام

ایک سو پچیس گرام

پندرہ گرام

حسب ذائقہ

پہلے مغز بادام کو پانی میں بھگو کر اس کا اوپر کا چھلکا دور کر دو، اس کے بعد سیل پر باریک پیس لو اور چاول کو دودھ میں ڈال دو، جب پکنے لگے تو پسا ہو ابادام بھی چھوڑ دو، جب گاڑھی ہو جائے تو شکر چھوڑ دو اور کچھ دیر چلاؤ پھر عرق کیوڑہ ڈال کر برتنوں میں نکال لو۔



## شکر قند کی فیرنی

شکر قند      دودھ      شکر  
آدھا کلو      ایک لیٹر      حسب ذائقہ

شکر قند چھیل کر نصف دودھ میں جوش دے کر جب گل جائے تو کفچہ سے گھونٹ کر ایک ذات کر لو، اور ریشہ وغیرہ نکال کر باقی دودھ اور شکر چھوڑ کر چڑھا دو اور چلاتی رہو، جب گاڑھی ہو جائے، تو برتنوں میں نکال لو۔

## انڈے کی فیرنی

دودھ خالص      شکر      انڈے      دانہ الائچی خورد      زعفران  
ایک لیٹر      دو سو پچاس گرام      پانچ عدد      تین گرام      ایک گرام

پہلے دودھ کو آگ پر چڑھا دو اور چلاتی رہو، جب ربڑی کی طرح ہو جائے تو انڈوں کو مع سفیدی دودھ میں توڑ کر خوب لت کر دو، پھر شکر ڈال کر خوب پھینٹو، اس کے بعد الائچی کے دانوں کو پیس کر اور زعفران کو گھیس کر ڈال دو اور اس کے بعد ماہی تو سے میں رکھ کر سرپوش سے بند کر دو، سرپوش ایسا ہونا چاہئے کہ اس میں آگ رکھ دی جائے اور نیچے بھی آگ رہے، تھوڑی دیر کے بعد کھول کر دیکھ لو کہ خوب پھول گئی اور سرخی آگئی یا نہیں، اگر پھول کر جم گئی ہو تو اتار کر ٹھنڈی ہونے کے بعد چھری سے اس کی قاشیں تراش لو، مگر بہت سرخ نہ ہو، جب جم جائے پیللی نہ رہے تو اتار لو، ماہی تو سے میں گھی لگا کر رکھنا

چاہئے کہ آسانی سے نکل آئے، اگر ممکن ہو تو پکتے وقت پستہ کی ہوائیاں بھی چھڑک دو۔

## بے فصل کی رس کھیر

صاف گڑ ایک کلو  
 نئے چاول چھ سو پچیس گرام  
 پانی دو لیٹر  
 دودھ ڈھائی سو گرام

پہلے گڑ کو دو لیٹر پانی میں ڈال کر آگ پر چڑھا دو، جب کئی جوش آجائیں اور میل اوپر آجائے تو کفگیر سے نکال لو، اور ڈھائی سو گرام دودھ ڈال دو، جب میل پھٹ کر کنارہ آجائے تو نکالتی رہو، پھر اتار کر ٹھنڈا پانی تھوڑا ڈال کر رکھ دو، دو چار منٹ کے بعد موٹے کپڑے میں چھانو کہ میل نہ آئے، اور چاول کو دھو کر پانی میں پکا لو اس قدر پانی ہو کہ بالکل گل جائیں، کہ ڈوئی مارتے ہی کھیر کی طرح ہو جائیں، پھر تھوڑا تھوڑا رس ڈال کر چلاتی رہو کہ ایک ذات ہو جائے اس کے بعد آگ پر رکھ دو، اگر رس کم ہے تو پانی چھوڑ دو اور خوب پکاؤ جب رس اول کی طرح گاڑھا ہو جائے، تو ترشی کے لئے دو عدد کاغذی لیموں یا جس قدر کھٹاس نینٹلو، ہو چھوڑ کر چلا دو اور اتار لو جب ہوا لگ جائے تو بند کر دو، پھر جم جانے پر کاٹ کر دودھ سے کھاؤ، اگر مٹھاس زیادہ پسند ہو تو چاول آدھا کلو رکھو۔

# بارہواں باب

## زردہ مزعفر

چاول      شکر      گھی      دودھ      بالائی      مغز پستہ  
 ایک کلو      سو اکلو      تین سو گرام      ایک لیٹر      دو سو چاس گرام      ساٹھ گرام  
 مغز بادام شیریں      کشمش      سفید الائچی      لونگ      عرق کیوڑہ  
 ساٹھ گرام      ساٹھ گرام      دس عدد      پانچ عدد      حسب مقدار

ان سب چیزوں کو پہلے جمع کر کے، شکر بانی میں حل کر کے، چڑھاؤ، جب جوش آجائے تو اس کو اتار کر چھان لو، تھوڑے گھی میں لونگ کڑکڑا کر اسی میں شربت چھوڑ دو، جب اس میں جوش آنے لگے، تو چاول دھو کر چھوڑ دو، شربت کا پانی اس قدر ہونا چاہیے کہ چاول اس میں پک جائیں، جب ایک کئی رہ جائے، تو دودھ اور تھوڑی دیر کے بعد بالائی کو پانی میں پتلا کر کے اور چھان کر ڈال دو، اور سفید الائچی کشمش صاف کر کے اور لونگ گھی میں کڑکڑا کر کے اس میں چھوڑ دو، جب دم پر آجائے، تو مغز بادام و مغز پستہ باریک تراش کر چھوڑ دو اور عرق کیوڑہ چھوڑ کر سرپوش سے بند کر دو، کہ بھاپ نہ نکلے، اگر کھٹاس منظور ہو تو لیموں کا عرق پھوڑ دو، اور تلے اوپر کر دو، اگر اس کو زیادہ خوش ذائقہ کرنا ہو، تو دم کرتے وقت اس میں نانکھا یا کروندہ کے مرتبہ کی تہ لگا دو، اور اس صورت میں کاغذی لیموں کے عرق پھوڑنے کی

ضرورت نہیں۔

## گاجر کا مرعفہ

دلایتی گاجر کدکشی کی ہوئی دودھ شکر گھی  
 دو سو پچاس گرام ایک لیٹر دو سو پچاس گرام ایک سو پچیس گرام  
 گاجر چھیل کر کدکشی کر کے پانی میں جوش دے کر نچوڑ لو، پھر دوسرے پانی میں  
 دھو کر پھر نچوڑ لو، اور شکر دودھ میں ملا کر خوب پکاؤ جب آدھی رہ جائے اور گاجر کو  
 ایک سو پچیس گرام گھی میں خوب بھونو کہ ہیک نہ رہے، بھون کر دودھ میں چھوڑ دو،  
 جب گل جائے اور دودھ خشک ہو جائے تو اتار لو، اور کپوٹ پستہ وغیرہ کتر کر چھوڑ  
 دو، مگر یہ خیال رہے کہ کپنے میں لچھے باقی رہیں گھلنے نہ پائیں۔

## شکر قند کا مرعفہ

دودھ خالص شکر قند کے لچھے شکر گھی  
 ایک لیٹر آدھا کلو تین سو پچھتر گرام ایک سو پچیس گرام  
 کیوڑہ پستہ  
 ساٹھ گرام حسب خواہش

چھ سو پچاس گرام شکر قند صاف چھیلی کر پانی میں ڈالتی رہو کہ سبز نہ ہونے پائے  
 پھر ایک برتن میں پانی اس قدر رکھو کہ کدکشی پانی میں رہے اور شکر قند رگڑ کر پانی  
 میں ڈالتی رہو، جب ختم ہو جائے، تو دوسرا پانی بدل دو، کھانا ہو جائے اور  
 دودھ کو تیز آنچ پر بڑی پتیلی میں رکھ دو، اور خوب پکاؤ کہ قریب دو تہائی رہ جائے

پھر شکر قند کے لچھے خوب نچوڑ کر شکر ملا کر گھی میں کسو کہ خوشبو آجائے، پھر اتار کر رکھ دو، ایک منٹ کے بعد تھوڑا کپاسی رنگ نصف کیوڑہ ملا کر لچھوں میں ڈال کر خوب رنگ دو کہ کہیں باقی نہ رہ جائے، پھر پکتے ہوئے دودھ میں چھوڑ کر ہلکے ہلکے تلے اور پر کر دو اور آج دو،

جب دودھ خشک ہو جائے تھوڑی نمی باقی رہے تو دم پر لگا دو، اور پستہ کی ہوائیاں چھوڑ کر بند کر دو پھر چکھ کر دیکھ لو، اگر کوئی کسر نہ رہے تو اتار کر باقی کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو پھر کام میں لاؤ۔

اگر زردہ پکانا ہو، تو اسی ترکیب سے لچھے تیار کر لو اور خوب نچوڑ کر تیز آج پریٹیلی رکھ کر پیلے لچھوں کو دوبار چلا کر اگر آدھا کلو لچھے ہوں تو ڈھانی سوگرام شکر چھوڑ کر چلا دو، جب خشک مل جائے تو ایک سو پچیس گرام گھی چھوڑ کر کسو کہ خوب خوشبو دینے لگے، پھر دو سو پچاس گرام دودھ میں کپاسی رنگ ملا کر چھوڑ دو، جب دودھ جذب ہو جائے تو دم پر لگا دو، کچھ دیر کے بعد چکھ لو، اگر نرم ہو گیا ہو، تو اتار کر بند رہ گرام کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، اگر پستہ کی ہوائیاں ڈالنی ہوں، تو دم کرتے وقت ڈالو اور اگر کچھ ترشی پسند ہو تو تھوڑا لیموں کا عرق کیوڑہ میں ملا کر چھوڑ دو۔

اگر آلو بھی استعمال کرنا چاہو تو یہی ترکیب ہے اتنا فرق ضرور ہے کہ گھی کسی قدر زیادہ ہو اور شکر لچھوں کے برابر ہو، چھ گرام سفید الائچی میں کر لادو اور دودھ کو خوب کھولا کر لچھے کس کر اور دو چار الائچی مسلم چھوڑ کر پکاؤ، جب دودھ جذب ہو جائے، اور آلو کے لچھے گل جائیں، دم پر لگا دو، تیار ہونے پر کیوڑہ اور ایک گرام زعفران میں کر لادو اور کام میں لاؤ۔

یہ احتیاط رکھو کہ جب لچھے پانی سے نکالو تو اوپر سے نکالو ورنہ جو میدہ جم جاتا ہے وہ بھی آجائے گا تو خراب ہو جائے گا۔

---

# تیز ہواں باب

## سوچی کا حلوہ

دو سو پچاس گرام      دو سو پچاس گرام      گھی      شکر      پانی      ناریل  
 دو سو پچاس گرام      دو سو پچاس گرام      آدھا کلو      ایک لیٹر      ایک سو پچیس گرام  
 مغز بادام      چھ گرام      پستہ      چھ گرام      کشمش

بادام کو کھولتے ہوئے پانی میں بھگو کر چھلکا نکال کر کتر تو ناریل چھیل کر اس کے درق اتار لو،  
 بھی صاف کر لو اور دھو کر رکھ دو، پھر روئے کو گھی میں سرخ کر لو اور شکر میں ایک لیٹر مانی ڈال کر  
 آئج پر رکھ دو اور آئج تیز کرو اور پھر اتار کر چھان کر دو اچھوڑ کر چلاتی رہو جب حلوہ تھی چھوڑ  
 لگے تو میوہ ڈال کر اتار لو اور حسب پسند کیوڑہ ڈال کر بند کر دو ٹھنڈا ہونے پر کام میں لاؤ  
 اصل یہ ہے کہ شربت چھان کر پھر آگ پر رکھ دو، جب جوش آجائے تو جو رو ابھون کر  
 رکھا ہے چھوڑ دو تیار ہونے پر برتن میں نکال کر جا دو۔

## چنے اور انڈوں کا حلوہ

چنے کی دال      گھی      شکر      انڈے  
 سات سو پچاس گرام      سات سو پچاس گرام      سات سو پچاس گرام      بیس عدد  
 پہلے چنے کی دال کو جوش دے کر باریک میں لو، اور انڈوں کو بھی جوش دے کر

سفیدی نکال ڈالو اور زردی کو کھل میں پیس لو، پھر گھی کو آگ پر کڑکڑا لو اور چنے کی دال ڈال کر برابر چلاتی رہو تا کہ پھٹکیاں نہ پڑنے پائیں، جب چنے کی خوشبو بدل جائے، اور گھی چھوڑنے لگے، تو اتار لو اس کے بعد زردیوں کو گھی میں بھون لو، پھر دانوں کو ملا دو، ملانے سے پھٹکیاں ظاہر ہونے لگتی ہیں، اگر ہوں تو تھوڑی سی شکر ڈال کر چلاؤ، جب پھٹکیاں مٹ جائیں اور بختگر پڑ جائے تو دھیمی آہنج پر رکھ کر چلاتی رہو، پھر اتار کر تھوڑا سا عرق کیوڑہ ڈال کر بند کر دو، دو منٹ کے بعد جب جم جائے تو ٹکڑے کاٹ کر کام میں لاؤ۔

## ادرک کا حلوہ

ادرک	خخشاش	بادام	پستہ	زعفران
آدھا کلو	دو سو پچاس گرام	ایک سو پچیس گرام	ایک سو پچیس گرام	تین گرام
شکر	دودھ	گھی	کیوڑہ	
سوا کلو	ڈھائی لیٹر	حب مقدار	حب مقدار	

ادرک چھیل کر، خشخاش صاف کر کے علاحدہ علاحدہ بھگو دو، رات بھر بھیجے صبح کو باریک پیس کر، بادام اور پستہ صاف کر کے باریک تراش لو اور نصف پیس لو، پھر ادرک کو دودھ میں ملا کر پکاؤ، کچھ دیر کے بعد خشخاش بھی چھوڑ دو، جب خوب پک جائے، اور گاڑھا ہو جائے، تو برابر چلاتی رہو، یہ اچھلتا بہت ہے مگر چلاتی رہو، ورنہ لگ جائے گا، جب سرخی آنے لگے تو گھی چھوڑ دو اور دیکھتی رہو، یہاں تک کہ گھی چھوڑ دے، اور خوب رنگ آجائے، اور خوشبو دینے لگے تو شکر چھوڑ دو، اور کچھ دیر تک بھونو کہ کچا نہ رہے، کچھ ہلکا سا توام ہو جائے، پھر اتار کر، زعفران



کیڑہ میں پیس کر ملا دو، اور کترا ہوا بادام اور پستہ ملا کر برتن میں رکھ لو، نہایت لذیذ اور مزیدار مگر کوئی کسر نہ رہے، ورنہ پھپھوند لگ جائے گی، دیاغ کے لئے یہ حلوہ بہت مفید ہے۔

## حلوہ ماش

ماش کی دال      شکر      گھی      ادراک      دودھ  
 آدھا کلو      تین سو گھتہ گرام      آدھا کلو      ایک سو پچیس گرام      حسب مقدار  
 پہلے دال کو بھگو کر صاف کر لو، ادراک کو چھیل کر بھگو دو پھر ادراک کو دودھ میں  
 اُبال لو، پھر پیس کر گھی میں خوب بھونو کچا ہند باقی نہ رہے، پھر شکر ڈال کر اور کچھ دیر چلا کر  
 ویسے ہی جادو۔

## مونگ کا حلوہ

سوا کلو، مونگ کی دال اچھی دھلی ہوئی ہو، کہ چھوٹے مونگ نہ رہ جائیں  
 اس کو بھگو کر بھوسی بالکل نکال ڈالو، اور خوب صاف کر کے دال دھلنے سے ایک  
 کلو رہ جائے گی، اسے دو لیٹر دودھ میں جوش کرو، جب بالکل گل جائے، پیس کر  
 گھی ایک کلو لو، اور اس میں بھونو، جب گھی الگ ہو جائے، خوشبو دینے لگے، تو  
 ایک کلو شکر ڈال کر کچھ دیر چلاتی رہو، پھر اتار کر طشت میں جادو، جھنے کے بعد  
 ٹکڑے کاٹ لو۔

## گاجر و لوکی کا معمولی حلوہ

گاجر یا لوکی      شکر      بادام و پیستہ

دو کلو      آدھا کلو      چند عدد

اگر لوکی ہے، تو شکر ایک سو چھپیس گرام، زیادہ کر دو، پہلے کدو کش میں گڑ  
لو پھر جوش دو، اور بالکل خشک کر لو، پھر ڈیڑھ پاؤ گھی میں خوب بھونو، کہ گھی  
چھوڑ دے، پھر شکر چھوڑ کر خوب بھونو، کہ خوشبو آنے لگے، جب توام سا ہو جائے،  
پھر سیدہ ڈال کر اتار لو، اگر چاہو کھویا ملا لو اور مزیدار ہو گا مگر بہت دن رہ نہیں  
سکتا۔

## گاجر کا حلوہ نہایت لذیذ تحفہ

گاجر چھیل کر ہڈی نکال ڈالو، اور وزن کر لو، اگر گاجر ایک کلو ہو تو دو دو  
دو لیٹر میں جوش دو، جب رطوبت جذب ہو جائے، تو شکر پون کلو، ڈال کر توام  
ٹھیک کر لو اور بالائی آدھا کلو توام میں ڈال کر اچھی طرح پکاؤ، جب بالائی کی رطوبت جذب  
ہو جائے، تو کھویا دو سو چھپیس گرام، ڈال کر مغز بادام ساٹھ گرام، مغز پیستہ ساٹھ گرام، مغز جلغوزہ  
ساٹھ گرام، مغز اخروٹ ساٹھ گرام، علاحدہ علاحدہ پانی میں پیس کر، ان سب کا  
خیرہ ڈالو، اور کفچہ سے خوب لٹ کر دو، اور پکاؤ، جب تیاری پر آجائے تو زعفران  
عرق کیوڑہ میں گھس کر ملا دو، اور کورے برتن میں نکال کر رکھ دو۔

## کدو کا حلوہ نہایت لذیذ

لوکی ایک کلو  
کھویا دو کلو  
شکر دو کلو

پہلے لوکی کو چھیل کر کدو کش کر لو، پھر اس کو پانی میں جوش دو، جب نرم ہو جائے، خوب دبا دبا کر نحوڑ لو، اور وزن کر لو، پھر شکر کو پانی میں گھول کر قوام کر لو، اور تھوڑا تھوڑا کھویا اس میں ڈال کر کفگیر سے چلاؤ تاکہ سب مل جائے، پھر لوکی کو تھوڑا تھوڑا ڈال کر کفگیر سے چلاؤ تاکہ سب چیزیں ایک ہو جائیں، اور کفگیر سے چلاتے ہوئے عمدہ گھی اور مغز بادام مقشر پیس کر زعفران عرق کیوڑہ میں گھیس کر ڈال دو، اور جب دیکھو کہ اس کا قوام حلوہ کے موافق ہے، تو چولھے سے اتار کر طشت میں پھیلا دو، اور مغز بادام مقشر ککے، ہواریاں تراش کر چھڑک دو، پھر ایک دوسرا طشت اوپر رکھ کر اور نیچے اوپر انگارے رکھ کر دم دے لو، پھر اس کی قاشیں تراش کر رکھ لو۔

یہ ترکیب میرے ماموں مولوی حکیم سید فخر الدین صاحب مرحوم کے بیان

کی ہے۔

## گھیکوار کا حلوہ

گھیکوار دو دھ گھی روا بار ایک تازہ میوہ جات  
ایک کلو چار لیٹر ایک کلو آدھا کلو حسب خواہش  
گھیکوار خوب گودے دار، منگا کر چھیلو، اور کٹوری وغیرہ جس کی لکیر

باریک ہو، ایک طرف چھیل کر رکھتی جاؤ، پھر دھو کر ایک کلو تول لو، اگرچہ دھونے میں دقت ہوگی، ایک مرتبہ راکھ مل کر فوراً دھو لو، دوتین مرتبہ خالص پانی سے دھونے سے لعاب جاتا رہے گا، پھر تھوڑے پانی میں جوش دے کر، اگر گل جائے تو دوئی سے گھونٹو، اگر ایک ذات نہ ہو تو سیل پر جس پر مرقہ نہ ہو پیس لو، اور دودھ کو اس قدر پکاؤ، کہ نصف دودھ سے کم رہ جائے تو کھیکو اچھوڑ دو اور برابر چلاتی رہو، جب چار لیٹر کے وزن پر چوتھائی رہ جائے تو گھی میں زوالال کے کچھوڑ دو، اور برابر چلاؤ، اور خوب کسو، کہ گھی علاحدہ ہو جائے، پھر شکر ڈیڑھ کلو یا جس قدر خواہش ہو، ڈال کر چلاتی رہو جب کوئی کسر نہ رہ جائے، تو اتار کر میوہ ڈال دو، اور نکال کر برتن میں جادو جب اوپر آجائے، تو جس قدر رکھنا چاہو رکھو، یہ حلوہ بہت ٹھہر نہیں سکتا، پھینچو نہ لگ جاتی ہے، یہ حلوہ نہایت مزیدار اور بدن کے درد کے لئے مفید ہے۔

## حلوہ سوہن

شکر	گھی	سمنک خالص	میدہ
ایک کلو	ایک کلو	ساتھ گرام	ایک سو پچیس گرام

پہلے سمنک اور میدہ کو الگ بھگو دو، دو گھنٹہ کے بعد ہر ایک کو علاحدہ علاحدہ کپڑے میں چھان لو، اور دونوں کو علاحدہ علاحدہ تیلی میں ڈال کر آگ پر رکھو، اور پانی اس قدر ہو کہ پکنے پر گاڑھی نہ رہے، مگر خوب پک جائے۔ اس کے پکانے کی ترکیب یہ ہے کہ برابر چلاتی رہو، کوئی کسر نہ رہ جائے ورنہ حلوہ سوہن خراب ہو جائے گا، جب یہ دونوں چیزیں تیار ہو جائیں تو اتار لو

اس کے بعد شکر کو پانی میں گھول کر چمچے پر رکھو، پانی دو لیٹر کے قریب ہو، جب اس میں جوش آجائے تو اس کو کپڑے میں چھان کھات کر لو، اور پھر کچاؤ، جب نصف پانی جل جائے، تو پکا ہو امیدہ چھوڑ دو اور برابر چلاتی رہو، اور اس کے تھوڑی دیر بعد سنک بھی اس میں چھوڑ دو، اور برابر چلاتی رہو، جب اچھی طرح پکنے لگے، اور گاڑھا ہونے لگے، تھوڑا تھوڑا گھی ڈالتی جاؤ اور برابر چلاتی جاؤ، تاکہ داغ نہ لگنے پائے، جب تمام ہو جائے تو تھوڑا سا اس میں سے لے کر اور ٹھنڈا کر کے چکھ لو، اگر دانت میں نہ لپٹے اور کڑا معلوم ہو، تو ایک تسلہ میں جس کا پینڈا برابر ہو، اخروٹ کے مکڑے کے اس تسلہ میں بچھا دو، اور تسلہ میں تھوڑا سا گھی بھی لگا دو، تاکہ لپٹنے نہ پائے، اور پستہ بھی باریک کر کے رکھ لو، چاہے نیچے یا اوپر بچھا دو، اور سب کام جلد کر کے صلواہ سوہن کو تسلہ میں نکال لو۔

# چودھواں باب

## ناریل کا قلاقند

پستہ	شکر	ناریل	کھویا
ساتھ گرام	تین سو پچھتر گرام	آدھا کلو	ایک کلو
	مغز بادام شیریں	چروخی	
	چند عدد	ساتھ گرام	

پہلے پستہ و بادام وغیرہ باریک تراش کر اور ناریل کا سیاہ چھلکا صاف کر کے اسے کدو کش کر لو، اس کے بعد شکر کو پانی میں سان لو، آگ پر رکھ کر اس کا قوام تیار کر لو، جب قوام تیار ہو جائے، تو ناریل اور کھویا کو باہم آمیز کر کے قوام میں ڈال کر خوب ہی ملاؤ تاکہ سب ایک ذات ہو جائے، اور پستہ بادام چروخی کیوڑا کو تسلہ میں بچھا دو، تاکہ جم جائے، جب ٹھنڈا ہو جائے، تو چاقوی سے برنی تراش لو اور تھوڑا پستہ باریک تراش لو اور اس کے اوپر بھی جامدو لیکن تجربہ یہ ہے کہ کچا ناریل کا قلاقند زیادہ نفیس بنتا ہے، قوام اتنا کر ملاؤ، ورنہ پستلا ہو جائے گا۔

## دودھ میں شکر قند، آلو، گاجر

شکر قند      دودھ      شکر  
ایک کلو      ایک کلو      تین سو پچھتر گرام

شکر قند یا آلو، پھیل کر باریک تاشیں کر لو، اگر شکر قند ہوں تو تاشیں کاٹ کاٹ کر پانی میں چھوڑتی جاؤ، کہ ہری نہ ہو جائیں، پھر دودھ و شکر ملا کر اور تاشیں آگ پر چڑھا دو، اور تھوڑی دیر کے بعد الٹ پلٹ دو جب دودھ جذب ہو جائے، ڈیگی ہلا کر دیکھ لو، کہ دودھ تو نہیں پھرا تا رہا، گاجر میں شکر کم لو، آلو میں زیادہ کرو۔

## شاہی ٹکڑے

ڈبل روٹی بڑی      گھی      دودھ      کیوڑہ      پستہ بادام و زعفران  
ایک عدد      آدھا کلو      دو لیٹر      تیس گرام      حسب خواہش

پہلے ڈبل روٹی کے ٹکڑے گھی میں دھیمی آئینچ پر تیل لو، کہ جلنے نہ پائیں اور آدھا کلو شکر کا قوام اس قدر کر دو کہ تارا ٹھننے لگے، پھر تیلے ہوئے ٹکڑوں کو اس شیرے میں ڈال دو، اور دھیمی آئینچ پر رکھ کر شیرہ خشک کر لو، مگر داغ نہ لگنے پائے، پھر اس میں تھوڑا تھوڑا دودھ ڈالتی جاؤ، جب سب دودھ ختم ہو جائے، اور پیک کر تھوڑا رہ جائے، تو پتیلی اتار کر جو گھی تلنے سے بچا ہے وہ بھی ڈال دو، کیونکہ دودھ ٹھنڈا ہونے پر خشک ہو جاتا ہے، اگر خوشبو منظور ہو تو زعفران حسب خواہش کیوڑہ میں پس کر ڈال دو، پستہ بادام کی ہوائیاں

اور باقی کیوڑہ بھی چھوڑ دو مگر ٹکڑے آہستہ آہستہ نکالو تاکہ صحیح دسالم رہیں۔

## دس گلے

دال ماش      انڈے      شکر      گھی

دو پچاس گرام      دو عدد      تین سو پچھتر گرام      حسب مقدار

ماش کی دال بھگو کر صاف کر لو، کہ ماش اور بھوسا نہ رہے، پھر باریک پس  
لو، اور باریک نئے کیڑے میں، یا ہانگی تار کی ہو، اس میں چھان لو، مگر دال تیلی  
نہ ہو، جیسے پیسے پر تھی، ویسے رہے، پھر انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملا دو،  
اور شکر کا قوام گاڑھا گاڑھا پکا کر رکھ لو، پھر کرٹا ہی میں اچھی طرح سے گھی ڈال کر  
چھوٹے چھوٹے گلے تل تل کر قوام میں ڈال دو اور رکھاؤ، نہایت لذیذ ہوں گے،  
اگر موجود ہو تو کیوڑہ بھی ڈال دو۔

یہ نسخہ میرے دادا مرحوم کی بیاض میں ہے، یہ یاد رکھو کہ گلے کھانوں اور پھلکی  
کچرے وغیرہ میں گھی جس قدر ہوگا، اسی قدر بھونیں گے اور خوش رنگ ہوں گے،  
تھوڑے گھی میں کچے اور بد نما ہوتے ہیں، اس کا خیال رکھنا ضروری ہے۔

## دس برسے

ماش کی دال آدھا کلو بھگو دو، جب خوب بھیگ جائے تو دھو لو کہ بالکل  
صاف ہو جائے۔

ماش اور بھوسا باقی نہ رہے، پھر پس کر باریک کیڑے میں چھان لو اور  
دو انڈوں کی سفیدی خوب پھینٹ کر ملا دو اور شکر آدھا کلو لے کر پانی ڈال کر



قوام کرو، اور قوام تیلانہ ہو، تازہ شہد کی شکل کا ہو، اور ایک لیٹر دودھ کو خوب پکاؤ کہ نصف رہ جائے، پھر کڑا ہی کو تیز آگ پر رکھ کر دو سو پچاس گرام گھی ڈال دو، اور خوب کھرا کر کے برے بنا بنا کر تلو، اور دودھ کو قوام میں ملا کر ایک ذات کر لو، مگر نیم گرم رہے، کڑا ہی سے برے نکال نکال کر دودھ کے قوام میں چھوڑ دو، پھر ایک گھنٹہ بھگور کھو، اگر ممکن ہو کیوڑہ اور پستہ کی ہوائی کاٹ کر ڈال دو، اور کام میں لاؤ، مگر تلے وقت یہ خیال رکھو کہ برے بہت موٹے نہ ہوں کہ کچے رہ جائیں۔

# پندرہواں باب

## آٹے کی پینڈی

آٹا ہانگی کا چھنا ہوا شکر گھی ناریل، پھوہارے کھانا  
 چار کلو ڈھائی کلو آدھا کلو دو سو پچاس گرام  
 آٹا بھون کر جب سرخ ہو جائے، پھر گھی میں کھانا، تل کر شکر اور ناریل  
 وغیرہ کتر کر ملا دو، اور کچھ دیر آگ پر رکھ کر چلاتی رہو، پھر اتار کر پینڈی بنا لو یہ  
 آسان نسخہ ہے۔

مونگ کا بھی آسان ہے، مونگ خشک ہونے کی وجہ سے دو ایک چیزیں  
 بڑھا دینا، تمھارے اختیار میں ہے، جو چاہو ڈالو، اور جو چاہو نہ ڈالو، یونہی ہر  
 چیز بن سکتی ہے، مگرزہ میں کچھ فرق ہو جاتا ہے، اور فائدہ نقصان کا بھی خیال تو  
 ہے، ورنہ سلاگ سے بھی تیار ہو سکتی ہے۔

## مونگ کی پینڈی

اگر مونگ کی پینڈی بنا نا چاہو، تو مونگ بھنوا کر جیسا کہ بتا چکے ہیں، صاف  
 کر کے، آٹا پسو لو، اگر آٹا مکمل چار کلو ہے تو شکر ڈھائی کلو، گوند بول آدھ کلو،  
 گھی ڈیڑھ کلو، ناریل ڈھائی سو گرام، بادام ایک سو پچاس گرام، مغز بولا دو سو پچاس گرام

ہونا چاہیے۔  
 گوند کو گھی میں بھونو، جب بھون کر سرخ ہو جائے، نکال کر باریک کر لو یا  
 پونہی رکھو، ناریل کدو کش میں رگڑ کر گھی میں بھونو کہ پیازی رنگ ہو جائے، اور بادام  
 مغز بوزلہ بھی باریک کر لو، پھر مونگ کے آٹے کو چھلنی میں چھان کر ایک کلو گھی میں  
 بھونو، جب خوشبودار بنے، تو کل شکر اور گوند میوہ وغیرہ ڈال دو، اور کچھ دیر چلاتے رہو،  
 پھر اتار کر پیٹھی بنا لو جس قدر بڑی منظور ہوں، گھیوں کے آٹے سے زیادہ  
 مزیدار ہوں گی، اگر مونگ کا آٹا تین کلو ہے تو گھیوں کا آٹا ایک کلو، ملاو یا خاص  
 رکھو، اگر خاص رکھنا ہو تو گھی آدھا کلو زیادہ کر دو کہ خشک نہ رہے۔

## السی کی پیٹھی

السی چاول کو دوں کے گھی ناریل چھو ہا ہے  
 دو کلو ایک کلو پون کلو دو سوچاس گرام حسب خواہش  
 پہلے السی کو صاف کرو، کیونکہ اس میں بہت کرکٹ ہوتا ہے جو کھانے  
 میں مضر ہے پھر کو دوں چکی میں دل کر چاول نکال کر کانڈی میں صاف کر دو کہ  
 بالکل صاف ہو جائیں پھر علاحدہ علاحدہ بھڑ بھونجے کے یہاں سے بھنوا لو،  
 السی ہاون دستہ میں کوٹ کر پساؤ، کہ وہ مسلم پس نہیں سکتی، چکنی ہوتی ہے،  
 اور کو دوں کے چاول آسانی سے پس جائیں گے، پھر گھی کھر کر کے دونوں چیزوں  
 کو ملا کر گھی ڈال دو، اور میوہ ملا کر پیٹھی بنا لو۔

یہ پیٹھی خاص کر عورتوں کے لیے بہت مفید ہے، کمر کے درد کے لیے  
 مرد بھی اکثر کھاتے ہیں، مزیدار بھی ہے، مگر قابض ہے، اگر مغز کرم شامل کر دو

تو قبض کی شکایت نہ ہوگی، مغز کریم کم از کم ڈھائی گرام ہونا چاہیے۔

## مونگ پھلی پانے کی ترکیب

مونگ پھلی صاف شدہ شکر خشک ۲ ٹما گھی  
 ایک کلو ڈیڑھ کلو سوا سو گرام سوا سو گرام ڈھائی سو گرام  
 پہلے مونگ پھلی کو پھیل کر پیلی یا کڑا ہی میں بھون لو، اور کھا کر دیکھ لو کہ  
 بھن گئی یا نہیں، جب بھنی خوشبو آنے لگے، تو اتار لو اور ٹھنڈا ہونے کے  
 بعد ہاتھ سے زرا مل ڈالو، کہ اس کا سرخ پوست بھی اس پر سے جاتا رہے،  
 جب بالکل صاف ہو جائیں تو تھوڑا سا پانی ہاتھ میں لگا کر مونگ پھلی کو تر  
 کر دو اور دو گھنٹہ رہنے دو، اس کے بعد چاقو سے تراش کر دیکھو اگر پانی  
 لگا یا ہوا خشک ہو گیا ہو، اور وہ تراش میں ٹوٹی ہوں تو پھر تھوڑا سا پانی  
 اور لگا دو، اس کے بعد خربوزے کے بیج کی طرح اسے تراشو، پھر کچھ دیر کے  
 بعد گھی میں اسے بھونو، اور اس کا خیال رکھو کہ بھوننے میں جلنے نہ پائے، پھر  
 اسے نکال کر خشک کو بھی ہلکا سا بھونو کہ جلنے نہ پائے جبکہ سوندھی ہو جائے،  
 اس کے بعد آٹا بھونو، اتنا خیال ہر چیز کے بھوننے وقت رکھنا چاہیے کہ جو  
 بھی ہو مگر پیلی کو صاف کر کے بھونو، ورنہ بھوننے والی چیز میں جلنے کی بو آنے  
 لگے گی، اس کے بعد مونگ پھلی اور خشک تراش اور آٹے کو ملا کر ایک ذات کر لو  
 اس کے بعد شکر میں اتنا پانی ملا کر آگ پر رکھو کہ قوام تیار ہو جائے مگر قوام  
 ایسا ہونا چاہیے کہ سب چیزیں مل کر قوام میں حل ہو کی طرح ہو جائیں اس سے  
 زیادہ قوام ڈھیلانا ہو، پھر اسے اتار کر کسی تسلا یا طباق وغیرہ میں گھی لگا کر

جادو، ٹھنڈا ہونے پر نکال لو، روٹی کی طرح ہو جائے گی، اس کے بعد کڑے کر لو۔  
 یہ بات یاد رکھو کہ تو ام اگر ٹھیک نہ ہوگا کڑا کے دار نہ ہوگی۔

## باجرہ کا مالیدہ

باجرہ کا مالیدہ، سادگی سے بھی تیار ہو سکتا ہے اور ہر موقع پر  
 ہر شخص بنا کر کھا لیتا ہے، جس کو جو میسر آ یا شکر نہیں تو گڑ ہی سہی، مگر ہر  
 شخص یہ نہیں سمجھتا کہ کونسی چیز کئی شکل کو دفع کر سکتی ہے، خشک مزاج والوں  
 والوں کو بہت مضر ہے، اس وجہ سے میں نے ان چیزوں کو شامل کرنا مفید  
 سمجھا ہے، برنی یا کھویا، بادام، بالائی۔

اس کی ترکیب یہ ہے کہ باجرہ کو کانڈھی میں صاف کر کے پسا لو، آدھا  
 کلو آٹے کی روٹی پکا کر بند کر کے رکھ دو، جب ٹھنڈی ہو جائیں تو ہاتھ سے  
 کھولی کی طرح مل کر باریک کرو، پھر شکر، کھویا، یا بالائی ایک سو پچیس گرام  
 اور بادام باریک کاٹ کر ملا دو، اور تین سو پچھتر گرام گھی گرم کر کے ملا کے کھاؤ،  
 اگر ممکن ہو آگ پر رکھو لہکا کلہا رو کہ سونداھا ہو جائے۔

## سولہواں باب

### آلو، شکر قند اور اروسی کی پوری

ان دو تین چیزوں میں سے جو چاہو، اسے پانی میں اُبال لو، کہ بالکل ہی گل جائیں پھر اسے باریک کر لو، کہ گٹھیاں وغیرہ نہ رہیں، جب آٹے کی طرح ہو جائے تو شکر سیسی ہوئی ملاو، اور پاگھ لو کہ میدہ ملانے پر ٹھیک ہو، پھر میدہ ملانے پر خوب گوندھو، میدہ ملاتے وقت تھوڑا گھی بھی ضرور ڈال دو، پھر چھوٹی چھوٹی لونی بنا کر، بیلن پڑے میں بیل بیل کر لو، مگر گھی یا تیل زیادہ ڈال کر لو، تھوڑے میں کچے رہ جائیں گے، زیادہ گھی میں بہت ملائم اور مزیدار ہوں گے، مگر سانتے وقت یہ خیال رکھو کہ میدہ جس قدر جڑ کر سکے اتنا ہی ڈالو، زیادہ نہ ہو کہ پانی ملانا پڑے، اگر نمکین پکانا ہو تو شکر نہ ڈالو۔

### تنوری شیرمال

آٹا نہایت باریک شکر سیسی ہوئی گھی دہی نمک  
 ایک کلو ڈھائی سو گرام دو سو پچاس گرام زرا سا حسب ذائقہ  
 پہلے آٹے میں نمک اور شکر، گھی اور دہی ملا کر پھر تھوڑے دودھ میں

خمیر جو ساٹھ گرام سے کم ہو، ملا کر ایک ذات کر کے آٹا ڈال کر گوندھو، جہاں تک ممکن ہو اتنا گوندھو کہ نرم پڑ جائے، پتلانہ ہو اگر دودھ کم ہو جائے تو کچھ پانی لگا لو، جب ٹھیک ہو جائے تو کونڈے میں لگا کر انگلیوں سے نشان کر دو، جب خمیر تیار ہوگا، تو نشان مٹ جائیں گے، جب تنور تیار ہو، تو روٹیاں پکا کر رکھتی جاؤ، اور ہلکا سا گودو، کہ خوشنما ہوں، تیز تنور میں نہ لگاؤ، تنور ہلکا ہو، اور دودھ میں شکر ملا کر رکھ دو، جب روٹی نکالو تو فوراً دودھ لگا کر رکھتی جاؤ، جب دودھ جذب ہو جائے تو کسی ہانڈی وغیرہ میں رکھ کر بند کر دو کہ ٹام رہے۔

## کڑھائی کی شیرمال

اس کی ترکیب یہ ہے کہ رات کو گوندھ کر چھوٹی چھوٹی ٹمکیاں پکا کر بغیر نقش رکھ دو رات بھر رکھی رہیں، صبح سویرے کڑھائی میں تل لو، نہایت نرم و مزیدار ہوں گی، مگر کفایت چاہو تو، تو بے پر بھی پک سکتی ہیں، مگر جلنے نہ پائیں، سینکے میں دقت ہے، نرمی کی وجہ سے، مگر اسی ترکیب سے سانو، جو ترکیب تنور کی شیرمال کی ہے۔

## باجرہ کی ٹمکیاں یا کھجوریاں

باجرہ کا آٹا	شکر لینی ہوئی	دودھ اور خشخاش
ایک کلو	آدھا کلو	حسب ضرورت

باجرہ کے آٹے میں شکر ملا کر گوندھ کر، اگر کڑا کے دار منظور ہو تو شکر تھوڑے

دودھ میں ملا کر ایک منٹ آگ پر رکھ دو، پھر دودھ شکر گوندھ لو اور خوب  
گوندھو کہ لس ہو جائے، پھر چھوٹی چھوٹی ٹکلیاں یا کھجوریاں بنا کر خشک  
لگا کر تل لو۔

## انڈے کے میٹھے چلے

میدہ      انڈے      شکر      دودھ      دانہ الائچی سفید  
ایک سو پچیس گرام      چار عدد      ایک سو پچیس گرام      ایک سو پچیس گرام      تین گرام

پستہ، بادام

کیوڑہ

تیس گرام      حسب خواہش  
پہلے انڈے توڑ کر صرف سفیدی کو چمچے سے خوب پھینٹو کہ جھاگ اٹھے  
لگے، پھر زردی بھی ملا دو، اور دودھ میں میدہ گھول کر ملا دو، اور باہر ایک  
شکر جو میدہ کی طرح ہو، اور دانہ الائچی بھی بیس کر اس کے ساتھ بادام  
دبستہ کی ہوائی بھی اس میں چھڑک دو، پھر پہلے برتن میں گھی ڈال کر دھیمی  
آہنج پر رکھ دو، مگر گھی تھوڑا ڈالو، جب گھی ہو جائے تو کچھ میں لے کر برابر  
پتلا پتلا مثل چلے کے بچھا دو، جب ایک طرف ہو جائے، تو الٹ دو، بند  
کر کے رکھو کہ ملائم رہیں۔

## میدہ کی کھجوریاں

میدہ      گھی      شکر باریک سی ہوئی      دودھ  
ایک کلو      دو سو پچاس گرام      آدھا کلو      حسب مقدار



میدہ میں گھی اور شکر ملا کر دودھ سے گوندھو، پھر موزنگ یا مٹر کے برابر گولیاں بنا لو، نیکنگھی پر نقش کرو، پھر کڑا ہی میں تھوڑا گھی ڈال کر، جب خوب لال ہو جائے، تو کھجوریاں ڈالو، اور کفگیر سے پھیرتی جاؤ، کہ کھری نہ ہوں، جب بادامی رنگ آجائے، آہستہ آہستہ نکال لو، اس ترکیب سے تلو کہ نہ زیادہ گھی ڈالو کہ کھجوریاں تیرتی پھریں، کفگیر میں نہ آئیں اور نہ کھجوریاں زیادہ کہ ٹوٹ کر آٹا ہو جائے، غرض کہ تم گھی ایک کلو رکھو، جس قدر بھی خرچ ہو۔

## سموسے

پہلے قیمہ عمدہ پکالو پھر آدھا کلو رو اباریکے کر نمک حسب ذائقہ اور ساٹھ گرام گھی ملا کر خوب سانو، مگر تھوڑی دیر سان کر چھوڑ دو کہ رو ا پھول جائے، پھر خوب سانو کہ پرائٹھے کے آٹے کی طرح ہو جائے، پھر چھوٹے پیڑے بنا کر بیل بیل کر گھی لگا کر پرت دو اور پوری کی طرح گول کر لو اور توے کو گرم کر کے اس پر ڈال کر جب ایک طرف ہلکی سی پک جائے، تو اتار کر چاقو سے دو ٹکڑے کرو، جس طرف پکایا ہے، اس طرف قیمہ رکھ کر موڑ دو، کے سنگھاڑے یا پان کی طرح ہو جائے، اور لگ کر خوب موڑ دو، پھر گھی میں تلو، نہایت خستہ ہوں گے۔

اگر بجائے قیمہ کے مہوہ بھرنا ہو، تو مہوہ کوٹ کر قیمہ کی طرح کر لو، اگر میٹھے کرنا ہیں تو قوام تیار کر لو اور تل کر ڈالتی جاؤ، کھویا بھی ڈالاجاتا

## میٹھے اور نکین پرائے

گیہوں کا آٹا پاروا، اگر آٹا ہی ہو تو باریک ہانگی کا چھنا ہوا ہو، گھی ایک کلو اور شکر ایک کلو ہو، پہلے شکر کا قوام بنا کر رکھ لو، قوام نہ بہ گاڑھا ہونہ بہت تپلا۔

پھر آٹے کو ساٹھ گرام گھی اور کھوڑا سانک اور بقدر ضرورت پانی ڈال کر خوب بناؤ، جب خوب سن جائے، تو ایک کلو کی آٹھ لویاں بنا کر بیلن پڑے سے بیل لو، پھر اس کو ہاتھ سے بڑھا کر سینے میں پھیلا دو، اور گھی گرم کر کے اس پر لگا دو، پھر اس کو لپیٹو وہ بتی کی طرح ہو جائے گی، اس کو مٹھی میں دبا کر لمبان کی طرف دباؤ اور چپٹا کر کے اور گھی لگا لگا کر ایک طرف سے موڑتی جاؤ، جب لونی کی طرح ہو جائے، تو ہاتھ سے اس کو چپٹا کر کے ایک انگل دبیز اور گول پرائے بنا کر لو، اور چھری سے اس پر نقش کمر لو، جب لویوں کے آٹھ پرائے بن جائیں، تو ماہی توڑے میں گھی ڈال کر، انگاروں پر رکھ دو، جب گھی گرم ہو جائے، تو اس میں پرائے چھوڑ کر کھگیر سے پھیرتی جاؤ، پھر بہت احتیاط سے الٹ دو، جب خوب پک جائیں، تو ان کو قوام ڈال کر نکالتی جاؤ، پھر بچا ہوا قوام ڈال دو، انگاروں پر پگانے سے خستہ ہوتے ہیں، تیز آئینہ دینے سے اندر سے کچھ کچے رہ جاتے ہیں، یہی ترکیب نکین پرائے مٹھوں کی ہے۔

## انڈے کی روٹی

میدہ  
 ڈھائی سو گرام ایک سو پچیس گرام تین سو پچتر گرام تین سو پچتر گرام  
 انڈوں کو پہلے آبلو، پھر توڑ کر الگ کر لو، اور مسل کر زردی کو تھوڑ  
 گھی میں ڈال کر دو چار بار چلا کر اتار لو، زیادہ دیر آگ پر رہنے سے  
 زردی جل جائے گی، پھر گھیوں کے میدہ کو باقی گھی میں بھونو، جب پیازی  
 رنگ ہو کر خوشبودینے لگے تو اس میں انڈوں کی زردی و شکر بمقدار آں  
 اور زردی، شکر، گھی ڈال کر اور تھوڑی چلا کر اتار لو، اور برابر کی طشتریا  
 لے کر ان میں سادہ گول کاغذ رکھ کر جادو، پھر پستہ کو کاٹ کر اس کے عمدہ  
 پھول بناؤ، اور رات بھر اس کو ان ہی طشتریوں میں رہنے دو، صبح  
 گرم راکھ پر رکھ کر نکال لو، یا کاغذ سے کپڑ کر کھینچ لو۔

## برکی روٹی

میدہ  
 آدھا کلو آدھا کلو آدھا کلو  
 شکر پسی ہوئی گھی پستہ  
 پہلے میدہ کو گھی میں بھونو، کہ با د امی رنگ ہو جائے، اور خوشبودینے  
 لگے، پھر شکر ڈال کر برابر چلا کر اتار لو، اور چار طشتریاں برابر کی لے کر  
 اس پر گول کاغذ بچھا دو، پھر اس پر رکھ کر ہلادو کہ روٹی برابر ہو جائے، پھر  
 پستہ باریک تراش جو جس طرح کہ پھول بوٹے ہوتے ہیں، مگر کاغذ رکابی وغیرہ

پکانے سے پیشتر تیار رکھو، کہ فوراً چولھے سے اتار کر جادو، یہ روٹیاں بغیر برات  
گزرے ٹھیک نہیں ہوتیں۔  
یہ بات بھی یاد رکھو کہ گرمی کے موسم میں نہیں بن سکتیں۔

## نان خطائی

مونگ کا آٹا میدہ گندم گھی  
ایک سو اتسی گرام ساٹھ گرام ڈھائی سو گرام  
شکر ڈھائی سو گرام  
پیلے مونگ دہریوں کا آٹا ملا کر رکھ دو گھی و شکر بام آسن کر کے خوب پھینٹو جب ابھی  
طح اٹھ آئے اور کوئی کسرنہ ہے تو پھر آٹے کو چھوڑ دو اور پھر آہستہ آہستہ سب کو ایک کڑی  
پھر جس وضع کی جا ہوان کی نان خطائی بنا کر ماہی توے میں جس پر کوئی اور برتن ڈھانکنے  
کے لئے ہو کاغذ بچھا کر رکھ دو اور ایک انڈا اور تھوڑی سی شکر خوب پھینٹ کر نان خطائی  
کے اوپر لگا دو اور ماہی کو دوسرے برتن سے اچھی طرح ڈھانک دو اور بھول پر رکھو اور  
کے برتن پر ہانگارے بچھا دو تھوڑی دیر کے بعد دیکھو کچھ ہو گئیں یا نہیں اگر کچھ ہوئی ہوں تو اتار کر کھڑا کر دو۔

## اند رسہ کی گولی

چاول باریک  
آدھا کلو  
شکر تین سو پچھتر گرام  
شکر کا قوام بنا لو، پھر ٹھنڈا کر کے چاول کے آٹا ملا دو اور اسے خوب  
گونڈھو، اگر قوام ہو تو پانی ہاتھ میں لگا لگا کر گوندھتی رہو، پھر کچھ دیر کے  
بعد گولیاں بناؤ اور تلی لگا کر انہیں تلی لو۔

اگر آسمان کا پانی ہو تو شکر کا قوام اس سے تیار کرو۔

## بمیں کے لڈو

بمیں باریک شکر گھی انڈے

ایک کلو پون کلو آدھا کلو سولہ عدد  
 انڈوں کو جوش دے کر زردی لے لو، اور ایک سو پچیس گرام گھی  
 میں دھیمی آہ پیر رکھ کر مچھ سے ایسا ملاؤ کہ ایک جان ہو جائیں، جب  
 خوشبو آجائے تو اتار لو، ایسی تیز نہ ہو کہ جلی ہو معلوم ہو، اور بمیں کو گھی  
 میں بھونو، جب کچا ہند جاتی رہے اور سوندھی خوشبو آنے لگے تو اتار کر  
 شکر اور زردی خوب ملاؤ اور لڈو بنا لو۔

# سترہواں باب

## آم کا مرتبہ

شکر

دو کلو

آم

ایک کلو

آم کو صاف پھیلو کہ پھلکا باقی نہ رہے، پھر کانٹے سے گود لو، اور چونہ کے پانی میں ایک رات بھگو کر رکھو، پھر وہ پانی پھینک کر دوسرے پانی میں چار گھنٹہ تک بھگو کر رکھو، پھر دھو کر کسی ڈلیہ میں پھیلا دو کہ پانی نچر جائے اور آدھی شکر میں پانی ڈال کر جوش دو، اور صاف کر کے اس میں آم چھوڑ کر اندازہ کر لو، کہ دو انگل پانی آم سے اوپر رہے، اور اسے اتنا پکاؤ کہ کھٹاس جاتی رہے، جب گلنے میں کچھ کسر رہ جائے تو اتار لو اور قاشیں نکال کر دورا شربت اتنا ہی پانی ڈال کر جوش دے کر صاف کر لو، پھر جوش دو اور قاشیں ڈال کر اس قدر پکاؤ کہ شربت شہد کی طرح ہو جائے پھر اتار کر مرتبان میں رکھ دو چار پانچ روز کے بعد کام میں لاؤ۔



## پیاز کی چٹنی

پیاز، ہرا پودینہ، ہرے مرچ، کاغذی لیموں، نمک بقدر ذائقہ، پہلے پیاز کے باریک ٹپھے کتر کر، پھر خوب تل کر اس کو دھولو، اس کے بعد ہرے مرچ و ہرا پودینہ کتر کر ملا دو اور نمک میں کر شامل کر دو اور چکھ لو، اگر نمک ٹھیک ہے، تو کاغذی لیموں کا عرق نچوڑ کر اور انکا رہ رکھ کر گھی سے بگھا رو اگر بگھارنے سے قبل دو چار بنے ہوئے کباب بھی اس میں شامل کر دو، تو بہت مزے دار ہو جائے گی۔

## مولی کی چٹنی

مولی کے ٹپھے اور اگر گچا ہو تو پیاز کے ٹپھے بھی ملا لو، یا صرف مولی کے ٹپھے ہی رکھو، پودینہ سبز، مرچ، نمک حسب ذائقہ اور سرکہ ملا کر کام میں لاؤ، یہ چٹنی ہاضم ہے اور مزیدار بھی ہے۔

## زیرہ کی چٹنی

زیرہ سفید	دھنیا	لہسن	مرچ سرخ
دھانی سوگرام	ساٹھ گرام	ساٹھ گرام	حسب خواہش
	دہی، نمک	تیل	
	حسب ذائقہ	چار سوگرام	

پہلے زیرہ، دھنیا، مرچ، نمک، لہسن پانی میں باریک پیس لو، لوکی کو



کدو کش کر لو، تیل کی بھار نکال کر تھوڑے پانی میں زیرہ وغیرہ گھول کر چھوڑ دو، جب پکنے لگے، تو بھون کر اتار لو، مگر اس صورت میں کہ پانی نہ رہے، تیل بالکل چھوڑ دے اگر پانی باقی رہا، تو پھینچو نہ لگنے کا اندیشہ ہے، یہ چٹنی ہر دسترخوان کی زینت ہے۔

اگر گرمی ہے تو لو کی ضرور ڈالو، سردی میں ضرورت نہیں، مزہ میں کوئی فرق نہ ہوگا۔

## زیرہ کی کچی چٹنی

زیرہ ساٹھ گرام پودینہ سبز آدھی گڈی لہسن ایک پوٹی مرتج، نمک حسب خواہش  
سب کو پیس کر لیموں نچوڑ لو اور استعاں میں لاؤ۔

## لو کی کارائتہ

دہی دو کلو لو کی اچھی لہسن، مرتج اور زیرہ سفید ایک عدد حسب ذائقہ  
لو کی کو چھیل کر کدو کش کر کے جوش دو اور دہی میں لہسن، مرتج، اولہ زیرہ سفید بریاں و نمک پیس کر ملا دو، پھر لو کی خوب نچوڑ کر دہی میں ڈال

## میٹھا رائے

دودھ ... لوکی کدو کش کی ہوئی شکری ہوئی پستہ و بادام و کیوڑہ  
 ایک لیٹر ڈھائی سو گرام تین سو پچھتر گرام حسب خواہش  
 لوکی کے لچھے پانی میں جوش دے کر پچوڑ لو پھر دودھ میں جوش دو،  
 اور شکر، پستہ، بادام کاٹ کر ڈال دو، جب لوکی گل جائے اور گھلنے نہ  
 پائے اُتار لو، اور کیوڑہ چھوڑ کر بند کر دو، پھر کام میں لاؤ۔

## تیل کا اچار

سیم، بندھے، سجن کی پھلیاں، کچنار کی پھلیاں، کروندہ، کٹھل،  
 گاجر، شلجم، گو بھی، کرم کلہ، لوکی، ساگ ان سب کا اچار ایک ہی طرح بنتا ہے،  
 یعنی مصالحہ جات ایک ہی ہیں، سیم کا اچار بنانے کی ترکیب لکھی جاتی ہے اسی  
 طرح دوسری چیزوں کا بھی اچار بنا لیا جائے، سیم کی نیس نکال کر اور صفات  
 کر کے کاٹ کر یا مسلم اُبال ڈالو، جب گل جائے تو اُتار کر پھیلا دو، جب پانی  
 نچر جائے، تو رائی، لال مرچ، لہسن، نمک بقدر ذائقہ در در دہا کر  
 ڈال دو، سب مصالحہ ڈالنے کے بعد، سرسوں کا تیل اوپر سے ڈال کر دھوپ  
 میں رکھ دو، اس کے بعد چیکھ کر دیکھو، اگر کھٹاس آگئی ہو تو کام میں لاؤ، ورنہ  
 کچھ روز دھوپ میں اور رہنے دو۔

مصالحہ اس قدر رہنا چاہئے کہ دو سیر سیم کے لئے کافی ہو، تیل اس قدر  
 چھوڑو کہ اس میں لت ہو جائیں، خشک نہ رہے ورنہ پھینک دوں گے۔

## شلجم کا میٹھا اجار

شلجم یا مولیٰ کی قاشیں لال مرچ نمک رائی لہسن  
 پانچ کلو ایک سو پچیس گرام ڈھائی سو گرام ایک سو پچیس گرام ایک سو پچیس گرام  
 قند سیاہ (گڑ) سرکہ خالص  
 ایک کلو ایک کلو

پہلے گڑ کو پانی میں گھول کر گاڑھا شربت بنا لو، اور سرکہ بھی ملا لو، پھر  
 سب مصالحہ کو باریک میں کر شلجم یا مولیٰ کی قاشوں میں لت کر کے کسی روغنی  
 گھڑے میں بھر کر، شربت اس میں ڈال دو، اور گھڑے کا منہ آٹے سے بند  
 کر کے تین روز تک دھوپ میں رکھو، اور دن میں دو چار بار گھڑے کو ہلادیا  
 کرو تا کہ قاشیں اور نیچے ہو جائیں، یہ بھی کہنا ضروری ہے کہ قاشوں کو بھاپ  
 میں جوش دے لو یا دیگیچ پر کپڑا باندھ کر قاشوں کو رکھ دو پانی کی بھاپ میں گل  
 جائیں گی۔

بِسْمِ اللّٰهِ الرَّحْمٰنِ الرَّحِیْمِ

## کھانے کے آداب

### تین ہدایتیں

حضرت عمر بن ابی سلمہ رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے مجھ سے ارشاد فرمایا کہ اللہ کا نام لے کر سیدھے ہاتھ سے اور اپنے سامنے سے کھایا کرو۔

### بِسْمِ اللّٰهِ

حضرت عائشہ رضی اللہ عنہا فرماتی ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کہ کھانا بسم اللہ کہہ کر شروع کیا کرو، اگر ابتدا میں کہنا یاد نہ رہے تو پشیم اللہ اَوْ لِیْهِ وَاٰخِرَہُ کَہنَا چاہئے۔

### کھانے کے اختتام پر دُعا

حضرت ابو امامہ رضی اللہ عنہ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم کے آگے سے جب دسترخوان اٹھایا جاتا تھا تو آپ یہ دعا فرماتے تھے۔  
اَلْحَمْدُ لِلّٰهِ کَثِیْرًا طِیْبًا مُّبَادِرًا فِیْہِ غَیْرُ مُکْفِیٍّ وَ لَا

مُسْتَعْنِي عَنْهُ رَبَّنَا۔

## ناپسندیدہ کھانا

حضرت ابو ہریرہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کبھی کسی کھانے میں عیب نہیں نکالا اگر پسند آیا، تو نوش فرمایا اور ناپسند ہوا تو چھوڑ دیا۔

## سرکہ کی تعریف

حضرت جابرؓ فرماتے ہیں کہ نبی صلی اللہ علیہ وسلم نے اپنے گھروالوں سے سالن مانگا، انہوں نے کہا کہ ہمارے پاس اس وقت سرکہ کے سوا کچھ نہیں ہے، آپ نے سرکہ منگوایا، اس کو کھاتے جاتے تھے، اور فرماتے جاتے تھے ”سرکہ کتنا اچھا سالن ہے، سرکہ خوب سالن ہے“

## بیج سے مت کھاؤ

حضرت ابن عباسؓ سے روایت ہے، کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا کھانے کے بیج میں برکت اترتی ہے تو کھانا ہر طرف سے کھاؤ بیج سے مت کھاؤ۔

## ٹیک لگا کر کھانا

حضرت ابو جحیفہؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا میں

ٹیک لگا کر نہیں کھاتا۔

## کھانے کا ادب

حضرت ابن عباس رضی سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا جب کھانا کھا چکو تو ہاتھ اس وقت تک نہ پونچھو جب تک اس کو چاٹ نہ لو یا چٹوانہ دو۔

## پانی پینے کا طریقہ

حضرت انس رضی بیان فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم پانی تین سانس میں پیتے تھے اور ہر مرتبہ برتن ہٹا کر سانس لیتے تھے۔ حضرت ابن عباس رضی سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا ”اونٹ کی طرح پانی نہ پیا کرو دو تین سانس میں پیو اور پینے سے پہلے بسم اللہ کہو پھر پی چکنے کے بعد اللہ کی تعریف کرو۔“

## پانی میں پھونکنا اور سانس لینا

حضرت ابو سعید خدری رضی سے روایت ہے کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے پینے کی چیز میں پھونکنے سے منع فرمایا ہے ایک آدمی نے عرض کیا یا رسول اللہ! اگر اس میں کوئی چیز نظر آئے تو کیا کروں، فرمایا اس کو انڈیل دو، عرض کیا، میں ایک سانس میں پانی نہیں پی سکتا، فرمایا، جب سانس لو برتن ہٹا دو۔

## کھڑے ہو کر کھانا پینا

حضرت انسؓ فرماتے ہیں کہ رسول اللہ صلی اللہ علیہ وسلم نے کھڑے ہو کر پانی پینے سے منع فرمایا ہے، حضرت قتادہؓ کہتے ہیں کہ میں نے حضرت انسؓ سے دریافت کیا کہ کھڑے ہو کر کھانے کا کیا حکم ہے کہا کہ یہ تو اور بھی بدتر اور گمراہ ہے۔  
(مسلم)

## سونے چاندی کے برتن

حضرت ام المومنین ام سلمہؓ روایت کرتی ہیں کہ حضور اکرم صلی اللہ علیہ وسلم نے فرمایا، جو چاندی سونے کے برتن میں کھاتا پیتا ہے، وہ اپنے پیٹ کو جہنم کی آگ سے بھرتا ہے۔  
(بخاری مسلم)

## ہماری مطبوعات

زادِ سفر: مترجمہ مخدومہ امۃ اللہ تسنیم، مقدمہ علامہ سید سلیمان ندویؒ کی  
مشہور محدث امام نووی رحمۃ اللہ علیہ شارح صحیح مسلم کی مقبول کتاب ریاض القضا  
کا سلیس و عام فہم ترجمہ، ضروری حواشی اور تشریح عنوانات کے ساتھ۔  
علامہ سید سلیمان ندویؒ لکھتے ہیں:

ہم کو اس اظہار میں بڑی خوشی ہے کہ امام نوویؒ کی اس کتاب ریاض القضا الحین کا  
ترجمہ اسی گھرانے نے کیا جس نے سنت کی اشاعت اور بدعت کے ازالہ کا کام ایک صدی  
پہلے شروع کر رکھا ہے جس کے انوار برکت ملک میں ہر جگہ نمایاں ہیں۔

(اقتباس از مقدمہ)

فوٹو آئیڈ کی بہترین کتابت و طباعت

بچوں کی قصص الانبیاء: مخدومہ امۃ اللہ تسنیم

چار حصوں پر مشتمل اس کتاب میں بچوں کی آسان زبان میں نبیوں کے حالات لکھے گئے  
ہیں صرف قرآن مجید اور احادیث کی روشنی میں، اس کتاب کے بارے میں مفسر قرآن مولانا  
عبد الماجد دریابادیؒ تحریر فرماتے ہیں

”ان سے چھوٹے بھائی مولانا سید ابوالحسن علی ندویؒ کی کتاب قصص النبیین لاطفال  
اب نہ کسی تعریف کی محتاج ہے نہ تعارف کی، سلیس و شستہ عربی میں پیغمبروں کے سچے سبق  
آموز، پر ہدایت حالات، لڑکوں اور بوڑھوں سب کے پڑھنے کے قابل ان بہن صاحبہ  
یہ کیا کہ انھیں مطالب کو عربی سے اردو میں منتقل کر دیا۔ کتاب ترجمہ نہیں، ترجمہ سے کچھ  
بڑھ کر ہے، زبان کی خوبیاں دیکھنے سے تعلق رکھتی ہیں۔ جو لڑکے اور لڑکیاں اسے پڑھیں گے  
وہ ساتھ ساتھ اردو زبان بھی سیکھتے جائیں گے“ (اقتباس از مقدمہ)

حصہ اول: حضرت آدمؑ، حضرت نوحؑ، حضرت ہودؑ، حضرت صالحؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ دوم: حضرت ابراہیمؑ، حضرت لوطؑ، حضرت یوسفؑ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ سوم: حضرت موسیٰ علیہ السلام کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت

حصہ چہارم: حضرت ایوبؑ، حضرت شعیبؑ، حضرت داؤدؑ، حضرت سلیمانؑ، حضرت عیسیٰ کے حالات پر مشتمل ہے۔ قیمت