

# MASALA TV FOOD MAG

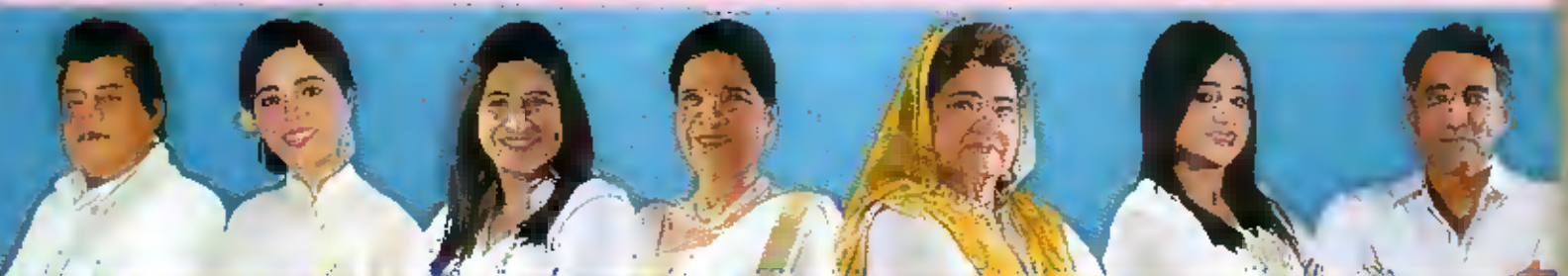
RECIPES IN ENGLISH & URDU



Rs. 120



☆ جائے کون بن سکتا ہے نیٹسٹ مصالحہ اناں ☆ گرمی کے مشروبات اور غذاؤں کے حوالے سے رہنما تحریر ☆ انڈوں کے چٹکوں کے استعمال پر مفید مضمون



# MASALA

TV FOOD MAG



## Content



37

> Masala Mornings

صبحہ مارننگز

19

> Editorial

اداریہ

43

> Chaska Pakanay Ka

چسکا پکانے کا

20

> Masala Special

ٹیکسٹ مصالحہ اشار

51

> Tarka

ترکا

23

> Masala Science

سائنس اور صحت

57

> Food Diaries

فوڈ ڈائریز

25

> Handi

ہانڈی

63

> Chef At Home

شیف ایٹ ہوم

31

> Dawat

دعوت

67

> Lively Weekends

لائیو ویکی اینڈز



محترم قارئین  
السلام علیکم!

دنیا اس وقت جن مسائل سے دوچار ہے ان میں ایک بڑا مسئلہ صحت کا ہے۔ جیسے جیسے دنیا میں بہتری ہے ویسے ویسے طرح طرح کی بیماریاں جنم لے رہی ہیں جس کا سبب ہمارا لا پرواہ طرز زندگی ہے۔ اس وقت سونے اور جاگنے کے اوقات جنگِ فزک کے بے دریغ استعمال کے ساتھ بڑھتی ہوئی تباہ کن کوآڈی ہے۔ تباہ کن روزانوں سے ہی انسانی صحت کا دشمن ثابت ہوا ہے۔ اس کی بڑھتی ہوئی تباہ کن کاروں کو روکنے کے لیے عالمی ادارہ صحت نے 1987ء میں ”وولڈ ٹو نو ٹیکو!“ کے نام سے ایک کانفیڈنس کیا جس کے بعد ہر سال 31 مئی کو یہ دن منایا جاتا ہے۔ اس دن کو منانے کا مقصد یہ ہے کہ کم از کم ایک دن صحت مند نہ جا جائے اور بعد میں اس کی عادت ترک کرنے کی کوشش کی جائے۔

دنیا بھر میں تباہ کن کوآڈی کے باعث ہر 6 سیکنڈ کے بعد ایک شخص موت کا زوالہ میں رہا ہے۔ عالمی ادارہ صحت کے اپنے اعداد و شمار کے مطابق سالانہ دنیا بھر میں 660 لاکھ افراد کی ہلاکت کا سبب تباہ کن کوآڈی بنتی ہے۔ پاکستان میں یہ تعداد ایک لاکھ سالانہ سے زائد ہے۔ عالمی ادارہ صحت کے مطابق پاکستان میں ہر روز ایک ارب 20 کروڑ روپے تباہ کن کوآڈی پر خرچ کئے جاتے ہیں جو سالانہ 432 ارب روپے بنتے ہیں جبکہ پاکستانی سالانہ 43 کروڑ روپے کے ماہانہ کٹا جاتے ہیں۔ گزشتہ چند سالوں میں پاکستانی نوجوانوں میں تباہ کن کوآڈی میں اضافہ ہوا ہے۔ شیشہ کیے تیزی سے فروغ پا رہا ہے۔ پاکستان میں 8 فیصد لڑکیاں اور 31 فیصد لڑکے صرف کھٹے کی صورت میں تباہ کن کوآڈی کرتے ہیں اور جبکہ 54 فیصد نوجوان تباہ کن کوآڈی کرنے میں لاپرواہی صحت کے مطابق شیشہ سگریٹ سے گھسی زیادہ خطرناک ہے اور ایک گھنٹہ شیشہ سگریٹ 100 سگریٹ سے لگے مترادف ہے۔ شیشے میں تباہ کن کے ساتھ انسانی صحت کے لیے انتہائی مہلک نائٹکس بھی استعمال کیا جاتا ہے۔ پاکستان چھٹ سوسائٹی کے مطابق صرف کراچی کے اسکواڈ میں لڑکیوں میں سگریٹ نوشی کی شرح 18 فیصد سے تجاوز کر چکی ہے جو صرف آئن کے بلکہ آنے والی نسل کے لئے بھی خطرناک ہے۔ حکومت تباہ کن کوآڈی پر قابو پانے کے لئے پہلے سے قائم قانون پر عملدرآمد کرانے میں ناکام رہی ہے جبکہ چند سال قبل حکومت نے بند جگہوں ہوٹل ریستورنٹ پبلک جگہوں وغیرہ میں سگریٹ نوشی پر پابندی کا قانون بھی جاری کیا تھا۔ ضرورت اس امر کی ہے کہ سگریٹ نوشی سے نمونہ کارک کے لئے سگریٹ پر ٹیکس عائد کئے جائیں پبلک مقامات پر پابندی کے ساتھ سگریٹ نوشی نہ کرنے والوں کی صحت کے تحفظ کے قوانین کا سختی سے اطلاق کرایا جائے۔ مزیت کا نیکل اپنے گھر سے شروع کرنے والی مثال یہاں سادہ آئی ہے اذلا گھر کے بڑوں کو اپنے طور پر سگریٹ نوشی سے گریز کرنا چاہئے اگر کسی بھی وجہ سے ایسا ممکن نہ ہو تو کم از کم بچوں کے سامنے سگریٹ نوشی سے گریز کرنا چاہئے۔ بچوں کی اکثریت والدین سے چھپ کر سگریٹ نوشی کرتی ہے والدین کا فرض ہے کہ وہ بچوں کی سرگرمیوں پر نظر رکھتے ہوئے انہیں اس امر سے باز رکھنے کی کوشش کریں۔ بار رکھنے کو اپنے طور پر کوششوں کا عمل ہی صحت مند معاشرے کی تشکیل کا سبب بن سکتا ہے۔



شہناز رمزی

چیف ایڈیٹر: سلطانہ صدیقی ایڈیٹر: شہناز رمزی، جاہت ایڈیٹر: شازیہ انوار

ایڈیٹر اسٹنٹ: فخرناز اسٹنٹ ایڈیٹر: معاذ احمد

سینئر ایڈیٹر: سید نیل احمد، ڈیزائنر: یوسف رضوی، عکاسی: حارث عثمانی، احسن قریشی، ایڈووکیٹ: منور حسین، محنتی

03333222353 - فون - munawarh@masala.tv

ڈسٹری بیوٹر: رہبر نیوز ایجنسی 0333 216 8390 پرنٹر: یونی پرنٹ

ہم نیٹ ورک لیڈ۔ 10/11/2011ء میں امریکہ کی ایڈیشنل ایڈیٹر: انورہ۔ 74000 پاکستان۔ ای۔ 111-488-111 (کراچی) فون: 02-21-32628040

مزید معلومات کے لئے: shanez.ramzi@hum.tv آن لائن لبریری کے لئے: http://www.masala.tv/masalamaga

MASALA 19 EDITORIAL

WWW.PAKSOCIETY.COM  
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY  
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1

f PAKSOCIETY



## ٹیکسٹ معاہدہ اٹار

یہ پاکستان کا کالجوں اور جامعات کی سطح پر منعقد کرایا جانے والا اپنی نوعیت کا پہلا اور انتہائی منفرد مقابلہ برائے کھانا پکانا ہے

اس کے لئے انیس کھت کتابچے اور امتحان سے گزرنے والے اس کے بعد ہی انہیں آگے بڑھنے کا موقع سیرا ہے گا۔

اس ضمن میں محرمہ یوسف زئی ہیڈ کوارٹرز کے ایجوکیشنل ڈیپارٹمنٹ کے ایگزیکٹو ڈائریکٹر اور پاکستان انڈسٹریل ایسوسی ایشن آف برنس اینڈ مینجمنٹ جیتان میڈیکل اینڈ ڈینٹل کالج اور جناح یونیورسٹی برائے طالبات سمیت 2 مختلف قسمی اداروں میں مقابلے منعقد کرائے جا رہے ہیں۔

طالبات کی تالیفات ان کے جوش اور جذبے کو جانچنے کے لئے انتخاب کیا گیا ہے ہم سماج کے شعور و معروض اور ہر طرح کے شغفوں کو بہتر طریقہ پر چھوڑنے اور وزارت سکھانے کے تیوں شغفوں اس مقابلے میں نہایت دلچسپی لیتے ہوئے کھانا پکانے میں مہارت رکھنے والی طالبات کا انتخاب کر رہے ہیں۔

اسی سائل میں کڑب مقابلے سے گزرنے کے بعد صرف خوش نصیب تین طالبات سرینہ فانی میں سٹیج میں لگی ٹیگن اس سرینے تک پہنچنا آسان نہیں ہوگا جیتنے والی کو ایک ایک طرف 999 کھانا پکانے سے مقابلہ کرنا ہوگا تو دوسری جانب انہیں کالجوں کی جانب سے اپنے محکمہ امتحان میں کامیابی کے لئے فنی پوری معاونتوں اور سہولتوں کو فراہم کیا جائے گا۔ ان کے لئے مہارت سے لے کر اس وقت تک کا مقابلہ ہے اب ان کو سب سے بہتر ثابت کرنے کا یہی ہوگا۔ ٹیکسٹ معاہدہ اٹار

جیتنے والی طالبات کو جہان کے آسمانوں تک سے معاہدہ اٹار کا 2000 روپے کی سہولت سے مزین ہونے والی ایک کھانا پکانے کی کوشش کو پیش سامان ہونے سے روک دینے کے لئے معقول قیمت پر ایک کھانا پکانے کے

ہم معاہدہ اٹار ان پاکستانی بیٹوں میں کیا جاتا ہے جن کی جانب سے اٹاریا جانے والا ہر قوم ایک نیا سنگ میل بن کر سامنے آتا ہے۔ کھانا پکانے کے پھیلنے میں سب سے پہلے میدان میں آنے کا اعزاز رکھنے والے ہم معاہدہ نے اپنی روایات کو قائم رکھتے ہوئے ایک اور انقلابی قدم اٹھایا۔ اس بار ہم معاہدہ نے اسٹوڈنٹس کے گاہر اور کراہیے لوجھوں کی تلاش کا فرسٹل کیا جنہیں کھانا پکانے سے دلچسپی ہو۔

ہم معاہدہ کی جانب سے "ٹیکسٹ معاہدہ اٹار" کے عنوان سے کھانا پکانے کا ایک عظیم الشان مقابلہ منعقد کرایا جا رہا ہے۔ یہ پاکستان کا کالجوں اور جامعات کی سطح پر منعقد کرایا جانے والا اپنی نوعیت کا پہلا اور انتہائی منفرد مقابلہ برائے کھانا پکانا ہے۔ اس طرح کے ذریعے کھانا پکانے کی شغفوں میں طالبات کو اپنی صلاحیت کے ذریعے اس شعبے میں اپنا مستقبل بنانے کی راہیں ہیں کو اپنا مستقبل سنوارنے کا موقع دیا جا رہا ہے۔

یہی ہے ہم معاہدہ کا کالجوں میں سفر بڑھا دیے اور "ٹیکسٹ معاہدہ اٹار" بننے کی خواہش مندوں کے جوش و خروش میں اضافہ ہونا چاہا گیا۔ کراچی کے کالجوں میں ٹیکسٹ معاہدہ اٹار کے ذریعے سٹیج اپنے نگے کالجوں اور جامعات کی ہزاروں طالبات و درازوں پر مسلط کی گئی اور انہیں بھرپور سہولتوں کی پٹی چاہیں کئی کالجوں میں طالبات نے جذبات میں آ کر جوش سے لے کر اس وقت تک کے ہر جوش طالبات سخت دھوپ گرمی کے باوجود اور سختی سے جوشیں کر رہی ہیں۔ ہر روز ہر پارٹ میں اپنے تعلیمی اداروں میں معاہدہ کی نیم سہولتوں اور سہولتوں سے لے کر ان میں شمولیت بھی کی کہ ٹیکسٹ معاہدہ اٹار کا حصہ بننے سے ہم معاہدہ کی جانب سے ہزاروں طالبات کو سہولت اور سہولتوں کا موقع بھی دیا گیا اس لئے ہم معاہدہ کی سہولتوں اور انتخاب میں شمولیت کو ہر روز ہر پارٹ میں سامان ہونے سے روک دینے کے لئے معقول قیمت پر ایک کھانا پکانے کے



# سائنس اور صحت

جدید سائنسی تحقیقات کے نتیجے میں سامنے آنے والی رپورٹ اور ٹیڑوں پر مشتمل سلسلہ

## گرم موسم میں گلڑی کھائیں

گرمی کے موسم میں روزانہ گلڑی کا استعمال کرنے سے جسم میں پانی کی مقدار کافی بنی رہتی ہے اور گرمی میں جسم میں پانی کی کمی سے بچے رہتے ہیں۔ گلڑی کھانے کے علاوہ چہرے پر لگانے کے بھی کام آتی ہے۔ یہ سورج کی مضر شعاعوں سے ہونے والی بیماریوں سے راحت دلاتی ہے۔ گلڑی کے استعمال سے عمل انہضام فصل مجدد درست رہتا ہے۔ باقاعدگی سے گلڑی کا استعمال کرنے سے چھری کا مسئلہ بہت حد تک کم ہو جاتا ہے۔ گلڑی حیاتین کے خزانے سے بھر پور ہوتی ہے۔ جسم کو روزانہ چھنے حیاتین کی ضرورت ہوتی ہے گلڑی اسے مکمل کرتی ہے۔ گلڑی کا باقاعدہ استعمال کرنے سے پیٹ متعلق بیماریاں کم ہوتی ہیں۔ کینسر میں اس کا استعمال وزن میں کمی میں بھی مددگار ثابت ہوتا ہے۔ اس میں موجود حیاتین اسے آبی اور سی نظام پیغم کو فروغ دینے میں مددگار ہوتے ہیں تاہم گلڑی کھانے کے بعد پانی نہ پیئیں۔



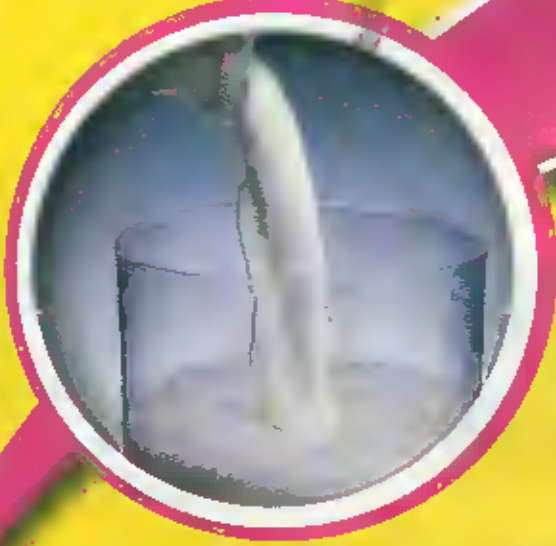
## بادام چھلین کر کھائیں

بادام کھانے کے فوائد بہت تو کئی کو بھی انکار نہیں لیکن بادام کھانے کا درست طریقہ کیا ہے؟ بہت سے لوگ بادام بھنکے اور چھل کر کھانے کا مشورہ دیتے ہیں۔ اس کی حقیقت کیا ہے؟ بادام کے گرد پتلی چھل کی وجہ سے ٹنن (tannin) ہے جس کی وجہ سے بادام کی غذائیت سے محروم فائدہ نہیں اٹھایا جاسکتا لیکن اگر اس چھل کو بھنک کر اتار لیا جائے تو بادام کی غذائیت میں اضافہ ہو جاتا ہے اور ساتھ ہی یہ ہائے کو بہتر بناتا ہے۔ چھلے ہوئے باداموں میں لپاسی (lipase) کی انزائم ہوتا ہے جس کی وجہ سے چکنائی کو ختم کرنے میں بھی مدد ملتی ہے۔



## صحت مند دماغ کے لئے دودھ پیئیں

برہمنوں سے دودھ پینے کو بڑوں کی مشورگی کی ضمانت تصور کیا جاتا رہا ہے۔ دودھ کی افادیت کے حوالے سے ایک نئی تحقیق بتاتی ہے کہ دودھ پینا ذہنی و دماغی صحت کے لئے نہایت ضروری ہے۔ کینساس میڈیکل یونیورسٹی میں منعقد ہوئی تحقیق میں دودھ کی کھپت اور دماغ میں پیدا ہونے والے طاقتور راسخ تکیدہ اسے کی قدرتی پیداوار کے درمیان تعلق ظاہر ہوا ہے۔ یونیورسٹی آف کینساس کے شعبہ عصبی سائنس کے ایسوسی ایٹ پروفیسران بیک چوٹی اور شعبہ ڈانٹ اور غذائیت کی سربراہ پروفیسر ڈیبر اسٹیون۔ نیمل کر ایک منصوبے پر کام کیا ہے۔ ان کا کام سائنسی رسالے "امریکن جرنل آف کلینیکل نیوٹریشن" میں شائع ہوا ہے جس میں تحقیق نے دریافت کیا کہ دودھ کی یومیہ کھپت اور دماغ میں قدرتی طور پر واقع ہونے والے راسخ تکیدہ اومہ "گلوتامائی او" کی مقدار کے درمیان اہم تعلق ظاہر ہوا۔ راسخ تکیدہ اومہ کے نصابوں کے نقصانات سے محفوظ رکھتا ہے۔





## Dum Potatoes

### Ingredients:

Baby potatoes	1 kg
Coriander seeds	1 tsp
Black peppercorns	1 tsp
Tomato puree	1 cup
Lemon juice	4 tbsps
Green chillies (finely cut)	4
Cumin seeds (roasted and powdered)	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsps
Ginger (finely cut)	1 tbsps
Red chillies (crushed)	1 tbsps
Jaggery	½ tbsps
Almonds (finely cut)	20
Fresh cream	½ cup
Salt	to taste
Oil	for frying
Fresh coriander (finely cut)	for sprinkling

### Method:

- Grind coriander seeds with peppercorns.
- Boil potatoes for 10 minutes; peel.
- Heat oil in a wok; fry potatoes golden; remove.
- In a separate wok; sauté ginger/garlic, tomato puree, red chillies, cumin, jaggery and salt.
- Add potatoes, ground masala, green chillies, ginger and lemon juice; fry.
- Add almonds and cream; dish out; sprinkle coriander and serve.

## دَم آلو

### اجزاء:

ایک کلو	ارڈک (باریک کنی ہوئی)	ایک کھانے کا چمچ	آلو (جھولے والے)
ایک چائے کا چمچ	سبزی ہونی لال مرچ	ایک کھانے کا چمچ	ٹائٹ دھنیا
ایک چائے کا چمچ	عزبے	ایک کھانے کا چمچ	ٹائٹ کالی مرچیں
ایک پیالی	بادام (باریک کئے ہوئے)	4 کھانے کے چمچے	نٹاؤ پوری
4 کھانے کے چمچے	سبز زائچہ	4 عدد	لیموں کا رس
ایک چائے کا چمچ	نیل	ایک چائے کا چمچ	بریں مرچیں (باریک کنی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	ہرلہ حنبا (باریک کتا ہوا)	ایک کھانے کا چمچ	بھٹا اور پیاز ہوا سفید زرد
			پیاز ہوا سن اردک

### ترکیب:

دھننے میں کالی مرچ ملا کر پیس لیں۔ آلوں کو 10 منٹ تک ڈال کر چھیل لیں۔ کڑا ہی میں تیل گرم کر کے آلوں کو سنبری تیل کر نکال لیں۔ دوسری کڑا ہی میں بسن اور کٹھاؤ پوری لال مرچ، زرد مرچ اور نمک ڈال کر ہلکا سا ٹھونیں پھر آلو پیاز ہوا دھنیا ہری مرچیں اور کد اور لیوں کا رس ملا کر ٹھونیں۔ اس میں بادام اور تازہ کریم ملا کر ڈش میں نکالیں اور ہرلہ حنبا چھڑک کر پیش کریں۔





## Chicken Tandoori Kebabs

### Ingredients:

Chicken mince	1/2 kg
Bread	2 slices
Green chillies (chopped)	3
Mint (chopped)	1/2 bunch
Egg	1
Tandoori masala (packaged)	2 tbsp
Curds	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	for frying
Mint, Lettuce Leaves, Onion (rings) Chilli garlic sauce	for decoration as accompaniment

### Method:

- Combine mince, bread, and tandoori masala in a chopper.
- Add all remaining ingredients; shape into kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs golden from both sides; remove..
- Decorate a dish with mint, lettuce and onion; place kebabs on it; serve with chilli garlic sauce.

## مرغی کے تندوری کباب

بروکلو	1/2 کلو
2 سلائس	2 سلائس
3 عدد	3 عدد
1/2 گڈی	1/2 گڈی
ایک عدد	ایک عدد
2 کھانے کے چمچے	2 کھانے کے چمچے
ایک کھانے کا چمچ	ایک کھانے کا چمچ
حسب ذائقہ	حسب ذائقہ
تلنے کے لئے	تلنے کے لئے
پودینہ، سلاد پتے، پیاز (لمبے) سجانے کے لئے	پودینہ، سلاد پتے، پیاز (لمبے) سجانے کے لئے
میراہ پیش کرنے کے لئے	میراہ پیش کرنے کے لئے

### ترکیب:

چور میں تیس ڈبل روٹی اور تندوری مصالحہ ملا کر کھان کر لیں اس میں باقی تمام اجزاء ملا کر نکالیں، بناؤں۔ فرائننگ برن میں تیل گرم کریں اور کباب وڈوں جانب سے سنہری تل لیں۔ ڈش کو پودینے، سلاد پتے اور پیاز سے سجا کر اس پر کباب رکھیں انہیں چلی گا رنگ ساس کے میراہ پیش کریں۔

PAKSOCIETY.COM  
MASALA 26 KITCHEN





# Handi

# پاک سوسائٹی

## Stew with Whole Spices

### Ingredients:

Undercut pieces	1/2 kg
Onions (finely cut)	3
Dried, round red chillies	8
Cumin seeds	1 tsp
Coriander seeds	1 tbsp
Ginger (chopped)	2 tbsp
Garlic	8 cloves
Tamatoes (finely cut)	3
Turmeric powder	1 tsp
Cardamoms	3
Black peppercorns	6
Bay leaf	1
Lemon juice	2 tbsp
Hot water	1 cup
Salt	to taste
Oil	1 cup

### Method:

- Heat oil in a pot; fry onions golden.
- Add undercut, turmeric and salt; cook till dry.
- Fry lightly; add tamatoes, garlic, ginger, coriander, cumin, red chillies and water.
- When water dries add bay leaf, cardamoms, lemon juice and pepper; keep on dum.
- When oil separates, dish out; serve hot.

## کھڑے مصالحے کا اسٹو

### اجزاء:

پنسی ہوئی بلدی	ایک چائے کا چمچ	بڑا گول	ایڈوکٹ (بوتیاں)
بڑی لال پیازیں	3 عدد	3 عدد	پیاز (باؤک کی ہوئی)
خامب کالی ہر جسک	6 عدد	8 عدد	شوگھی گول لال مرچیں
ایک عدد	خیچ پتا	ایک چائے کا چمچ	ٹائم سفید ذرہ
3 کھانے کے چمچے	لیمونس ڈارس	ایک کھانے کا چمچ	ٹائم وحشیا
ایک پکائی	مرگم پانی	2 کھانے کے چمچے	ادوک (چوپ کی ہوئی)
حسب ذائقہ	نمک	8 ڈوسے	لہسن
ایک پکائی	ٹیل	3 عدد	غلاز (باریک کٹے ہوئے)

### ترکیب:

دھبھی میں تیل گرم کر کے پیاز شہری کر لیں۔ اس میں ایڈوکٹ بلدی اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اسے ہٹا کر لیمونس اور کمر حشیا ذرہ لال مرچیں اور پانی شامل کر دیں۔ پانی خشک ہونے کے تو بیج پتا 'لاٹھیاں' لیموں کارس اور کالی مرچیں زائل کر ڈیم پر رکھ دیں۔ تیل اوپر آ جائے نوڈش میں نکالیں اور مرگم پانی پیش کریں۔





## Achari Karahi

### Ingredients:

Chicken (16 pieces)	1
Yogurt (beaten)	1/2 cup
Dried, round red chillies	8
Garlic	6 cloves
Tomatoes (chopped)	4
Onion seeds	1 tsp
Leman juice	2 tbsp
Coriander seeds	1 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Black peppercorns	1 tsp
Green chillies (cut lengthwise)	4
Fresh coriander (finely cut)	1/2 bunch
Salt	to taste
Oil	1 cup
Ginger (finely cut)	for sprinkling
Tomatoes (slices)	for decoration

### Method:

- Roast chicken, yogurt, garlic, cumin, coriander, salt and pepper in a wok.
- When dry add tomatoes, red chillies and onion seeds; cook till tomatoes are tender.
- Gradually add oil while frying.
- Add leman juice, green chillies and fresh coriander; keep on dum.
- Decorate a dish with tomato slices; remove Achari Karahi in it; sprinkle ginger on top and serve.

MASALA 28 KITCHEN .COM

## اچاری کرہی

اجزاء:

۴ ت کالی مرچیں	ایک عدد	مرنی (۱۶ کٹڑے)	ایک عدد
ہری مرچیں	۱/۲ پیالی	دہی (چھینٹی ہوئی)	۱/۲ پیالی
(دوبائی میں کئی ہوئی) ۴ عدد	۸ عدد	شوگھی گول لال مرچیں	۸ عدد
ہرا دھنیا (باریک کٹا ہوا) ۱/۲ کڈی	۶ جوے	لہسن	۶ جوے
نمک حسب ذائقہ	۴ عدد	نماز (چوپ کئے ہوئے)	۴ عدد
ایک پیالی	ایک چائے کا چمچ	کلونچی	۱ چمچ
ادرنک (باریک کٹی ہوئی) چمک کے لئے	۲ کھانے کے چمچ	لیوں کارس	۲ کھانے کے چمچ
نماز (قلم) چمک کے لئے	ایک چائے کا چمچ	عبارت دھنیا	ایک چائے کا چمچ
	ایک چائے کا چمچ	عبارت سفید ذرہ	ایک چائے کا چمچ

### ترکیب:

کڑھائی میں مرنے والی دہی، لہسن، نم، ہرا دھنیا، کالی مرچیں اور نمک ملا کر ٹھون لیں۔ مرنے کا پانی خشک ہونے لگے تو نماز، شوگھی گول لال مرچیں اور کلونچی ڈال کر نماز نرم ہونے تک پکائیں۔ اس میں آہستہ آہستہ نمک کے تیل شامل کریں اور ساتھ ساتھ ٹھونٹے جائیں۔ اس میں لیوں کارس، ہرا دھنیا اور ہری مرچیں ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ ڈش نماز سے سجائیں اس پر کڑھائی نکالیں اور ادرنک چمک کر پیش کریں۔

# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائٹ لٹک ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ پیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو میسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)



## Butter Chicken Handi

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	1/2 kg
Yogurt (whipped)	1 cup
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Red chilli powder	1/2 tsp
Hot spices powder	1/2 tsp
Cumin seeds (roasted and powdered)	1 tsp
Onion (raw paste)	2
Lemon juice	2 tbsp
Green chillies (chopped)	3
Coriander seeds	1 tbsp
Black peppercorns	1 tsp
Salt	to taste
Butter	2 tbsp
Oil	1/2 cup
Lemon (halved)	for garnishing

### Method:

- Grind coriander and pepper together to a fine powder.
- Cook chicken, yogurt, ginger/garlic, onion, cumin, red chillies, hot spices and salt in a wok till dry.
- Add oil and ground masala; fry; add butter, green chillies and lemon juice; keep on dum.
- Garnish with lemon; serve.

## مرغی کی مکھنی ہانڈی

### اجزاء:

مرغی کی بوٹیاں (بھیر پڑھی) 1/2 کلو	مرغی ہرٹس
دہی (کھنٹی ہوئی) ایک کپ	(تھوڑے کی ہوئی) 3 عدد
پسا ہوا سن اورک ایک کمانے کا چمچ	ٹائپت رشتیا ایک کمانے کا چمچ
پھی ہوئی لال مرچا ایک کمانے کا چمچ	تازہ کالی مرچیں ایک چائے کا چمچ
پسا ہوا گرم مصالحہ ایک چائے کا چمچ	سب زائچہ 2 کمانے کے چمچے
بھٹا اور پسا سفید زمرہ ایک چائے کا چمچ	کھنکھن 2 کمانے کے چمچے
پاؤ (چکی پس ہوئی) 2 عدد	نیل 1/2 کپ
لیموں تازہ 2 کمانے کے چمچے	لیموں 1/2 عدد

### ترکیب:

ٹائپت و شنبہ کو کالی مرچوں کے نمرا، باریک نہیں لیں۔ ہانڈی میں مرغی کی بوٹیاں دہی، لہسن اور کھنکھن پاؤ زمرہ کال مرچ گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکا لیں۔ اس میں نیل اور پسا ہوا مصالحہ ڈال کر بھونیں پھر کھنکھن پھری مرچیں اور 2 لیموں کا رس ڈال کر دم پر رکھ دیں۔ اسے لہسن سے جا کر پیش کریں۔



# dawat دعوت

## Malaysian Parathay

### Dough Ingredients:

Refined flour (sifted)	1/2 kg
Egg	1
Butter	2 tbsp
Sugar	1 tbsp
Baking powder	1/4 tsp
Salt	to taste
Egg (beaten)	for brushing
Lettuce leaves	for decoration

### Filling Ingredients:

Eggs (boiled and chopped)	4
Onion (chopped)	1
Garlic (chopped)	5 cloves
Mozzarella cheese (grated)	100 grams
Red chilli powder	1 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Salt	to taste
Oil	for frying

### Method:

- Knead dough ingredients into a dough in a bowl.
- Shape into small balls; roll out into square sheets.
- Mix filling ingredients in a bowl.
- Place little filling on one side of sheets; fold over and seal edges by brushing egg on them.
- Brush egg on top of folded parathay.
- Roast parathay from both sides on an iron griddle.
- Cut into triangles.
- Decorate a serving dish with lettuce; place parathay on top; serve.

انڈے (آٹے اور چوپ کے ہونے) 4 عدد	پہلے اور چوپ کی کوئی ایک عدد	آٹے کے اجزاء:	میدہ (پھنسا ہوا) 1/2 کلو
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	سوزر بلا پیپر (کدوئی) 100 گرام	بھرنے کے اجزاء:	انڈے 4
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	پہلی ہوئی لال مرچ	انڈے 1	بکسوں 2
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	نئی ہوئی کالی مرچ	انڈے 1	چینی 1
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	نئی ہوئی کالی مرچ	انڈے 1	بیکنگ پاؤڈر 1/2 چمچ
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	نئی ہوئی کالی مرچ	انڈے 1	نمک حسب ذائقہ
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	نئی ہوئی کالی مرچ	انڈے 1	انڈے (پھنسا ہوا) 1
پہلے اور چوپ کے ہونے) 5 عدد	نئی ہوئی کالی مرچ	انڈے 1	سار پنے

### ترکیب:

پالے میں آنے کے اجزاء ملا کر اسے گوندھ لیں۔ اس کے چڑے بنا کر چوکور و بناں بنائیں ایک پالے میں بھرنے کے اجزاء ملا لیں۔ تیلی ہوئی روٹیوں کی ایک جانب پالے کا ٹھونڈا ٹھونڈا آمیزہ پھیلائیں اور اسے دہرا کر بند کر لیں۔ ان کے کناروں کو انڈے لگا کر بند کر دیں۔ برش کی مدد سے انڈے اس کے اوپر لگیں۔ پرائیمر کو انڈے پر دونوں جانب سے سبک کر دوں۔ ان سے نگوٹے کاٹ لیں۔ سردیگ ڈش کو سلاڈ بنوں سے چائیں اور پرائیمر رکھ کر پیش کریں۔



# dawat دعوت

# پاک سوسائٹی

## Fried Noodles

### Ingredients:

Egg noodles (boiled)	2 cups
Chicken breasts (finely cut)	250 grams
Tomato (chopped)	1
Onion (chopped)	1
Spring onion (finely cut)	3 stalks
Cabbage (finely cut)	100 grams
Chilli garlic sauce	3 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Garlic (chopped)	2 tbsp
Soya sauce	3 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Lemon juice	3 tbsp
Green chillies (finely cut)	4
Oil	½ cup
Salt	to taste
Fresh red chillies	for garnishing

2 کھانے کے چمچے	ہسن (چوپ کھا ہوا)
3 کھانے کے چمچے	سوبا ساس
1 اک چائے کاجچے	تلی ہوئی کالی مرچ
3 کھانے کے چمچے	بھون کارسی
4 عدد	برنی پیاز (باریک کٹی ہوئی)
مسبہ ذائقہ	سنگ
درا پانی	تیل
سجانے کے لئے	تازہ لال مرچ

تیلے ہوئے نوڈلز	اجزاء:
2 چابی	اٹھ دالے نوڈلز (اُبلے ہوئے)
250 گرام	مرچی کے بینے (باریک کئے ہوئے)
1 عدد	ٹماٹر (چوپ کھا ہوا)
1 عدد	پیاز (چوپ کٹی ہوئی)
3 ڈنڈیاں	برنی پیاز (باریک کٹی ہوئی)
100 گرام	بند گوبھی (باریک کٹی ہوئی)
3 کھانے کے چمچے	چٹنی کارلک ماس
1 عدد	تلی ہوئی لال مرچ

### Method:

- Heat oil in a wok; fry garlic.
- Add onion; fry; add chicken and cook till golden.
- Add red chillies, chilli garlic sauce and soya sauce; fry for a few minutes.
- Add noodles and all remaining ingredients; fry on high flame; dish out.
- Garnish with red chillies; serve.

### ترکیب:

کڑھی میں تیل گرم کر کے ہسن بھون لیں۔ اس میں پیاز ڈال کر بھونیں پھر مرچی ڈال کر سنہری رنگ آنے تک پکائیں۔ اس میں لال مرچ، چٹنی کارلک ماس اور سوبا ساس ڈال کر چند منٹ تک بھونیں۔ اس میں نوڈلز سمیت باقی اجزاء شامل کریں اور تیز آگ پر بھوستے ہوئے پکائیں اور ڈش میں نکال لیں۔ مزے دار نوڈلز لال مرچ سے جا کر پیش کریں۔



# dawat دعوت

## Chicken Shashlik

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	500 grams
Gorlic paste	2 tbsp
Eggs	2
Capsicums (cubed)	2
Tomatoes (cubed)	2
Onions (cubed)	2
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Oyster sauce	4 tbsp
Chilli garlic sauce	1/2 cup
Cornflour	1 tbsp
Refined flour	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	lor frying
Lettuce leaves, cucumbers (sliced)	lor garnishing
Spring onion (linely cut)	lor sprinkling

### Method:

- Mix oyster sauce, gorlic, chilli gorlic sauce, pepper, capsicums, onions, tomatoes and salt with chicken in a bowl.
- Mix eggs, cornflour and flour; set aside lor 1/2 hour.
- Pierce 1 piece of capsicum, 1 piece of chicken, 1 piece of tomato and 1 piece of onion onto a wooden skewer; repeat process; make more skewers in the same way.
- Heat oil in a frying pan; fry skewers from oll sides.
- Decorate o dish with lettuce and cucumbers; place shashlik sticks on the dish; sprinkle spring onion on top; serve.

## مرغی کا شاشلیک

اجزاء:

500 گرام مرغی کی بوٹیاں (ہڈیوں کے بغیر)	2 کھانے کے چمچے	2 عدد	2 عدد	2 عدد	2 عدد	1/2 چائے کا چمچ	4 کھانے کے چمچے	1/2 چائے کا چمچ	4 کھانے کے چمچے	ذرا پیالی	ایک کھانے کا چمچ	ایک کھانے کا چمچ	حسب ذائقہ	تیل کے لئے
پیاز اور آدھین	اندھے	شملہ مرچیں (چوکور کی ہوئی)	ٹماٹر (چوکور کی ہوئی)	پیاز (چوکور کی ہوئی)	کئی ہوئی کالی مرچ	اوبسز ساس	چٹنی کا رنگ ساس	کارن فلوئر	سبب	نمک	تیل	سلاڈ پے کھیرے (کٹے ہوئے) سجانے کے لئے	برقی پیاز (باریک کی ہوئی) چھڑکنے کے لئے	

### ترکیب:

پیازے میں، اوبسز ساس، نمک، چٹنی، کارن فلوئر اور سبب، ماکر ڈا گھسنے کے لئے رکھ دیں۔  
تھک ملائیں۔ اس میں اندھے، کارن فلوئر اور سبب، ماکر ڈا گھسنے کے لئے رکھ دیں۔  
کڑوی کی تمام سببوں پر ایک شملہ مرچ، مرغی، ٹماٹر اور پیاز کا ٹکڑا کر اس عمل کو براہ ریب۔  
فرائنگک بین میں تیل گرم کریں اور آگس کو آلت پٹ کرتے ہوئے چائیں۔ ڈش کو  
کھیرے اور سلاڈ پے سے سجانیں شاشلیک آگس رکھیں اور برقی پیاز چھڑک دیں۔

dawat  
دعوت

## Chicken Sticks

### Ingredients:

Chicken breasts (cut into strips)	½ kg
Ginger	1-inch piece
Refined flour	1 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Peanuts (roasted)	½ cup
Brown sugar	2 tbsp
Soya sauce	3 tbsp
Salt	to taste
Oil	2 tbsp + for frying
Lettuce leaves	for decoration
Fresh coriander	for garnishing

### Method:

- Season chicken strips with salt; set aside.
- Combine ginger, sugar, peanuts, flour, pepper, soya sauce, oil and salt in a chopper;
- Marinate chicken with prepared marinade; set aside for 1 hour.
- Pierce each strip onto a separate wooden skewer; heat oil in a frying pan; fry skewers from all sides.
- Decorate a dish with lettuce leaves; place chicken sticks on top; garnish with coriander; serve.



پاک سوسائٹی

مرغی کی اسٹیکس

ڈاٹ کام

اجزاء:

½ کلو	مرغی کے سینے (ڈبیاں)
ایک انچ کا ٹکڑا	ادرنک
ایک کھانے کا چمچ	میدہ
ایک چائے کا چمچ	کٹی ہوئی کالی مرچ
½ پیالی	سوگ بھلی (بھٹی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	برادرن چینی
3 کھانے کے چمچے	سویا ساس
حسب ذائقہ	نمک
2 کھانے کے چمچے + تلنے کے لئے	تیل
جانے کے لئے	سلاڈ پتے، ہرا دھنیا

ترکیب:

مرغی کی ٹینوں پر نمک لگا کر چھوڑ دیں۔ چور میں ادرنک، برادرن چینی، سوگ بھلی، میدہ، کالی مرچ، سویا ساس، نمک اور نمک بیکان کر لیں۔ مرغی کی ٹینوں کو اس میں ڈال کر ایک گھنٹے کے لئے چھوڑ دیں۔ ایک ایک پٹی کو لکڑی کی ایک ایک تاج پر لگائیں، فراسٹنگ مین میں تیل گرم کریں اور سٹخوں کو آلت پالت کرتے ہوئے پکائیں۔ ڈش پر سلاڈ پتے سجائیں، اس پر مزیدار اسٹیکس رکھیں اور ہرا دھنیا چھڑک کر پیش کریں۔

PAKSOCIETY.COM  
MASALA 34 KITCHEN







**dawat**  
**دعوت**

# پاک سوسائٹی

## Mince with Herbs

### Ingredients:

Beef mince	300 grams
Garlic (chopped)	6 cloves
Onion (chopped)	1
Black pepper (crushed)	1 tsp
Tomato puree	½ cup
Oregano	¼ tsp
Mixed herbs	½ tsp
Mushrooms (finely cut lengthwise)	½ cup
Capsicums (finely cut lengthwise)	2
Fresh red chillies	4
Water	½ cup
Salt	to taste
Oil	3 tbsp

### Method:

- Heat oil in a pot; fry onion and garlic.
- Add mince; fry; add pepper and tomato puree.
- Add oregano, herbs, capsicums, mushrooms, water and salt; cook till mince is tender.
- Add red chillies just before serving; serve hot.

## جڑی بوٹیوں والا قریبہ

اجزاء:

300 گرام	گائے کا تیر
6 جوے	لہسن (چوب کے ہوئے)
ایک عدد	پیاز (چوب کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	تلی ہوئی کالی مرچ
½ پیالی	ٹماٹو پوری
¼ چائے کا چمچ	اورگانو
½ چائے کا چمچ	مٹی بلی جڑی بوٹیاں
½ پیالی	کھمبیاں (سبائی میں ہار کب کی: دہلی)
2 عدد	شملہ مرچیں (سبائی میں ہار کب کی: دہلی)
4 عدد	تازہ لال مرچیں
½ پیالی	پانی
حسب ذائقہ	نمک
3 کھانے کے چمچے	تیل

ترکیب:

دہلی میں تیل گرم کر کے پیاز اور لہسن بھونیں۔ اس میں فیصد ذائقہ اور لہسن کے بعد کالی مرچ اور ٹماٹو پوری ملا دیں۔ اس میں اور لگانا جڑی بوٹیاں شملہ مرچیں بھنیں پانی اور نمک ڈال کر تیرہ گھنٹے تک پکا لیں۔ ڈش میں نکالنے سے قبل لال مرچیں ملا لیں اور گرم چپ کر لیں۔



## Rice Noodle Salad

### Ingredients:

Grilled chicken (shredded)	1 kg
Rice noodles (soaked)	2 cups
Garlic (chopped)	1 tsp
Brown sugar	1 tbsp
White vinegar	2 tbsp
Light soya sauce	1 tbsp
Haisin sauce	3 tbsp
Spring onion (finely cut)	1/2 cup
Carrot (cut lengthwise)	1
Peanuts (roasted)	1/2 cup
Capsicum (cut lengthwise)	1
Corn	1/2 cup
Fresh coriander (chopped)	2 tbsp
Mint (chopped)	2 tbsp
Black pepper (crushed)	to taste
Salt	1 tsp
Oil	2 tbsp
Lettuce leaves, spring onion	for garnishing

### Method:

- Heat oil in a wok; fry garlic.
- Add prawns; cook for 5 minutes.
- Add all remaining ingredients; fry for 5 minutes; dish out.

## چاول کے نوڈلز کا سالاد

### اجزاء:

1 kg	گریلڈ مرغی (ریڑی کی ہونی)
2 cups	چاول کے نوڈلز (بھیکے ہوئے)
1 tsp	لہسن (چوپ کیا ہوا)
1 tbsp	براؤن شکر
2 tbsp	سفیڈ سرکہ
1 tbsp	لائٹ سویا ساس
3 tbsp	ہیون سویا ساس
1/2 cup	برن پیاز (باریک کٹی ہوئی)
1	گاجر (لہائی میں کٹی ہوئی)
1/2 cup	کھنٹی ہوئی سویگ کھلی
2 cups	تازہ کھنٹی
2 tbsp	نمک
2 tbsp	تیل
to taste	سلاو پیچھے پھری پیاز
1 tsp	
2 tbsp	
for garnishing	

### ترکیب:

کڑھائی میں تیل گرم کر کے لہسن بھجیے۔ اس میں مرغی، براؤن شکر، سفید سرکہ، سویا ساس، تازہ کھنٹی، کھنٹی ہوئی سویگ کھلی، گاجر، پیاز، نمک اور تیل ملا کر چلا جائے۔ اس میں باقی اجزاء ملا کر ڈش میں نکالیں۔ اسے سلاو پیچھے اور برن پیاز سے سجایا جائے۔



## Sweet and Sour Chicken

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	½ kg
Black pepper (crushed)	½ tsp
Cornflour	1 tbsp
Egg (beaten)	½
Salt	½ tsp
Oil	for frying

### Sauce Ingredients:

Garlic (chopped)	2 tbsp
Sugar	2 tbsp
Savoury sweet sauce	½ cup
White vinegar	3 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Cornflour (made into paste with water)	1 tbsp
Black pepper (crushed)	¼ tsp
Salt	¼ tsp
Oil	2 tbsp

### Method:

- Season chicken with pepper, cornflour and salt in a bowl; set aside for ½ hour.
- Heat oil in a wok; coat chicken pieces with egg; fry golden and remove.
- Heat oil in a pot and fry garlic golden.
- Add sugar, sweet sauce, vinegar, soya sauce, pepper and salt; cook for a few minutes.
- Gradually add cornflour while stirring continuously; add chicken; cook for a few minutes; serve hot.

## کھٹی میٹھی مرغی

### اجزاء:

3 کھانے کے چمچے	سادی سوٹ ساس ½ کپالی	مرغی کی بوئیاں
2 کھانے کے چمچے	سفید سرکہ	(الغیر بڑی)
2 کھانے کے چمچے	سویا ساس	½ کلو
1 کھانے کے چمچے	کارن فلور (آٹا)	نئی ہوئی کالی مرچ
1 کھانے کے چمچے	میں ٹھلا ہوا	1 کپ کھانے کا چمچ
1 کھانے کے چمچے	نئی ہوئی کالی مرچ	½ عدد
1 کھانے کے چمچے	نمک	½ کپ چائے کا چمچ
2 کھانے کے چمچے	تل	ٹلنے کے لئے
		ساس کے اجزاء:
		1 کپ (پہنپ کیا ہوا) 2 کھانے کے چمچے
		2 کھانے کے چمچے

### ترکیب:

ایک پائے میں مرغی کی بوئیاں کالی مرچ، کارن فلور اور نمک ملا کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کراہی میں تیل گرم کر کے مرغی کی بوئیاں اعلیٰ سے میں لپٹائیں اور کراہی میں منبری تیل کر نکال لیں۔ دہنگی میں تیل گرم کر کے بسن چھو نہیں اس میں چھٹی سوٹ ساس سرکہ سویا ساس کالی مرچ اور نمک ملا کر تھوڑی دیر تک پکا لیں۔ اس میں پیچھے چائے ہوئے تھوڑا تھوڑا کر کے کارن فلور ڈالیں پھر مرغی شامل کر دیں۔ چند منٹ پکانے کے بعد دس میں نکالیں اور گرم گرم پھین کر دیں۔

PAKSOCIETY.COM MASALA 38 KITCHEN



# Masala mornings

## Finger Steaks

### Ingredients:

Undercut (cut into thin strips)	400 grams
Green capsicum (cut lengthwise)	1
Red capsicum (cut lengthwise)	1
Tomatoes (cut lengthwise)	1 cup
Beef stock	1 cup
Cornflour	1 tbsp
Soya sauce	3 tbsp
Garlic powder	1 tsp
Black pepper (crushed)	1-1/2 tsp
Ginger (chopped)	1 tsp
Oyster sauce	1 tbsp
Hoisin sauce	1 tbsp
White vinegar	1 tbsp
Baking powder	1/2 tsp
Oil	1/4 cup
Carrot, cucumber, lettuce leaves	for decoration
Fresh coriander (chopped)	for garnishing
Rice (boiled)	as accompaniment

### Method:

- Sprinkle baking powder on undercut; set aside for 2 hours.
- Heat oil in a frying; fry undercut with garlic powder, pepper, soya sauce, oyster sauce and hoisin sauce on high flame.
- Add remaining ingredients; cook till thick; remove on one side of a dish and place rice on the other side.
- Sprinkle coriander on top; decorate the dish with carrot, cucumber and lettuce; serve.

## فتقرا سٹیکس

اجزاء:

اورک (چوب کی ہوئی)	400 گرام	انڈرکٹ (پتلے لے کے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ		ہری ٹٹلہ مرچ
ایک کھانے کا چمچ		(لمبائی میں کٹی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ		لال ٹٹلہ مرچ (لمبائی میں کٹی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ		ٹماٹر (لمبائی میں کٹے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ		گوشت کی تختی
بھجنگ پاؤڈر		کارن ٹکڑ
ٹیل		سو پاساں
گاڑا کھیرا سلاوا چا ہراوضیا		کارک پاؤڈر
(چوب کہا ہوا)		نئی ہوئی کالی مرچ
چاول (آبلے ہوئے)		
ہمراہ میں کرنے کے لئے		

### ترکیب:

انڈرکٹ پر بھجنگ پاؤڈر چھڑک کر 2 گھنٹوں کے لئے رکھ دیں۔ فرائننگ تیل میں ٹیل گرم کر کے انڈرکٹ، کارک پاؤڈر، کالی مرچ، سو پاساں، اویسٹر ساس اور ہونڈن ساس ملائیں اور تیز آگ پر بیجون لیں۔ اس میں بانی اجزاء ڈالیں اور گاڑھا ہونے پر ڈش کی ایک جانب نکال لیں اور دوسری طرف چاول رکھ کر ہراوضیا چھڑک دیں، ڈش کو گاڑا کھیرے اور سلاو پیسے سے سجا کر پیش کریں۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو م ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)



## Hoisin Prawns

### Ingredients:

Prawns	1/2 kg
Onion (cubed)	1
Capsicum (cubed)	1
Savoury hoisin sauce	4 tbsp
Savoury dark soya sauce	1 tbsp
Savoury sweet and sour sauce	4 tbsp
Garlic paste	1 tsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Oil	1/4 cup

### Method:

- Heat oil in a wok; fry garlic.
- Add prawns; cook for 5 minutes.
- Add all remaining ingredients; fry for 5 minutes; dish out.

## ہوئزن پرائمز جھینگے

### اجزاء:

ساورنی ڈارک سویا ساس	ایک کھانے کا چمچ	پیارا جھینگے	1/2 کلو
ساورنی سوٹ اینڈ سارساں	4 کھانے کے چمچے	پیاز (چوکور کٹی ہوئی)	ایک عدد
سایا ہوئسن	ایک چائے کا چمچ	ٹمبلہ مرچ (چوکور کٹی ہوئی)	ایک عدد
سویا لال مرچ	ایک چائے کا چمچ	ساورنی ہوئزن ساس	4 کھانے کے چمچے
تیل	1/4 کپ		

### ترکیب:

کڑا ہی میں تیل گرم کر کے پسینے میں پھر جھینگے ڈال کر 5 منٹ تک پکائیں اس میں باقی تمام اجزاء ڈالیں اور 5 منٹ تک ٹھون کر دس میں نکال لیں۔



## Masala

### Hazelnut Cheese Cake

#### Ingredients:

Brownies (crumbled)	2 cups
Nutella	½ cup + 4 tbsp
Cream cheese	200 grams
Fresh cream	200 grams
Castor sugar	½ cup
Lemon juice	1 tbsp
Gelatin (dissolved in water)	2 tbsp
Coffee powder (dissolved in water)	1 tsp
Cream (whipped)	112 grams
Chocolate (shavings)	for gomishing

#### Method:

- Mix ½ cup Nutella in brownies; set in a springform pan.
- Beat cream cheese, castor sugar and lemon juice in a bowl, with an electric beater; add gelatin and fresh cream; mix with a spoon.
- Divide batter into 2 portions.
- Mix coffee in one and remaining Nutella in the other.
- Pour the batter with coffee in the springform pan; refrigerate for ½ hour.
- Pour the batter with Nutella on top of it; refrigerate for another ½ hour; remove from pan.
- Garnish with cream and chocolate; serve chilled.

### ہیزل نٹس والا پنیری کیک

اجزاء:

ایک کمانے کا چمچ	بھون کا دس	2 کپ	براونیز (پنڈرو کی دوتی)
2 کمانے کے چمچے	بلیٹین (پانی میں گھول لیں)	4 ½ کپ	نوشیلا
ایک چائے کا چمچ	کافی پائوڈر (پانی میں گھول لیں)	200 گرام	کریم پنیر
112 گرام	کریم (مستحکم دوتی)	200 گرام	تازہ کریم
چائے کے تینے	چاکلیٹ (گڑھ کی دوتی)	200 گرام	کاسٹر شونگ

#### ترکیب:

براونیز میں پورا پوری نوشیلا ملا کر اسپرنگ فوم پن میں سمٹ کر دیں۔ ایک پیالے میں کریم پنیر کا سٹریچنگ اور بھون کا دس الیکٹریک بیٹر کی مدد سے بجان کریں پھر بلیٹین اور تازہ کریم ڈال کر چمچ کی مدد سے ملا لیں۔ اس آمیزے کو 2 حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ایک حصے میں کافی اور دوسرے میں باقی نوشیلا ملا لیں۔ اسپرنگ فوم پن میں کافی والا آمیزہ ڈال کر ڈرا گھسنے کے لئے فرج میں رکھ دیں۔ اس پر نوشیلا والا آمیزہ ڈال کر مزید ڈرا گھسنے کے لئے فرج میں رکھیں۔ اسے پن سے نکالیں پھر کریم اور چاکلیٹ سے سجادیں اور ڈوب نشتر کر کے پیش کریں۔



# پاک سوسائٹی

## Lemon and Mint Rice

لیموں اور پودینے والے چاول

### Ingredients:

- Rice (soaked) 2 cups
- Onions (finely cut) 2
- Hot spices powder 1/2 tsp
- Lemon juice 1. tbsp
- Mint (chopped) 2 tbsp
- Chicken stock 2 cups
- Salt 1/2 tsp
- Oil 2 tbsp
- Sterling silver leaves for garnishing

### Method:

- Heat oil in a wok; fry onions golden; add hot spices and salt; cook for a few minutes.
- Add rice; fry for 2 minutes.
- Add stock; bring to boil; cook with the lid on till rice is tender.
- Sprinkle lemon juice and mint on top; keep on dum.
- Dish out; garnish with silver leaves; serve.

### اجزاء:

- چاول (بھیکے ہوئے) 2 پیالی
- پیاز (باریک کٹی ہوئی) 2 عدد
- پہاوا گرم مصالحہ 1/2 چائے کا چمچ
- لیموں کا رس ایک کمانے کا چمچ
- پودینہ (چھپ کھا ہوا) 2 کمانے کے بچے
- سرخ کی بخنی 2 پیالی
- نمک 1/2 چائے کا چمچ
- نیل 2 کمانے کے بچے
- چائری کے ورق چمانے کے لئے

### ترکیب:

کڑاھی میں نیل گرم کر کے باز سہری کریں اس میں گرم مصالحہ اور نمک ڈال کر چند منٹ تک پکائیں پھر چاول ڈال کر 2 منٹ تک بھڑکیں۔ اس میں بخنی ڈال کر ڈال آنے دیں پھر ڈھکن ڈھا تک کر چاولوں کے گل جانے تک پکائیں اس کے اوپر لیموں کا رس اور پودینہ چھڑک کر دم پر رکھ دیں۔ مزید چاول ڈش میں نکالیں اور چاندی کے ورق سے سجاکر پیش کریں۔

<https://www.facebook.com/ChaskaPak.com/>

MASALA 43 KITCHEN

PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM  
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY  
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY





# پاک سوسائٹی

## Mince with White Lentils

## ماش وال تیرہ

### Ingredients:

Mutton mince	400 grams
White lentils (boiled)	½ cup
Onion (finely cut)	1
Tomatoes (chopped)	2
Cloves	2
Cinnamon	1-inch piece
Black peppercorns	6
Cumin seeds	½ tsp
Green chillies (finely cut)	4
Turmeric powder	½ tsp
Red chilli powder	1 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Salt	1 tsp
Oil	4 tbsp
Hot spices, fresh coriander	for sprinkling

4 عدد	ہری مرچیں (باریک کٹی ہوئی)	400 گرام	بکرے کا تیرہ
½ چائے کا چمچ	سیبوں کی لہری	½ پیالی	ماش کی وال (اُلی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	سیبوں کی لہری	ایک عدد	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
ایک کھانے کا چمچ	پسالاہن اورک	2 عدد	لہانہ (پوپ سکے ہوئے)
ایک چائے کا چمچ	نمک	2 عدد	لوگنیں
4 کھانے کے چمچے	نیل	ایک انچ کا ٹکڑا	دارچینی
چمکے کے لئے	گرم مصالحہ ہر ارضیا	6 عدد	تابت کالی مرچیں
		½ چائے کا چمچ	تابت سفید زہرہ

### Method:

- Heat oil in a pot; sauté onion.
- Add cloves, cinnamon, peppercorns and cumin; fry till aroma rises.
- Add all remaining ingredients except lentils; cook till oil separates.
- Add lentils; keep on dum.
- Sprinkle hot spices and coriander on top; serve.

ترکیب:

دیکھی میں نیل گرم کر کے پیاز لگی سی بھونیں۔ پھر لوگنیں، دارچینی، سیبوں کی لہری اور زہرہ زہرہ جوڑیں۔ آٹے تک بھونیں۔ اس میں ملاوہ وال باقی تمام اجزاء ملا کر نیل اور پرائے تک بھانپیں۔ پھر وال شامل کر کے دم پر رکھیں۔ مزیدار ماش کی وال تیرہ ہر ارضیا اور گرم مصالحہ چھڑک کر پزیر کریں۔





# پاک سوسائٹی

## Chicken Fajita

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	450 grams
Garlic (chopped)	5 cloves
Lemon juice	2 tbsp
Red chillies (crushed)	1 tsp
Red chilli powder	1/2 tsp
Oregano	1/2 tsp
Cumin seeds	1 tsp
Green chillies (cut lengthwise)	6
Spring onions (cut lengthwise)	3 stalks
Capsicums (cut lengthwise)	2
Salt	1 tsp
Oil	1/4 cup + 2 tbsp

### Method:

- Cut chicken pieces lengthwise; marinate with lemon juice, oregano, garlic, cumin, both red chillies, 2 tbsp oil and salt; set aside for 1 hour.
- Heat remaining oil in a wok; cook chicken till colour changes.
- Add spring onions, capsicums and green chillies; cook for a few minutes; remove in a sizzling dish.

## مرغی کا فحشیتا

اجزاء:

450 گرام مرغی کی بوئیاں (بھیر ہڈی)	5 جے.س
لیموں (چھپ کیا: وا)	2 کھانے کے چمچے
لیسوں کارس	1 کھانے کا چمچ
گٹی ہوئی لال مرغی	1/2 کھانے کا چمچ
نہی ہوئی لال مرغی	1/2 کھانے کا چمچ
اور پگانو	1 کھانے کا چمچ
ٹاہست سفید زبرد	6 عدد
ہری مرچیں (لسبانی میں گئی ہوئی)	3 ڈونڈیاں
ہری پاپاز (لسبانی میں گئی ہوئی)	2 عدد
شملہ مرچیں (لسبانی میں گئی ہوئی)	1 کھانے کا چمچ
نک	1/4 چائلی + 2 کھانے کے چمچے
نیل	

### ترکیب:

مرغی کی بوئیوں کو لہائی میں کاٹیں ان پر لیموں کا رس اور پگانو لیموں زبرد نہی اور گٹی ہوئی لال مرغی 2 کھانے کے چمچے نیل اور نک ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ کڑا ہی میں بانی نیل گرم کر لیں اس میں مرغی ڈال کر رنگ تبدیل ہونے تک پکا لیں پھر ہری پاپاز شملہ مرچیں اور ہری مرچیں ڈال کر چند منٹ پکا لیں اور ہرنگ ڈش میں نکال لیں۔





# Tarka

# پاک سوستانی

## Mashed Potatoes

## آلو کا بھرتہ

### Ingredients:

Potatoes (boiled and mashed)	½ kg
Tomatoes (chopped)	2
Dried, round red chillies	12
Curry leaves	10
Cumin seeds	2 tsp
Red chilli powder	1 tsp
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Green chillies (finely cut)	4
Salt	½ tsp
Oil	½ cup
Tamata, curry leaves	for garnishing

برادھنیا	10 عدد	آلو (آبلے اور بھرتے کے ہونے)	½ کلو
(چوپ کہا ہوا)	2 عدد	ٹماٹر (چوپ کئے ہونے)	2 عدد
برنی مرچیں	12 عدد	شوہکی گول لال مرچیں	10 عدد
(باریک کی ہوئی)	4 عدد	کرھی پنے	2 چائے کے چمچے
نک	½ چائے کا چمچ	ٹاہت سفید زرد	1 چائے کا چمچ
نیل	½ چائے کا چمچ	پسی ہوئی لال مرچ	1 چائے کا چمچ
ٹماٹر کرھی پنے	سجانے کے لئے		

### Method:

- Heat oil in a wok; fry dried red chillies, cumin and curry leaves; add chilli powder and salt; fry.
- Add tomatoes; fry till dry; reduce flame.
- Add green chillies, coriander and potatoes; mix thoroughly; keep on dum.
- Garnish with tomato and curry leaves; serve.

### ترکیب:

کرھی میں نیل گرم کر کے شوہکی گول لال مرچیں زیرہ اور کرھی پنے ملیں اس میں لال مرچ اور نک ڈال کر بھونیں۔ اس میں ٹماٹر ڈال کر پانی خشک ہونے تک بھون کر آٹھ بجی کر دیں۔ اس میں برنی مرچیں، برادھنیا اور آلو ڈال کر اچھی طرح سے ملائیں اور ڈم پر رکھ دیں۔ مزید بھرتہ لٹا کر اور کرھی پنے سے سجا کر پیش کریں۔





# Tarika

## پاک سوسائٹی

### Fish Tikka

#### Ingredients:

- |   |                     |
|---|---------------------|
| Fish fillet (small pieces)                              | 1 kg                |
| Red chilli powder                                       | 2 tsp               |
| Caram seeds   | 1/2 tsp             |
| Cumin seeds   | 2 tsp               |
| Chat masala   | 2 tsp               |
| Ginger/garlic paste                                     | 1 tbsp              |
| Green chillies (blended)                                | 1 tbsp              |
| Gram flour  | 2 tbsp              |
| Yogurt  | 2 tbsp              |
| Fresh cream   | 2 tbsp              |
| Orange food colour                                      | 1/2 tsp             |
| Oil   | 2 tbsp + for frying |
| Lettuce leaves, cucumber, tamato, green chillies, anian | as accompaniment    |

#### Method:

- Roast cumin and caram seeds; grind; remove in a bowl.
- Add chat masala, cream, yogurt, green chillies, ginger/garlic, red chillies, food colour, gram flour and oil; mix.
- Marinate fish with mix; set aside for 1/2 hour.
- Pierce 3-4 fish pieces onto a wooden skewer and repeat process with more skewers.
- Heat oil in a frying pan; fry skewers from all sides; remove.
- Decorate a serving dish with lettuce, cucumber, tamato, green chillies and anian; place skewers on top; serve.

### مچھلی کے تیکے

#### اجزاء:

- |                 |                    |                 |                      |
|-----------------|--------------------|-----------------|----------------------|
| 2 کھانے کے چمچے | بہن                | 1 کلو           | مچھلی کے تیکے        |
| 2 کھانے کے چمچے | دہی                | 1 کلو           | (مہوئے نکلے)         |
| 2 کھانے کے چمچے | تازہ کریم          | 2 چائے کے چمچے  | پسی ہوئی لال مرچ     |
| 2 کھانے کے چمچے | خود سے کاؤنگ       | 1/2 چائے کا چمچ | 2 بوائے              |
| 2 کھانے کے چمچے | نیلے               | 2 چائے کے چمچے  | تابت سفید زرد        |
| 2 کھانے کے چمچے | سلاو پے کبیرا نماز | 2 چائے کے چمچے  | چاٹ مصالحہ           |
| 2 کھانے کے چمچے | بری مرچیں بیاز     | 1 کھانے کا چمچ  | پساؤ دہن اور دک      |
| 2 کھانے کے چمچے |                    | 1 کھانے کا چمچ  | بری مرچیں (پسی ہوئی) |

#### ترکیب:

دوبے اور ابوائے کو ہونے اور وہیں کر ایک پیالے میں ڈالیں اس میں چاٹ مصالحہ کریم دہی بری مرچیں دہن اور دک لال مرچ خود سے کاؤنگ بہن اور تیل ملا لیں۔ اس میں مچھلی کے ٹکڑے ڈال کر 1/2 گھنٹے کے لئے دیکھو۔ مچھلی کے ڈسے 4 نکلے نکلے کی سی پر لگائیں اور تیل دہرائے ہوئے اور دستوں کو بھی بنا کر لیں۔ فراسنگ بہن میں تیل گرم کر بس اور دستوں کو آلت پٹ کرنے ہوئے پکا کر نکال لیں۔ دہن کو سلاو پے کبیرے نماز بری مرچوں اور بیاز سے سجائیں اس پر سبھی دکھ کر پیش کریں۔





# Tarka

## Kashmiri Kebab with Curry

### Kebab Ingredients:

Beef mince	1/2 kg
Egg	1
Onion	1
Red chilli powder	2 tsp
Hol spices powder	1 tsp
Nutmeg powder	1/2 tsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
Salt	1/2 tsp
Oil	for frying

### Curry Ingredients:

Tomatoes (boiled)	1/2 kg
Onion	1
Kashmiri red chillies	4
Ginger/garlic paste	2 tsp
Coriander powder	1 tsp
Water	2 cups
Salt	1 tsp
Oil	1/2 cup
Fresh coriander, Green chillies	for garnishing

### Method:

- Grind mince and onion in a chopper; add remaining kebab ingredients; shape into long kebabs.
- Heat oil in a frying pan; fry kebabs golden; remove.
- Blend tomatoes, onion, Kashmiri red chillies, ginger/garlic, coriander and salt in a blender.
- Heat oil in a pot; fry blended masala thoroughly.
- Add water; cook for 10 minutes; add kebabs; keep on dum.
- Garnish with coriander and chillies; serve.

## سالن والے کشمیری کباب

سالن کے اجزاء:	کباب کے اجزاء:
نماز (آٹے بوسے) 1/2 کلو	گائے کا تیرہ 1/2 کلو
پانچ ایک عدد	اندرہ ایک عدد
کشمیری لال مرچیں 4	پیاز ایک عدد
پنہ 2 ڈالسن اورک	پانی دو لیٹر لال مرچ 2 چائے کے چمچے
ایک چائے کا چمچ	پیاز اور گھم مائل ایک چائے کا چمچ
2 پیال	پانی 1/2 چائے کا چمچ
ایک چائے کا چمچ	پیاز اور گھم اورک 2 چائے کے چمچے
نمک	نمک
تیل 1/2 پیال	تیل
برادھیا ہری مرچیں سجانے کے لئے	تیل کے لئے

### ترکیب:

چو پر میں قہار اور پیاز کچان کر لیں۔ اس میں کباب کے باقی اجزاء ملا کر لیہوز سے کباب بنائیں۔ فراسنگ چین میں تیل گرم کریں اور کباب سنہری لال کر ڈال لیں۔ لیہوز میں نماز پیاز کشمیری لال مرچیں، لہسن اورک، دھنیا اور نمک کچان کر لیں۔ دہنی میں تیل گرم کر کے لیہوز کا آمیزہ ڈالیں اور اچھی طرح سے چھوڑیں۔ اس میں پانی ڈال کر 10 منٹ تک پکا لیں پھر کباب شامل کر کے دم پر رکھ دیں۔ مزہ دار کباب برنی مرچیں اور برادھیا چھڑک کر پیش کریں۔





# Tarka

## پاک سوسائٹی

### Tangy Drumsticks

#### Ingredients:

Chicken drumsticks	6
Capsicum	1
Patata (boiled)	1
Green chillies	2
Spring onions	2
Tamata ketchup	1/2 cup
Chaat masala	1 tsp
Black pepper (crushed)	1/2 tsp
Ginger/garlic paste	2 tsp
Cumin seeds (roasted)	2 tsp
White vinegar	2 tbsp
Soya sauce	2 tbsp
Water	1 cup
Salt	1/2 tsp
Oil	4 tbsp

#### Method:

- Cut capsicum, spring onions, green chillies and potato finely.
- Split meat from one side of drumsticks and gather on the other side; make sure the meat doesn't separate from the bone.
- Heat oil in a pot; fry ginger/garlic; add water and drumsticks; cook till dry.
- Add vegetables, ketchup, chaat masala, pepper, cumin, vinegar, soya sauce and salt; keep on dum.

### چٹ پیٹی ڈریم اسٹیکس

اجزاء:

مرئی کی ڈریم اسٹیکس	6 عدد	نئی ہونے والی مرغی	1/2 چائے کا چمچ
شملہ مرغی	ایک عدد	پسینا اور کھنڈ اور کھنڈ	2 چائے کے چمچ
آلو (آباز ہوا)	ایک عدد	بھننا ہوا سفید زیرہ	2 چائے کے چمچ
ہری مرچیں	2 عدد	سفید مرچ	2 کھانے کے چمچ
ہری پیاز	2 عدد	سویا سس	2 کھانے کے چمچ
نمک	ایک پیالی	پانی	ایک پیالی
چٹ مصلیٰ	ایک چائے کا چمچ	تیل	4 کھانے کے چمچ

#### ترکیب:

شملہ مرغی ہری پیاز ہری مرچوں اور آلو کو باریک کات لیں۔ چھڑی کی مدد سے ڈریم اسٹیکس کا گوشت ایک جانب کر دیں لیکن گوشت بڑی سے الگ نہ ہو۔ چٹنی میں تیل گرم کر کے پسینا اور کھنڈ بھنویں پھر پانی اور ڈریم اسٹیکس ڈال کر پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں ہری پیاز، کچھ نمک، مصلیٰ کالی مرچ، زیرہ، سویا سس اور نمک ڈال کر ڈریم پر رکھ دیں۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریٹریوم ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1



# Tarka

## پاک سوسائٹی

### Prawns in Green Masala

#### Ingredients:

Prawns (washed and deveined)	1 kg
Spring onions (chopped)	250 grams
Onions (chopped)	250 grams
Yogurt (whipped)	250 grams
Green chillies (chopped)	10
Fresh coriander (chopped)	1 bunch
Turmeric powder	1 tsp
Coriander powder	2 tsp
Cumin powder	2 tsp
Ginger/garlic paste	1 tbsp
Hol spices powder	1 tsp
Fenugreek seeds	2 tsp
Salt	1 tsp
Oil	½ cup
Tamata, ginger (grated)	for garnishing

#### Method:

- Heat oil in a pot; mix together and fry ginger/garlic, turmeric, coriander, cumin, fenugreek, hol spices, yogurt and salt.
- When oil separates, add prawns and fry on high flame; add remaining ingredients; keep on dum.
- Garnish with tomato and ginger; serve.

### ہرے مصالحے والے پرائے کی جھینگے

اجزاء:

2 چائے کے چمچے	پہا ہوا دھنیا	جھینگے (ذیلے اور صاف کئے ہوئے)
2 چائے کے چمچے	پہا ہوا سفید زیرہ	ایک کلو
ایک کھانے کا چمچ	پہا ہوا سببھن اور ک	250 گرام
ایک چائے کا چمچ	پہا ہوا گرم مصالحے	250 گرام
2 چائے کے چمچے	پیتھی دانے	250 گرام
ایک چائے کا چمچ	نمک	10 عدد
½ پیالی	تیل	ایک گڈی
	ٹماٹر اور ک (کدو کس) سجانے کے لئے	ایک چائے کا چمچ

#### ترکیب:

پیتھی میں تیل گرم کر کے پسین اور ک ہلدی دھنیا زیرہ پیتھی دانے گرم مصالحے ذیلی اور نمک ملا کر ٹھونس۔ تیل اوپر آ جائے تو جھینگے ڈال کر تیز آگ پر ٹھونس پھر باقی اجزاء ڈال کر ڈم پر رکھ دوں۔ مزیدار جھینگے ٹماٹر اور ادوک سے سجا کر پیش کریں۔







## Chutney-Stuffed Chicken

### Ingredients:

Chicken breasts	2
Breadcrumbs	1/2 cup
Refined flour	3 tbsp
Egg	1
Oil	1 jar frying

### Chutney Ingredients:

Desiccated coconut	1/4 cup
Green chillies	4
Garlic	5
Mint	1/4 cup
Fresh coriander	1 bunch
Curry leaves	10
Cumin seeds (roasted)	1/2 tsp
White vinegar	1 tsp
Lemon juice	2 tbsp
Sugar	1 tsp
Salt	to taste

### Method:

- Split chicken breasts open like a book; lightly pound with a mallet.
- Sprinkle salt on them; refrigerate for 3 hours.
- Blend chutney ingredients together in a blender.
- Spread chutney generously on one side of the chicken breasts; fold over.
- Coat chicken breasts with flour; set aside for 20 minutes.
- Coat breasts first with egg then with breadcrumbs.
- Heat oil in a frying pan; fry chicken breasts golden on medium flame; remove.
- Cut into pieces; serve.

## چھنی بھری مرغی

### اجزاء:

مرغی کے سینے	2 عدد
زلف روٹی کا چنور	1/2 پائی
سببہ	3 کھانے کے چمچے
انار	1 کھ عدد
ٹیل	ٹیلے کے لئے
چھنی کے اجزاء:	
پہا ہارا اٹل	1/2 پائی
ہری مرچیں	4 عدد
لہسن	5 جوے
پودینہ	1/2 پائی

### ترکیب:

مرغی کے سینوں کو کتاب کی طرح کھولیں اور کسی بھاری چیز کی مدد سے ہلکا ہلکا کوٹ لیں۔ اس پر نمک چھڑک کر 3 گھنٹوں کے لئے فریج میں رکھ دیں۔ بلنڈر میں چھنی کے اجزاء یکجا کر لیں۔ مرغی کے سینوں کے ایک جانب چھنی اچھی طرح سے پھینسا کر اسے دہرا کر لیں۔ مرغی کے سینوں کو سببہ سے میں لپیٹ کر 20 منٹ کے لئے رکھ دیں، انہیں پہلے انار سے چھڑوٹیں روٹی کے چنور سے میں لپیٹیں۔ فرائننگ تیل میں ٹیل گرم کریں اور مرغی کے سینوں کو تیل میں آٹھ پر سنہری تھل کر نکال لیں۔ ان کے ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔



Food Diaries

پاک سوسائٹی ڈاٹ کام

## Corn Pohay

### Ingredients:

Corn	1/2 cup
Pohay (flat rice)	1 1/2 cups
Mustard seeds	1 tsp
Onion (finely cut)	1/2 cup
Turmeric powder	1/2 tsp
Sugar	2 tsp
Green chillies (blended)	1 tsp
Lemon juice	2 tsp
Fresh coriander (chopped)	2 tbsps
Milk (fresh)	2 tbsps
Salt	to taste
Oil	1 tbsps

### Topping Ingredients:

Tomatoes (finely cut)	1/4 cup
Onion (finely cut)	1/4 cup
Sev	1/4 cup
Lemon (wedges)	1

### Method:

- Wash rice.
- Heat oil in a wok; fry mustard seeds.
- Add onions; fry till colour changes; add corn; cook for a few minutes.
- Add rice and remaining ingredients; fry for a few minutes; dish out.
- Add topping ingredients; serve.

## بھٹے پوہے

### اجزاء:

1/2 کپ	کرن	1 1/2 کپ	پوہے (پٹے چاول)
1 tsp	مٹار (پارک کئے ہوئے)	1 tsp	رائی دانے
1/2 کپ	پیاز (پارک کئی ہوئی)	1/2 کپ	پیاز (پارک کئی ہوئی)
1/2 tsp	ہری مرچیں (چاشنی)	1/2 tsp	بھی ہوئی ہلدی
2 tsp	2 tsp	چاشنی	
2 tsp	لیموں کا چھچھ	2 tsp	ہری مرچیں (بھی ہوئی)
2 tbsps	تازہ کھانے کے پتے	2 tbsps	لیموں کا رس
2 tbsps	2 کھانے کے پتے	2 tbsps	ہر ادرنیا (چوب کبابوا)
to taste	2 کھانے کے پتے	to taste	نمک
1 tbsps	سب ذائقہ	1 tbsps	تیل

### ترکیب:

پوہے دھو لیں، کڑا ہی میں تیل گرم کر کے رائی دانے بھونیں۔ اس میں پیاز رنگ بد گئے تک تلیں پھر پٹے ڈال کر چند منٹ تک پکا لیں۔ اس میں پوہے سمیت باقی تمام اجزاء ملا کر چند منٹ تک بھونیں اور ڈش میں نکال لیں۔ اس پر ٹاپنگ کے اجزاء ڈال کر چھنی کریں۔





## Roasted Baby Potatoes

### Potato Ingredients:

Baby potatoes (boiled and peeled)	250 grams
Lemon juice	1 tbsp
Mint (chopped)	1 tbsp
Coriander and mint chutney	as accompaniment

### Harisa Ingredients:

Dried, round red chillies	20
Coriander seeds	1-1/2 tbsp
Cumin seeds	1-1/2 tbsp
Black cumin seeds	1/2 tbsp
Garlic	8 cloves
Salt	to taste
Oil	1-1/2 tbsp

### Method:

- Soak red chillies in hot water for 1/2 hour.
- Lightly roast coriander, and both cumin seeds on an iron griddle; grind when cooled.
- Remove red chillies from water; blend ground masala, garlic, red chillies, oil and salt in a blender; refrigerate.
- Prick small holes in potatoes with a fork.
- Mix potatoes, lemon juice, mint and chilli paste in a bowl; refrigerate.
- Pierce potatoes onto wooden skewers after 1/2 hour.
- Brush oil on a grill pan and heat it; roast potatoes; remove in a dish.
- Serve with mint and coriander chutney.

## پھنسنے ہوئے چھوٹے آلو

آلو کے اجزاء:  
 چھوٹے آلو (نہال کر پھیلانے والے) 250 گرام  
 لیموں کا رس 1 ٹیbsp  
 پودینہ (چوب کیا ہوا) 1 ٹیbsp  
 دھنسی اور پودینے کی چٹنی  
 ایک کھانے کا چمچ  
 ایک کھانے کا چمچ  
 ہر ادا پیش کرنے کے لئے

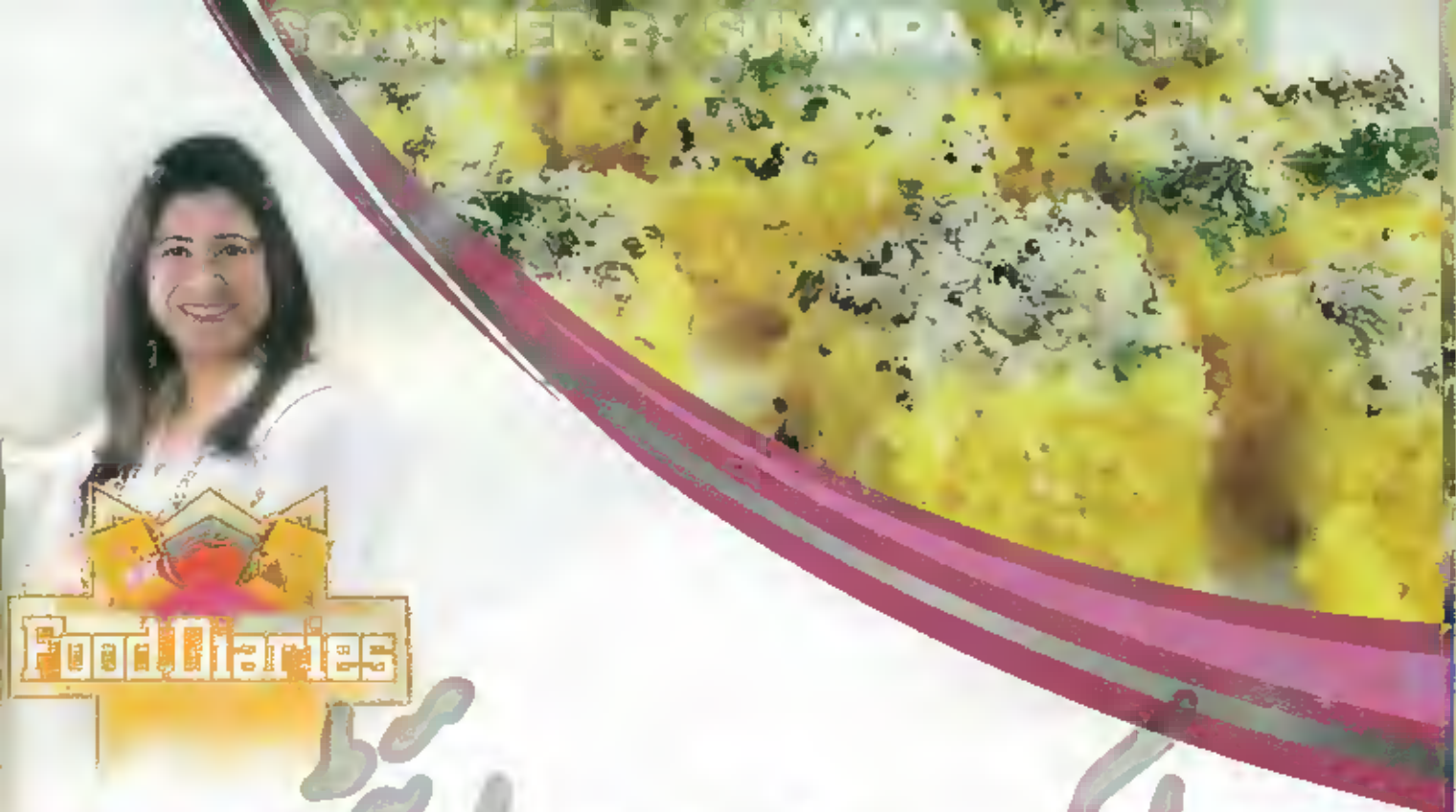
### ہریسے کے اجزاء:

سوتیلی گول لال مرچیں 20 عدد  
 ثابت دھنیا 1 کھانے کا چمچ  
 ثابت سفید زہرہ 1 کھانے کا چمچ  
 ثابت کالا زہرہ 1/2 کھانے کا چمچ  
 لہسن 8 جوے  
 نمک حسب ذائقہ  
 تیل 1 کھانے کا چمچ

### ترکیب:

لال مرچیں گرم پانی میں 1/2 گھنٹے کے لئے بھگو دیں۔ دھنیا، کالا اور سفید زہرہ نوے پر پکا سا بھنوں میں اور ٹھنڈا ہونے پر چیں لیں۔ مرچوں کو پانی سے نکالیں، لہسن زہرے کا آمیزہ لہسن، مرچیں، تیل اور نمک یکجان کر کے فرج میں رکھ دیں۔ آلوؤں میں کاسنے کی مدد سے چھوٹے سوراخ کر لیں۔ ایک پالے میں آلوؤں کا رس پودینہ اور مرچوں کا آمیزہ ملا کر فرج میں رکھ دیں۔ برا بھننے کے بعد آلوؤں کو کھڑکی کی سٹیوں پر لگا لیں۔ گرل تیل چکانا کر کے گرم کر لیں اور آلوؤں کو اس پر بھنوں کر ڈالیں۔ مزہ دار آلو دھنسنے اور پودینے کی چٹنی کے ہمراہ پیش کریں۔





## Quick Rava Dhokla

### Semolina Ingredients:

Semolina	1 cup
Yogurt (whipped)	1/2 cup
Gram flour	1 tbsp
Turmeric powder	1/2 tsp
Sugar	1 tsp
Water	1 cup
Salt	to taste
Oil	2 tbsp

### Tempering Ingredients:

Mustard seeds	1 tsp
Curry leaves	10
Green chillies (cut thickly)	4
Oil	1 tbsp

### Topping Ingredients:

Sugar	1/2 tsp
Lemon juice	1 tbsp
Water	1/4 cup
Salt	1/4 tsp
Desiccated coconut,	
Fresh coriander (chopped)	for garnishing

### Method:

- Mix semolina ingredients together.
- Spread in a greased springform pan; steam in a steamer; remove.
- Heat oil in a frying pan; fry tempering ingredients; pour tempering on the dhakla.
- Combine water, sugar, lemon juice and salt in a saucepan; cook for few minutes; pour on dhakla.
- Open springform and remove it; cut into square pieces.
- Garnish with coconut and coriander; serve.

## چھٹ پٹ روا ڈھوکلا

انہی اجزاء کے لئے:	پہلی	دوئی کے اجزاء:
1/2 چائے کا چمچ	چینی	ایک پیالی
ایک کھانے کا چمچ	کیوں کارس	دہی (بھینسی ہوئی) 1/2 پیالی
1/2 پیالی	پانی	ایک کھانے کا چمچ
1/2 چائے کا چمچ	نمک	1/2 چائے کا چمچ
سپاہواتا (بل: دھیا) (چوب کیا ہوتا) کھانے کے لئے		ایک چائے کا چمچ
		ایک پیالی
		حسب ذائقہ
		2 کھانے کے چمچ

### بھار کے اجزاء:

1/2 چائے کا چمچ	رائی دانے
10 عدد	کڑھی پتے
	ہرٹا مرچیں (سوئی گئی ہوئی) 4 عدد
ایک کھانے کا چمچ	تل

### ترکیب:

سوئی میں اس کے اجزاء ملائیں۔ ایک اسپرنگ فورم میں اسے پھیلائیں اور اسے آئینر میں اسٹیم دے کر نکال لیں۔ فرائننگ چین میں تیل گرم کریں اور بھار کے اجزاء بنا کر کے اسپرنگ فورم چین میں ڈالیں۔ ساں چین میں پانی چھینٹی لیموں کارس اور نمک ملا کر چند منٹ پکائیں اور ڈھوکے پہنچا دیں۔ اسے اسپرنگ فورم چین سے نکال کر چوکور کڑے کاٹیں۔ مزیدار ڈھوکے دیکھنے اور تازگی سے جا کر پیش کریں۔

PAKSOCIETY.COM  
MASALA 60 KITCHEN



# پاک سو سائٹی ڈاٹ کام

## Chocolate Mint Fudge

### Ingredients:

- Chocolote (cut into pieces) 500 grams
- Condensed milk 400 grams
- Butter 60 grams
- Mint essence 1 tsp
- Milk chocolate (melted) 100 grams

- چاکلیٹ منٹ فوج
- اجزاء:
- چاکلیٹ (کٹی ہوئی) 500 گرام
  - کنڈنسڈ ملک 400 گرام
  - بٹرن 60 گرام
  - پودینے کا ایسنس ایک چائے کا چمچ
  - ملک چاکلیٹ (پگھل ہوئی) 100 گرام

### Method:

- Cook chocolate, condensed milk and butter in a saucepan, while continuously stirring till well-mixed.
- Remove saucepan from flame; add essence; pour into a square, greased dish; refrigerate.
- When set, garnish with milk chocolate; refrigerate.

### ترکیب:

سائس پن میں چاکلیٹ، کنڈنسڈ ملک اور بٹرن ملا کر چمچے جاتے ہوئے آمیزہ تیار کیا جائے۔ پورے ٹک پکائیں۔ سائس پن چولہے سے اٹار کر ایسنس شامل کریں اور اسے پگھلی چوکور ڈش میں ڈال کر فرج میں رکھ دیں۔ چاکلیٹ سبٹ ہو جائے تو ملک چاکلیٹ سے سجا کر فرج میں رکھ دیں۔





## Chicken Tikka Masala Pizza

### Ingredients:

Chicken pieces (boneless)	400 grams
Ginger/garlic paste	1.5 tbsp
Lemon juice	1 tbsp
Tikka Masala (packaged)	2 tbsp
Yogurt	1 cup
Pizza sauce	1 cup
Capsicums (finely cut)	1 cup
Onions (finely cut)	1 cup
Fresh coriander (chopped)	1/4 cup
Mozzarella cheese (grated)	1 cup
Refined flour	for dusting
Oil	2 tbsp

### Dough ingredients:

Refined flour (sifted)	3 cups
Sugar	1 tsp
Yeast (dissolved in water)	1 tsp
Salt	1 tsp

### Method:

- Knead dough ingredients with lukewarm water; place dough in a bowl and set aside in a warm place till it rises 1.5 times its size.
- Knead dough again; set aside for 4 hours.
- Dust chopping board with flour; roll out dough and set in a rectangular pizza tray.
- Marinate chicken pieces with tikka masala, ginger/garlic, lemon juice, yogurt and pizza sauce; set aside for 1 hour.
- Heat oil in a frying pan; cook chicken till tender; remove from flame.
- Spread layers of chicken, capsicums, onions, coriander and cheese on the crust.
- Bake in a pre-heated oven at 180° C for 20 minutes; remove; cut into pieces; serve.

## مصالحہ دار چکن تیکہ پیزا

### اجزاء:

ہر ادھیہا (چوب کیا ہوا) 1/4 پالی	400 گرام	سرئی کی بوٹیاں (ٹنیر بڑی)
سوزر بلا پتھر (گدو گس) ایک پالی	ایک کھانے کا چمچ	پسا ہوا بسن اندک
لگانے کے لئے	ایک کھانے کا چمچ	لمبوں کا رس
2 کھانے کے چمچے	2 کھانے کے چمچے	تکھ مصالحہ (پیکٹ والا)
آٹے کے اجزاء	ایک ایک پالی	دوغا بیزا ساس
میدہ (چھٹا ہوا)	ایک پالی	شملہ مرغ (باریک کٹی ہوئی)
3 پالی +	ایک پالی	پیاز (باریک کٹی ہوئی)
لگانے کے لئے		
ایک چائے کا چمچ	شیر (بیجا ہوا)	
ایک ایک چائے کا چمچ	چٹنی نمک	

### ترکیب:

آٹے کے اجزاء نیم گرم پانی سے گوندھیں اور پالے میں ڈال کر گندا ہونے کے لئے نمکی گرم جگہ پر رکھ دیں۔ اسے دو بار دو گوندھیں اور 4 گھنٹوں کے لئے دکھ دیں۔ میدہ لگانے سے ہونے والے روٹی ٹیٹوں اور اسے چوکور سے پرست کر دیں۔ سرئی کی بوٹیوں پر تکھ مصالحہ بسن اور ک لمبوں کا رس دوغی اور بیزا ساس میں ملا کر ایک گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ فرائننگ بین میں نل گرم کر دیں اور سرئی کی بوٹیوں کو گھسٹ گھسٹے پکا کر پھلہا بند کر دیں۔ اس آٹھڑے کو پیاز کی روٹی پر پھلہا کی اس پر شملہ مرغ پیاز ہرے دوختے اور پیڑ کی بندھا دیں۔ اسے پہلے سے گرم ادوں میں 180° C پر 20 منٹ تک پکا کر نکالیں اور ٹکڑے کاٹ کر پیش کریں۔

PAKSOCIETY.COM MASALA 63 KITCHEN



# پاک سوسائٹی

## Potato and Onion Kugel

## آلو پیاز کوجل

### Ingredients:

Potato (grated)	1
Onions (chopped)	3
Green chillies (chopped)	1/4 cup
Garlic, red chillies (made into paste)	2 tbsp
Black pepper (crushed)	1 tsp
Yogurt	2 tbsp
Lemon juice	1 tbsp
Salt	to taste
Butter	1/2 cup
Olive oil	1/4 cup
Fresh coriander, Lime (halved)	for garnishing

ایک عدد	جزء: (آلو کدر کس)
3 عدد	پیاز (چوب کی ہوئی)
1/4 کپ	ہری مرچیں (چوب کی ہوئی)
2 کھانے کے چمچے	لہسن اور لال مرچ (چوب کی ہوئی)
ایک چائے کا چمچ	کئی ہری کالی مرچ
2 کھانے کے چمچے	دہی
ایک کھانے کا چمچ	لیموں کا رس
حسب ذائقہ	نمک
1/2 کپ	کھن
1/4 کپ	زیتون کا تیل
تازہ کھنڈ اور لیموں (ٹکڑے)	برائے گارنیش

### Method:

- Mix potato, onion, green chillies, salt and pepper in a bowl.
- Brush some butter on a pyrex dish; set potato mix in it.
- Pour remaining butter on top; bake in pre-heated oven at 200°C for 20 minutes; remove.
- Mix garlic and red chilli paste, yogurt, lemon juice and olive oil in a bowl.
- Remove potatoes in a dish; spread bowl ingredients on top.
- Garnish with coriander and lime; serve.

### ترکیب:

ایک پیالے میں آلو پیاز ہری مرچیں، کالی مرچ اور نمک ملائیں۔ پائے کی روشنی کو ٹھوڑے سے کھن سے چکنا کریں اس میں آلو کا آمیزہ ڈال کر سبٹ کریں۔ باقی کھن اس کے اوپر ڈالیں اور اسے پیالے سے گرم اور ہن میں 200°C پر 20 منٹ تک پکا کر نکالیں۔ ایک پیالے میں لہسن اور لال مرچ، دہی، لیموں کا رس اور زیتون کا تیل ملائیں۔ آلو کدرش میں نکالیں اس کے اوپر پیالے کا آمیزہ بھجائیں۔ اسے ہرے کھنڈ اور لیموں سے چاریں۔





## Bread, Butter and Fruit Pudding

### Ingredients:

Fruit buns	4
Mixed fruits	2 cups
Condensed milk	2 cups
Butter	1 cup
Lemon zest, cream	for garnishing
Icing sugar	for sprinkling

### Method:

- Mix lemon zest in cream; set aside.
- Cut buns into small pieces; melt butter.
- Place half the pieces of buns on a baking tray; pour ½ of butter on them.
- Spread fruits on them; layer with remaining buns and butter.
- Pour condensed milk on top and bake in a pre-heated oven at 180° C for 20 minutes; remove.
- Dish out; garnish with cream; sprinkle icing sugar on top; serve.

## مکھن، ڈبل روٹی اور پھلوں کی پیڈنگ

4 عدد	ایزادہ
2 پیالے	پھلوں والے بن
2 پیالے	مٹھے پھل
2 پیالے	کنڈنسڈ ملک
ایک پیالی	مکھن
جانے کے لئے	لبوں کے چمکے کریم
چھڑکنے کے لئے	باربک پوسا ہوئی چینی

### ترکیب:

کریم میں لبوں کے چمکے ملا کر رکھ دیں۔ بن کے چھوٹے ٹکڑے کر لیں، مکھن کو پھیلا لیں۔ ہلکے ٹرے میں بن کے بڑے ٹکڑے بچھا لیں اور ½ مکھن اس کے اوپر ڈال دیں۔ اس پر پھل بچھا کر باقی بن اور باقی مکھن کی تہ لگا دیں۔ اس کے اوپر کنڈنسڈ ملک ڈال کر پھلے سے گرم اوبن میں 180°C پر 20 منٹ پکا کر نکال لیں۔ اسے ڈش میں نکالیں اسے کریم سے سجائیں اور چینی چھڑک کر پیش کریں۔



# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریٹریوم ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)



**LIVELY  
WEEKENDS**



**Boti Kebab Masala**

**Ingredients:**

Chicken pieces	½ kg
Black peppercorns (crushed)	10
Almonds	12
Red chillies (crushed)	1 tsp
Ginger paste	1 tbsp
Salt	to taste
Oil	½ cup
Green chillies (cut lengthwise)	for garnishing

**بوٹی کباب مصالحہ**

**اجزاء:**

½ کلو	مرچی کی بوٹیاں
10 عدد	ٹکی ہوئی کالی مرچ
12 عدد	بادام
ایک چائے کا چمچ	ٹکی ہوئی لال مرچ
ایک کھانے کا چمچ	ٹکی ہوئی اورک
حسب ذائقہ	نمک
½ پائی	تیل
سجانے کے لئے	بری مرچیں (لہائی میں کٹی ہوئی)

**Method:**

- Cook chicken, ginger and salt in a wok till dry.
- Add oil and fry; add remaining ingredients and cook for a few minutes; keep on dum.
- Garnish with green chillies; serve.

**ترکیب:**

کڑھی میں مرچی اورک اور نمک ڈال کر مرچی کا پانی خشک ہونے تک پکائیں۔ اس میں تیل ڈال کر ٹھوئیں اس میں باقی اجزاء ڈال کر چند منٹ تک پکائیں پھر دم پر رکھ دیں۔ مزیدار بوٹی کباب ہر کسی مرچوں سے سجا کر پیش کریں۔





**LIVELY WEEKENDS**



**Creamy Chicken**

**Ingredients:**

- |                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Chicken pieces (boneless)       | ½ kg           |
| Yogurt                          | 250 grams      |
| Fresh cream                     | 300 grams      |
| Red chilli powder               | 1 tsp          |
| Salt                            | to taste       |
| Oil                             | 4 tbsps        |
| Fresh coriander, Green chillies | for garnishing |

**کریمی مرغی**

اجزاء:

- |                          |                 |
|--------------------------|-----------------|
| مرغی کی بوٹیاں (غیر ہڈی) | ½ کلو           |
| دہی                      | 250 گرام        |
| تازہ کریم                | 300 گرام        |
| نہی ہوئی لال مرچ         | ایک چائے کا چمچ |
| نمک                      | حسب ذائقہ       |
| تیل                      | 4 کھانے کے چمچے |
| ہرا دھنیا ہری مرچیں      | چھانے کے لئے    |

پاک سوسائٹی  
ڈاٹ کام

**Method:**

- Marinate chicken in a bowl with yogurt, cream, red chillies and salt; set aside for ½ hour.
- Heat oil in a wok; add chicken; cook for 20 minutes.
- Dish out when oil separates; garnish with coriander and chillies; serve.

**ترکیب:**

ایک پیالے میں مرغی کی بوٹیاں، دہی، کریم لال مرچ اور نمک ملا کر ½ گھنٹے کے لئے رکھ دیں۔ تازہ کریم گرم کریں اور مرغی شامل کر کے 20 منٹ تک پکائیں۔ تیل اوپر آ جائے تو ڈش میں نکالیں اسے ہرے دھنئے اور ہری مرچوں سے جا کر چٹیں کریں۔





**LIVELY WEEKENDS**



**Dhaba Lentils**

**Ingredients:**

- Gram lentils (soaked) 1 cup
- Onions (finely cut) 3
- Green chillies (finely cut) 4
- Mint (finely cut) 1 bunch
- Turmeric powder 1 tsp
- Cumin seeds 1 tsp
- Hot spices powder 1 tsp
- Ginger/garlic paste 1 tbsp
- Red chilli powder 1 tbsp
- Coriander seeds 1 tbsp
- Ginger (finely cut) 2 tbsp
- Water 1/2 cup
- Salt to taste
- Butter 2 tbsp
- Oil 1/2 cup

**Method:**

- Mix coriander and cumin; grind.
- Par-boil lentils; strain and discard water.
- Heat oil in a pot; fry onions; remove half.
- Add ginger/garlic, turmeric, red chillies, hot spices, coriander and cumin in remaining half; fry lightly.
- Add lentils; fry for a few minutes; add water and salt; cook till dry.
- Add ginger, green chillies, mint and butter; keep an dum.

**ڈھابہ دال**

**اجزاء:**

- |                  |                  |                          |                 |
|------------------|------------------|--------------------------|-----------------|
| پہا ہوا ہسن اورک | ایک کھانے کا چمچ | چنے کی دال (بھینگی ہوئی) | ایک پیالی       |
| بھی ہوئی لال مرچ | ایک کھانے کا چمچ | پیاز (پارکٹ کٹی ہوئی)    | 3 عدد           |
| ٹائمنہ خشک       | ایک کھانے کا چمچ | ہری مرچیں                |                 |
| اورک             |                  | (پارکٹ کٹی ہوئی)         | 4 عدد           |
| 2 کھانے کے چمچے  |                  | پودینہ (پارکٹ کٹا ہوا)   | ایک گڈنی        |
| پانی             | 1/2 پیالی        | ٹھنسی ہوئی بلندی         | ایک چائے کا چمچ |
| نمک              | حسب ذائقہ        | ٹائمنہ سفید زبرہ         | ایک چائے کا چمچ |
| کھن              | 2 کھانے کے چمچے  | پہا: داگر م مصالحہ       | ایک چائے کا چمچ |
| نیل              | 1/2 پیالی        |                          |                 |

**ترکیب:**

دھننے میں زبردہ ملا کر جس میں دال کو کھرنی کھری ابا لہنیا پھر پانی پھینک دیں۔ دہنی میں نیل گرم کریں اور پیاز کل کر بڑا نکال لیں۔ پانی پیاز میں ہسن اورک بلندی لال مرچ گرم مصالحہ وٹھنا اور زبردہ دال کر پکا سا بھونیں اس میں دال ملا کر مزید چند منٹ بھونیں پھر پانی اور نمک ملا کر پانی خشک ہونے تک پکانیں۔ اس میں اورک ہری مرچیں پودینہ اور کھن ڈال کر دم پر رکھیں۔



# شہر شہر کی خبریں



ملک بھر میں ہونے والی نمایاں تقریبات کی خبروں اور تصاویر پر مبنی سلسلہ



تیسرے سرویس ہم ایوارڈز کا دوپہی میں انعقاد  
 پاکستانی ٹیلی ویژن صنعت کے سب سے بڑے اور پرکشش ایوارڈ سٹو "تیسرے سرویس ہم ایوارڈز" کی سالانہ تقریب دہلی کے ورلڈ ٹریڈ سنٹر میں منعقد ہوئی جہاں پاکستان کے نامور فنکاروں، ہدایتکاروں، پیشہ ورانوں اور صنعت سے وابستہ دیگر افراد کی ایک بڑی تعداد نے شرکت کی۔ واضح ہے کہ تیسرا سرویس ہم ایوارڈز ہم نیت ورک کی وادی میں سالگرہ کے جشن کی تقریبات کا حصہ تھے۔ بین الاقوامی سرحد کے پار پھر سے سرویس ایوارڈز کا کامیاب انعقاد کر کے ہم نیت ورک نے اپنی دنیا بھر میں مقبولیت کو ثابت کر دیا۔ اس موقع پر چائے گئے ریڈ کارپٹ اہلکاروں کی فوج کے اگلے سرسرواات اور اسٹیکس کا خاص اہتمام کیا گیا۔

## ڈاک



ماؤنٹین ڈیو کی جانب سے راک شو کا اہتمام

ماؤنٹین ڈیو کی جانب سے کراچی میں ایک بہت بڑے راک شو کا اہتمام کیا گیا۔ ہائیگ اسٹیٹس مبین خان، خطاب خان اور راکار عزت علی عباسی اس ہم کو چارے تھے۔ ان کے علاوہ بہت سے دیگر کھلاڑیوں نے بھی اس شو میں حصہ لیا۔ اس موقع پر کھلاڑیوں نے خطرناک کرب پر مبنی موبچس کر کے شائقین کو حیران کر دیا۔ دوران شو حاضرین ماؤنٹین ڈیو سے اہلیت اندوز ہونے رہے۔



زینبیلان پیش کردی گئی

گزشتہ دنوں پام ارکی کراچی میں رپک پروانی کے اشتراک سے زینبیلان کو عوام کے سامنے پیش کر دیا گیا۔ اس حوالے سے متعدد نمائشیں میں حاضرین شہر کی بڑی تعداد شریک ہوئی جنہوں نے لان کے پرنکشن انتخاب کو بے حد سراہا۔ اس موقع پر معروف ماڈلز نے زینبیلان زیبہ فن کی اور انہیں انہائی خوبصورت انداز میں مزڈ باکے سامنے ہیں کہا۔ اس موقع پر بیکار ہت پرانے والے خاص مہمانوں کی ذمہ داریاں شروبات سے کی گئی۔



شہلی نارنیشن پاکستان ویک 2015 کا انعقاد

گزشتہ دنوں کراچی میں 4 روزہ شہلی نار پاکستان فیشن ویک 2015 منعقد ہوا جس میں ملک کے معروف ڈیزائنرز نے اپنے شاندار ملبوسات پیش کئے۔ فیشن ویک کے انعقاد کا مقصد شہلی برانڈ کو عوام کے سامنے اپنے ملبوسات کی نمائش کا بیسج فراہم کرنا تھا۔ فیشن شو کی نی آرڈینیشن سی ایس آر کی تھی۔ اس موقع پر سجانے کے ریڈ کارپٹ اہلکار ہیں مہمانوں کی ذمہ داریاں اور اسٹیجس کا خاص انتظام کیا گیا تھا۔



ڈاکٹ کام

انٹیل کی جانب سے مہانے کا اہتمام

انٹیل پاکستان کی جانب سے گزشتہ دنوں پاکستان میں خواتین کی زبردہ خود اعتمادی کے لئے آئی ٹی کی کردار پر مہانے کا اہتمام کیا گیا۔ اس مہانے میں مختلف شعبوں کی پانچ سرگروہ خواتین کو مدعو کیا گیا۔ ٹیکنالوجی انڈسٹری میں مہانے پر مثبت بات چیت کے عزم کے حامل اس سیشن کی خاص بات پاکستان کی افزاوی قیمت میں آئی ٹی کے زبردہ استعمال اور اس سے ملنے والی آمدنی میں اضافے کے امکانات کی اہمیت پر بات چیت کی گئی۔ مقررہ مہانے کے شرکاء کی ذمہ داریاں شروبات سے لے کر مختلف جانے کا اہتمام کیا گیا تھا۔



# chef's secrets

Islamabad Serena Hotel's pastry chef Ali, shares his secrets, to satisfy your sweet tooth. Learn how to make the fluffy and moist red velvet cupcakes and the delicious classic banana bread in no time.

## BANANA BREAD

### INGREDIENTS:

Bananas	500gm	Flour	500gm
Eggs	10	Cinnamon powder	10gm
Oil	500gm	Baking powder	15gm
Sugar	500gm		

### METHOD:

- Mash bananas into a rough puree. (use potato masher)
- Add sugar in a bowl, beat well until it is not grainy.
- Then add eggs one by one and keep whisking to make it smooth.
- Add baking powder, cinnamon powder and flour into the mixture.
- Now Add oil and mix it in the batter so it blends in.
- Put the mixture in the loaf pan and place it firmly on the counter to disperse any bubbles.
- Bake at 200 degrees for 30 minutes.
- It's done when a toothpick inserted in the middle comes out clean.



## RED VELVET CUPCAKES

### INGREDIENTS:

Butter	500gm	Baking Powder	1tsp
Sugar	450gm	Almond Powder	100gm
Flour	400gm	Frosting	
Red colour	few drops	Philadelphia Cheese	100gm
Eggs	10	Cream	200gm

### METHOD:

- Add sugar and melted butter in a bowl and blend till the mixture is creamy.
- Now beat in the eggs one at a time
- Add a few drops of colour followed by baking powder. Gradually beat in the flour and almond powder until just blended
- Pour the mixture into a mould and bake for 20 minutes at 200 degrees or until toothpick inserted into cupcake comes out clean. Cool in pans on wire rack 5 minutes.
- For the frosting mix together Philadelphia Cheese and cream.
- Frost the cupcakes with a butter knife or a piping bag



## Master Cooking Classes

The art of baking is no longer hard to master

Register now at: (051) 111-133-133 Ext. 52245

ISLAMABAD SERENA  
HOTEL

PAKSOCIETY.COM  
THE LEADING HOTELS  
OF PAKISTAN



WWW.PAKSOCIETY.COM  
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY  
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY



## ٹھنڈے مشروبات سے گرمی بھگائیں

قدرت نے ہمیں ایسے بے شمار پھل و عطا فرمائے ہیں جو موسم گرما کے شدت کو کم کرنے میں ہماری معاونت کرتے ہیں

صرف سرد ٹھنک دے ہو بلکہ سستی کی تلخ چمک اور دماغ کی خشکی بھی دور ہوگی۔ گرمی کے موسم میں تخم پانی پانی میں چھو دوں۔ ایک گلاس دودھ میں دہنہ تھنی اور تخم پانی ملا کر پیئیں اس سے گرمی کی شدت دور ہوگی۔ لیکن گرمیوں کا ٹھنڈے سے ہونے والے کس میں شکر اور ٹھنڈے پانی ملا کر پیئیں۔ یہ مشروب جسم میں گرمی کی شدت ختم کر کے ٹھنڈک کا احساس پیدا کرتا ہے۔ تازہ کار مشرب گرمی جتانے میں انتہائی اہم کردار ادا کرتا ہے۔ اسے اگر کسی بھی لال مشرب کے ساتھ ملا کر بنا یا جائے تو اس کا مزہ اور افادہ بہت دور لانا جاتی ہے۔ گرمی کے موسم میں فالسے کثرت سے نظر آتے ہیں اور ان کا مشرب بنا یا جائے تو کیا ہی بات ہے۔

گنے کا رس دہم گرمیوں میں صحت کے لئے انتہائی مفید ہے، ہم بازاؤ میں لے جانے والے گنے کے رس میں اکثر و بیشتر غذائی شکرائی کا خیال نہیں دیکھا جاتا جس سے صحت کے شراب ہونے کا خدشہ ہوتا ہے۔ بہتر یہ ہے کہ گنے کا رس اپنے سامنے لگاؤ کہیں تاکہ صحت بھی برقرار رہے اور گنے کے ذائقہ بھی حاصل ہو سکیں۔

گرمی کے موسم میں دہی کا زیادہ سے زیادہ استعمال کریں نہ جسم کو ٹھنڈا رکھتی ہے اور پیاس کی شدت کو کم کرتی ہے۔ دہی باوروں سے بنی ہوئی تھی گو گرمی کا سب سے بہتر تازہ مشرب فراہم کیا جا سکتا ہے۔ تھی کی اسی افادیت کے پیش نظر تھی اور دہی نے تیار تھی مشرب فراہم کیے۔ سخت گرمیوں میں کئی تھی نہ صرف جسم کی گرمی کو ختم کرتی ہے بلکہ بیکٹیریا (live) کو بھی ناکارہ پہنچاتی ہے۔ جو لوگ کئی تھی کا استعمال دیکھتے ہیں ان کے جسم میں پانی کی کمی ہوتی ہوتی دہی ہے۔ تھی ہمیشہ بوجھلین و دہیوں میں جسم کو پڑ سکون رکھتی ہیں لیکن باور ہے کہ رات کے وقت تھی تھی سے اجتناب کرنا چاہئے۔ ■

دوم گرمی کے ٹھنڈے کے ساتھ ہی دہن میں پیاس پینے اور گھبراہٹ کی کیفیات اظہار فرماتی ہیں۔ اس موسم میں پانی پینے کی شکل میں جسم سے خاورنہ و گرمی کو ٹھنڈا کر دیا جائے تاہم جسم کے اندر گرمی دوجانی ہے جس کی وجہ سے دودھ اور تھنی میں کمی ہو جاتی ہے۔ یہ کمی سنسنی اور کالی پیدا کرتی ہے۔ پانی اور نمک جسم کی بنیادی ضرورت ہے ان کی کمی صحت کے بہت سے مسائل کا باعث بنتی ہے۔ یہی وجہ ہے کہ موسم گرمیوں میں گرمیوں کی شدت سے پانی پینے اور ٹھنڈے مشروبات کے استعمال کا مشورہ دیا جاتا ہے۔

مشروب لال مشرب سے بنا ہے جس کا مطلب ہے ٹھنڈے ٹھنڈے مشروبات میں مشرب اور استعمال کیا جاتا ہے۔ مشروبات عام طور پر پھولوں اور دیگر نباتات سے بنائے جاتے ہیں جو اپنے اپنے موسم میں آتے ہیں۔ سارا سال ان سے مستفید ہونے کی غرض سے اطباء نے انہیں مخصوص طریقے سے تیار کر کے محفوظ کرنے کا رواج دیا۔ موسم گرمیوں میں طویل و طویل مشروبات کے مال مشروبات مثال کے طور پر الائیجی اور سنڈل کے استعمال کا مشورہ دیا جاتا ہے۔ اس وقت بازاؤ میں دستیاب مشروبات میں مشرب منڈل مشرب، اتر مشرب، اچھا مشرب، بادام مشرب، انڈو مشرب، ٹھنڈے مشرب، دہاڑ مشرب، عتاب مشرب، خلیفر مشرب، ڈالر مشرب، صفتی تامل ذکر ہیں۔

قدرت نے ہمیں ایسے بے شمار پھل و عطا فرمائے ہیں جو موسم گرما کے شدت کو کم کرنے میں ہماری معاونت کرتے ہیں۔ ان پھلوں میں فالسے گرمیوں اور غریبوں کو زیادہ سے زیادہ فراہم کیا جائے۔ پھر پھر پھل و عطا فرمائے انڈو پھلوں اور انڈو پھلوں کا استعمال کیا جاتا ہے۔ ان پھلوں سے جو مشرب تیار کیا جائے گا وہ گرمیوں میں بہت مفید ہے۔

گرمی کے موسم میں ہونے والے جوکھ کو سنبھالنے سے بازاؤ پیاس کی شکایت کم ہونے کے ساتھ جوکھ کی شدت بھی کم دوجاتی ہے۔ یہ کھانے کے چمچے یا کوئی پانی کے ساتھ لگی آج پر ایک پیالی پانی دوجانے تک پکائیں اس میں تھنی اور دودھ ملا کر پیئیں۔ اس سے نہ



# گرمی بھگانے کے لئے کیا کھائیں؟

گر میوں میں زیادہ پانی پینے اور ٹھنڈی تاثیر کی حامل غذائیں کھانے کا مشورہ دیا جاتا ہے

سودج نشی برسانے لگے تو سمجھیں کہ وہ موسم آ گیا ہے جب آپ کو کھانے اور پینے میں بہت احتیاط کرنی ہے کیوں کہ موسم کی یہ تبدیلی ذائقیہ، سینہ اور گھٹسرو جیسے امراض اپنے ساتھ لے کر آتا ہے۔ ماہرین طب کے مطابق موسم گرما اور تیز دھوپ میں جسم کے درجہ حرارت میں اضافہ ہو جاتا ہے۔ پسینے کی صورت میں انسانی جسم کے نکیلات خارج ہو جاتے ہیں جس سے پانی کی شدید کمی واقع ہو جاتی ہے۔ اسی وجہ سے گرمیوں میں زیادہ پانی پینے اور ٹھنڈی تاثیر کی حامل غذائیں کھانے کا مشورہ دیا جاتا ہے۔

## خر بوڑھ

اس پھل میں قدرتی طور پر 90 فیصد پانی پایا جاتا ہے اور اس کے استعمال سے جسم پانی کی کمی کا شکار نہیں ہوتا اور ساتھ ہی گرمی کا احساس بھی کم ہوتا ہے۔ خر بوڑھ کے اجزاء میں جسم کے لئے ضروری پانی کی مقدار بہت زیادہ ہے۔ خر بوڑھ کا زیادہ سے زیادہ استعمال گرمی کا اثر زائل کرتا ہے۔ اس کے متواتر استعمال سے جلد پر بہتر اثرات نمایاں ہوتے ہیں۔

## کھیرے

کھیرے میں پانی کی وافر مقدار موجود ہوتی ہے۔ گرمیوں کے موسم میں کھیرے کا استعمال بڑھا دینا چاہئے۔ کھیرے گوری یا لہو کے ساتھ کھانا نہایت مفید ہوتا ہے۔ گرمیوں میں کھیرا زیادہ استعمال کرنے سے جسم کا درجہ حرارت درست رہتا ہے اور جسم میں پانی کی کمی نہیں ہوتی۔

## پودینہ

گرمی کے موسم میں پودینے کا استعمال نہایت مفید ہے۔ جب بھی سارا دیا جائے اس میں پودہ شامل کریں۔ پودینہ معدے کو بھی ٹھنڈا رکھ کر جسم کو پُر سکھانے کا کام کرتا ہے۔

## پیاز

دو پیر کھلا دیا کھیرے اور پیاز کا استعمال کریں۔ پیاز میں یہ خاصیت ہے کہ اسے بطور سلاو کھانے سے جسم کو نکیلات کی مطلوبہ مقدار تیسرے درجے پر لے آتی ہے۔

## دہی

گرمیوں میں آنٹوں میں سوزش اور پیٹ میں دود کی شکایت عام ہو جاتی ہیں۔ ان تمام شکایات کا حل یہ ہے کہ دہی کا استعمال روزانہ کیا جائے۔ دہی کو مختلف صورتوں میں غذا کا حصہ بنائیں۔ دہی میں چھلنی یا نمک ملا کر کھائیں اس کی ٹھنڈی لٹیا یا ٹھنڈی یا پھر مٹھے کی شکل میں استعمال کریں یہ ہر طرح سے فائدہ مند ہے۔

## سرکہ

گرمی کے ٹوڑکے لئے سرکہ نہایت بہتر ہے۔ دو پیر کے کھانے کے ساتھ سرکہ میں پیاز ملا کر کھانا مفید ہے۔ سرکہ میں پیاز اور دال مرچیں ڈال کر ہر کھانے کے ساتھ استعمال کریں آپ پر گرمی اثر انداز نہیں ہوگی۔

## خر بوڑھ

سوئی پھل میں خر بوڑھ ایسا پھل ہے جو ٹھنڈا اور پیاس دور کرنے کی تسکین ہے۔ جب پھل پیٹ کی گرمی ختم کرنے میں آکھیرے اس کا جوس نکالیں یا پھل کی صورت میں کھائیں یہ دونوں طرح سے مفید ہے۔

## حسن کی حفاظت 'قدرتی اجزاء سے

بیلنگ سوڈے کو بطور دھاسک جلد پر لگایا جائے تو یہ نہ صرف جھریوں سے بچاتا ہے بلکہ جلد بھی چمک دار اور تروتی ہوئی دکھائی دیتی ہے

قدرت کے خزانے میں ایسے بہت سے جینی جوہر ہیں جو حسن کی حفاظت کے لئے انتہائی سہل ہیں۔ آج کے دن میں سے چند ایک سے ہم آج آپ کا رخسار کرانے ہیں۔

ٹنکسی

ٹنکسی ایک جراثیم کشی پڑتی ہوئی ہے۔ چہرے پر اس کا استعمال کئی مہاسوں اور دانوں سے محفوظ رکھتا ہے۔ زرد دان خون بہتر کرتا ہے اور چہرے پر نکھار لاتا ہے۔ ٹنکسی کے چند پتوں کو پانی میں 15 منٹ تک ڈالیں اور پھر اسے ٹنڈا کر کے فریج میں رکھیں۔ رات کی مدد سے اسے دن میں 2 مرتبہ اپنے چہرے پر لگائیں۔ چند ہی بار یہ عمل برائے سے چہرہ صاف اور شفاف ہو جائے گا۔ ٹنکسی کے چند پتوں کو صاف کر کے چل نہیں سکتے رہا کر اس کا رس نکال لیں اور پھر روٹی کی مدد سے برس دانوں پر لگائیں۔

نیم

بے شمار فائدہ کا حامل نیم چہرے کے لئے بھی ہر لحاظ سے بہترین ہے۔ نیم چہرے کے دانوں کو رھے اور دانوں کو ختم کرنے میں مدد دیتا ہے۔ نیم کے چند ٹنگ پتوں کو پیس کر صوف کی شکل دے لیں پھر اس میں عربی گلاب پانی ملا کر چہرے پر لگائیں اور چند منٹ کے بعد ٹنڈا پانی سے جو لیں۔ یہ ہر قسم کے کئی مہاسوں کے خاتمے کے لئے فائدہ مند ہوتا ہے۔ اس کے علاوہ نیم کے تیل کو روزانہ صبح کو چہرے پر لگائیں اور صبح ٹنڈا سے پانی سے مندرجہ لیں تو جلد ہی اس کے مثبت نتائج سامنے آئیں گے۔

ہرا دھنیا

ہرا دھنیا دانوں کے سامنے بلکہ میڈیٹھ صاف کرنے میں مہارت دکھاتا ہے۔ دھنیا کی چند پتوں کو ہلکا سا پیس لیں اور اس کا رس اپنے چہرے پر لگائیں۔ چند قطرے لہوں بھی شامل کیا جاسکتا ہے۔ یہ میڈیٹھ دانوں کے لئے آکسیر ہے۔ اگر آپ چاہیں تو دھنیا کو ڈال لیں اور ٹنڈا کرنے پر اسے پیس کر اپنے چہرے پر لگائیں۔ 10 سے 15 منٹ کے بعد ٹنڈا سے پانی سے چہرہ دھو لیں۔

گھیکوار

جلد کے مسائل کے حل کے حوالے سے گھیکوار معروف ہے۔ اس کے استعمال کا سب سے بڑا فائدہ یہ ہے کہ یہ جلد کو صحت مند رکھتا ہے۔ پز اس اور مہاسوں کے نشانات تک مٹاتا ہے۔ گھیکوار کے پتوں کو دو سالانہ سے کاٹ کر اس کا گورڈ نکال لیں اور چہرے پر 15 منٹ تک لگائے رکھیں پھر نیم گرم پانی سے دھو لیں چند ہی دنوں میں چہرہ کھراٹھے گا۔

سبز چائے

سبز چائے کا روزانہ استعمال مختلف بیماریوں سے ہی محفوظ نہیں رکھتا بلکہ جلد پر اس کے مفید اثرات مرتب ہوتے ہیں۔ اس کے ساتھ سبز چائے کے استعمال شدہ 'ٹی بیگز' کو ٹنڈا ہونے کے بعد چہرے کے دانوں پر لگائے رکھیں اور 10 سے 15 منٹ تک متاثرہ جگہ کی مالش کریں تو چہرہ کھراٹھا ہے۔

بیلنگ سوڈا

بیلنگ کے لئے استعمال کیا جانے والا سوڈا جلد کے لئے حیرت انگیز طور پر مفید ہے۔ بطور اسک جلد پر لگایا جائے تو یہ نہ صرف جھریوں سے بچاتا ہے بلکہ جلد بھی چمک دار اور تروتی ہوئی دکھائی دیتی ہے اس کے علاوہ اسے گلیننگ کے لئے بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔ چہرے کے پزائے واغ اور نشان بھی اسے لگانے سے ختم ہو جاتے ہیں۔ اس کے لئے 3 چائے کے چمچے بیلنگ سوڈے کو ٹنڈا سے پانی میں گھولیں اور اسے چہرے پر 15 منٹ کے لئے لگائیں پھر دھو لیں چند ہی دنوں کے استعمال کے بعد حیرت انگیز نتائج سامنے آئیں گے۔

# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو ایبل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

✦ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

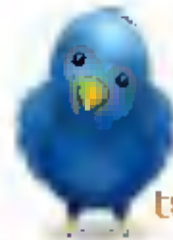
# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

fb.com/paksociety



twitter.com/paksociety1

# صرف انڈے ہی نہیں ان کے چھلکے بھی مفید

انڈوں کو غذا کے علاوہ کئی دوسری طریقوں سے بھی استعمال کیا جاسکتا ہے۔



سوماسکی

انڈے کو احتیاط سے توڑ کر اس کے خول کو 2 برابر حصوں میں تقسیم کر لیں۔ ایک حصے میں مٹی بھر کر اس میں ہارڈو یا سبز بونی کے ٹکڑے ڈالیں۔ ان سے نکلنے والے پودے عام پودوں کی نسبت صحت مند اور معیاری ہوں گے کیونکہ انہیں انڈے کے خول میں موجود آسانی بخاشیم بھی حاصل ہو جائے گی۔ جب یہ نصاب 13 بجے کا ہو جائے تو اسے زمین میں لگا کر اس خول کو زمین کر اس کے گرد مٹی میں ڈال دیں۔ انڈوں کے کاٹن میں نصف خول والے پودے رکھے جاسکتے ہیں جو انتہائی سبز اور خوبصورت لگیں گے۔

انڈوں کی صفائی کے لئے بازو سے دھانی یا کیمیکل والی اشیاء کیوں خریدیں جب انڈوں کے خول میں کمرے کو زبردست طریقے سے چکا جا سکتا ہے۔

انڈوں کو بارہوی خانے کے سنک کے باپ آئے روز بند ہونے دیتے ہیں تو سنک میں انڈوں کے خول توڑ کر ڈالیں۔ یہ باپ میں غیر ضروری اشیاء کو جانے سے روکیں گے اور جب یہ ٹوٹ کر باپ میں جائیں گے تو اس کی صفائی کر کے لاکھول دیں گے۔

انڈوں کو کبڑے کوڑوں سے بچانے کے لئے ان پر زہریلے اسپرے کرنے کے بجائے انڈوں کے خول باؤیک میں کرپووں میں بھلا دیں کبڑے کوڑے خود بخود بھاگ جائیں گے۔

انڈے کے خول میں ایک طرف سوراخ کر کے سفیدی اور زردی کو باہر نکال لیں اور پھر خالی خول بچوں کے حوالے کر لیں۔ بچے سفید خول پر نہایت احتیاط اور نفاست سے پیشکش بنا کر بہت خوش ہوتے ہیں اور اسے اپنے شاندار فن پارے کے طور پر سجا کر رکھتے ہیں۔ ■

ساری دنیا اس بات پر متفق ہے کہ انڈے صحت کے لئے انتہائی بہترین غذا ہیں، اس کے بچے شمار فائدہ میں اسی لئے طبی ماہرین بچے جوان اور بوڑھے ہر ایک کے لئے انڈوں کو سفید قرار دیتے ہیں۔ انڈے کھانے کے لئے تو بچوں میں سفید لیٹن ان کے کچھ اور کچھ انتہائی دلچسپ اور مفید استعمال ہیں جیسے کہ جلد کے لئے انڈوں سے بہتر کچھ اور نہیں۔ اگر آپ کی جلد خشک ہے تو اس پر انڈے کی ڈوٹی لگا نہیں جلد اگر تاول ہے تو زردی اور سفیدی کو نکال کر پھینیں اور اسے جلد پر لگا نہیں جیکے خشکی جلد کے لئے صرف سفیدی کا استعمال کریں۔

انڈے افرہ کرنے ہوئے بالوں کے لئے بہت مفید ہے۔ 2 عدد انڈوں میں ایک کھانے کا چمچ آملہ اور سکا کافی ملا کر بالوں میں اچھی طرح لگا لیں۔ آدھے گھنٹے کے بعد بال دھو کر شیمپو کر لیں۔

انڈوں میں چمک اور خوبصورتی پیدا کرنے کے لئے 2 عدد انڈوں میں مہندی ملا کر لگا لیں اور آدھے گھنٹے کے بعد دھو لیں۔ یہ بالوں کی نشوونما اور خوبصورتی کے لئے بہترین ٹانک ہے۔

انڈے کا نڈا جوڑنے کے لئے اگر گوند مناسب نہیں ہے تو انڈے کی سفیدی ہے! پودوں کو ڈالنے کے لئے نڈا نڈی کھاد میں انڈے کے چھلکے بھی شامل کر لیں۔ نیچے جناب آپ کے پودوں میں کیمیشیم کی کمی کبھی نہیں ہوگی۔

انڈوں کو اٹانے کے بعد ان کا پانی ضائع نہ کریں بلکہ اسے خنڈا کر کے پودوں میں ڈال دیں اس کے بعد دیکھیں اپنے پودوں کی نشوونما۔



# دارچینی، کئی بیماریوں سے نجات کا ذریعہ

امریکی اور کینیڈین ماہرین کی تحقیقات شہد اور دارچینی کو مختلف بیماریوں کے لئے بہترین دوا قرار دے رہی ہیں

دارچینی کو بھوننے میں دال چینی اور انگریزی میں سینامون (cinnamon) کہتے ہیں۔ سنہ 1997ء میں ماہرین کے اعداد و شمار سے ورثت کی جہاں ہے جس کی رنگت سرخی مائل زرد یا ہلکی چاہی مائل ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ لذت سے شہر کی اور سردی کی حالت میں اس کی کاشت زیادہ تر سری لنکا، ہندوستان اور چین میں کی جاتی ہے جبکہ کئی اور مشرقی ایشیائی ممالک میں یہ خوردہ ہوتے ہیں۔ دارچینی انشام کے اعداد و شمار سے نئی انشام کی دوا ہے جو بھج اور رشت میں مختلف ہوتی ہیں۔ ہمارے ہاں استعمال ہونے والی چینی اور سری لنکا کی دارچینی سب سے ندر اور خوشبودار ہوتی ہے۔

نئے اہم کردار اور کباب ہے۔ طبعی ماہرین کے مطابق دارچینی کا استعمال کئی خطرناک بیماریوں سے محفوظ رکھ سکتا ہے۔ دارچینی کے فوائد برقی کئی تحقیقات کے مطابق روزانہ شہد کے ساتھ ایک چائے کا چمچ چینی دارچینی استعمال کرنے سے بڑیوں کے درد میں کمی واقع ہوتی ہے۔ تحقیقات سے یہ اتنی ثابت ہوا ہے کہ دارچینی نون میں کو ایسٹریول کی سطح کو کم کرنے سے اس کے مستقل استعمال سے بارداشت بھترتی ہے۔

یہ نفاذ انشام سے جراثیموں کو ختم کر سکتا ہے۔ ماہرین صحت کی تحقیق کے مطابق دارچینی اور روز مرد کے کھانوں میں استعمال بہت ہی بیماریوں سے بچاتا ہے۔ دارچینی دل کی بیماریوں سے بچاتی ہے شریانوں میں خون بہنے سے روکتی ہے۔ دارچینی کو شہد کے ساتھ کھانے سے قوت مدافعت بڑھتی ہے۔

دارچینی پانی پر ہار کم کر کے سکون پہنچاتی ہے۔ یہ نون میں چینی کی مقدار کو کم کرنے سے جس کی وجہ سے ذیابیطس سے مریمتوں کا نمونہ پر اعداد کم ہو جاتا ہے۔ مختلف قسم کے جراثیموں کو ختم کرنے کے لئے دارچینی بہت کارگر ہے۔ یہ غیر تھکنی چیز کے طور پر کام کرتی ہے۔ یہ پھوسفونڈی جنے سے روکتی ہے اور جلدی بیماریوں سے بچاتی ہے۔ دارچینی معدے کی جلن کو ختم کرتی ہے بدبوشی سے نجات دلائی ہے دل کو صحت مند رکھتی ہے نون کم کرنے میں مدد دیتی ہے اور سرطان کے خطرناک ٹیلیوں کو بھی ختم کرنے میں مددگار ثابت ہوتی ہے۔ ■

دارچینی کو بھوننے میں دال چینی اور انگریزی میں سینامون (cinnamon) کہتے ہیں۔ سنہ 1997ء میں ماہرین کے اعداد و شمار سے ورثت کی جہاں ہے جس کی رنگت سرخی مائل زرد یا ہلکی چاہی مائل ہوتی ہے۔ اس کا ذائقہ لذت سے شہر کی اور سردی کی حالت میں اس کی کاشت زیادہ تر سری لنکا، ہندوستان اور چین میں کی جاتی ہے جبکہ کئی اور مشرقی ایشیائی ممالک میں یہ خوردہ ہوتے ہیں۔ دارچینی انشام کے اعداد و شمار سے نئی انشام کی دوا ہے جو بھج اور رشت میں مختلف ہوتی ہیں۔ ہمارے ہاں استعمال ہونے والی چینی اور سری لنکا کی دارچینی سب سے ندر اور خوشبودار ہوتی ہے۔

اگرچہ دارچینی کو بار چینی خانے کے خوشبودار مصالحے کے طور پر جانا جاتا ہے لیکن اس میں صحت باپ کرنے کی ستار اور قابل ذکر خصوصیات موجود ہیں۔ دارچینی کا بدبوشی اور زخموں کو مندر کرنے کا دارچینی استعمال جدید سائنس سے بھی تائید پا چکا ہے۔ امریکی اور کینیڈین ماہرین کی تحقیقات شہد اور دارچینی کو مختلف بیماریوں کے لئے بہترین دوا قرار دے رہی ہیں۔ دارچینی کو ایسٹریول کو کم کر کے عارضہ قلب میں مبتلا ہونے کے امکانات میں کمی کرتی ہے اس کا بانیاعدہ استعمال دل کی رھڑکن کو مضبوط کرتا ہے۔

بال کرنے کی صورت میں زخموں کے نم گرم ٹیل میں ایک کھانے کا چمچ شہد اور ایک چائے کا چمچ چینی دلی دارچینی ملائیں۔ نہانے سے 1.5 منٹ پہلے اسے بالوں میں لگا سیں اور پھر بال دھو لیں۔ بالوں کو گرنے سے روکنے میں مددگار ثابت ہوتا ہے۔ آسٹریلیا اور جاپان میں ہونے والی تحقیق کے نتائج کے مطابق معدے اور بڑیوں کے سرطان کو ختم کرنے میں دارچینی

PAKSOCIETY1.COM MASALA 85 INGREDIENT

# مصالحی ٹپس

☆ اگر باخوں اور ناخنوں پر دھبے پڑ گئے ہوں تو انہیں زور کرنے کے لئے آبلیموں کے ٹکڑے اپنے ہاتھ اور ناخنوں پر ملیں۔ اس عمل سے خون کی روانی بہتر ہوتی ہے ناخنوں میں سرفی اور چمک پیدا ہوتی ہے۔

☆ اگر لمبوں اور سر کے والا اجاڑ خراب: دو ہانڈ تھوڑا سا نمک ڈال کر کھتے دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔ اگر نبل والا اجاڑ خراب ہو رہا ہو تو خراب اجاڑ نکال کر پیچک دیں اور مریجان میں کھڑا کرنا تک شامل کریں پھر مریجان میں اٹکا نبل ڈالیں کہ چار اس میں اچھی طرح ڈوب جائے دو دن تک اجاڑ دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔

☆ اگر لمبوں اور سر کے والا اجاڑ خراب: دو ہانڈ تھوڑا سا نمک ڈال کر کھتے دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔ اگر نبل والا اجاڑ خراب ہو رہا ہو تو خراب اجاڑ نکال کر پیچک دیں اور مریجان میں کھڑا کرنا تک شامل کریں پھر مریجان میں اٹکا نبل ڈالیں کہ چار اس میں اچھی طرح ڈوب جائے دو دن تک اجاڑ دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔

☆ اگر لمبوں اور سر کے والا اجاڑ خراب: دو ہانڈ تھوڑا سا نمک ڈال کر کھتے دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔ اگر نبل والا اجاڑ خراب ہو رہا ہو تو خراب اجاڑ نکال کر پیچک دیں اور مریجان میں کھڑا کرنا تک شامل کریں پھر مریجان میں اٹکا نبل ڈالیں کہ چار اس میں اچھی طرح ڈوب جائے دو دن تک اجاڑ دھوپ میں رکھیں اور چار ٹھیک ہو جائے گا۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔

☆ اگر اسزنی نیچے سے خراب ہو جائے تو آڈکا اڈھا کڑا کا نہیں پھر اس کو بیٹھا سوڈا لگا کر اس سے اسزنی کا پھل صاف کر لیں۔ اس طرح آپ کو اسزنی کو صاف کرنے میں زیادہ محنت کرنے کی ضرورت نہیں پڑے گی۔



# روحانی مسیحا



معروف روحانی اسکالر ایس۔ این۔ قادری  
ستاروں کی گزروش ہو یا حاسدوں کی بندش  
آپ کے مسائل کا قرآنی، اسلامی اور روحانی حل پیش کرتے ہیں

### سزاکام (امریکہ)

تادری صاحب ایسی آجکی بہت پرانی کاٹھ ہوں میں جب  
بچی پریشان ہوتی اور قرآنی سے زبردستی کرتی ہوں اور آپ  
میرا مسئلہ حل بھی کر دیتے ہیں 3 بجے پہلے آپ سے اپنے بیٹے  
کے کا دوبارہ میں بھری کیلئے لوح لینی تھی جسے کہنے کے  
پہاں امریکہ میں دو Gas Stalo اور ایک Super  
Storo ہے۔ دو سالوں سے کاروبار آہستہ آہستہ اچل نہیں  
ہو گیا تھا وہے کان مسئلہ ہو گیا ہے آپ نے لوح لینی تھی  
وطلبہ مکمل ہو گیا ہے اور الحمد للہ دوبارہ 90% بھری گھرف  
آ گیا ہے۔ لوح لینی کا یہ کیا کردی۔

جواب۔

اللہ عزوجل کے ایسے لوح لینی کو بھیجے ہیں جس میں وہیں اور 41 دن  
تک اسی وجہ کی طرف ایک صحیح روزانہ پڑھ کر رات میں  
کشاوی اور برکت کیلئے زما کریں اللہ تعالیٰ سرور بہتری فرمائے  
گا۔

### نڈا (لاہور)

پاکل آبادی ہندی کی شادی کا مسئلہ تھا ہم دونوں ایک دوسرے کا  
بچپن 4 سال سے بند کرتے تھے ذات لکھ ہونے کی وجہ سے  
ہم دونوں کے گھر والے ہماری شادی پر ممانعت نہیں دوتے تھے  
آپ نے ہمارا مسئلہ حل کرنے کیلئے لوح کلاج اور دیکھ پڑا ہے نہ کہ  
درا تھا آجکی دن سے اکل اور عید بھی ختم اور کیا ہے اور عادی  
شادی بھی ہو گئی ہے اللہ تعالیٰ آج بڑی مہر عطا فرمائے لوح کلاج  
کتاب کیا کرتا ہے۔ تادری۔

جواب۔ شفیق دروا بنی وطل شہانے کے ادا کرنے کے بعد  
لوح کلاج کو طہنا کرادو۔

### ننہ (انگلینڈ)

تادری صاحب! میں بلڈ پریشر میں ہوں میرا BP ہائی  
رہتا تھا بہت دورانیوں استعمال میں دورانی کھانی تو بھی تو ٹھیک  
داتی تھی دو دنوں سے سختی اثرات سے دھک پادریوں جسم لے رہی

تادری صاحب میں ایک مہینہ پہلے ایک خواہر دست بیٹے کی ماں  
بن گئی ہوں اللہ تعالیٰ آپ کو ہمیشہ سلامت رکھے۔ تادری صاحب  
لوح مریم اور کرم میں پانچ سے کیلئے جو تھوڑے دن باقاب اسکا کیا  
کرنا ہے جانتے فرمادیں۔

جواب۔ اللہ تعالیٰ کے اللہ تعالیٰ آپ کے بیٹے کو صحت دیکھ دینی  
کیساتھ ہی مہر عطا فرمائے ٹیک اور صانع بنائے جب آپ غسل  
کرنے کے بعد پاک حالت میں آ جائے تو وہ غسل شہانے کے ادا  
کرنے کے بعد لوح مریم اور کرم کو پڑھنا اور کھانا دینا۔

### سزاکام (سیالکوٹ)

تادری صاحب! میں نے پچھلے سال اپنے بیٹے کیلئے لوح حسب  
شکوہ اور طلبہ پڑھا تھا کہ میرا بیٹا اتنے نمبروں سے امتحان میں  
پاس ہو جائے آجکی دن سے میرا بیٹا بہت اٹھے نمبروں سے پاس  
ہو گیا تھا اور اب میری بیٹی کے سنی کے بیٹے میں امتحان ہیں میری بیٹی  
بھی آتے نمبروں سے کاسیالی حاصل کرنے اسکے لئے بھی لوح حسب  
پڑھنا۔

جواب۔ اللہ خوش رکھے اپنی آپ نے مجھے اپنے بیٹے کیلئے  
لوح حسب مسئلہ لینی پائل اسی طرح اپنی بیٹی کیلئے بھی لوح  
حسب حاصل کر سکتی ہیں انشاء اللہ آجکی بیٹی بھی بہترین نمبروں  
کیساتھ کاسیالی حاصل کرے گی۔

### ارم طاہر (اسلام آباد)

تادری صاحب! میرا مبارک بچہ کونسا ہے اور میں اسے کسی  
طرح حاصل کر سکتی ہوں۔

جواب۔ جینی دہوا اپنی آپکا مبارک بچہ میرا اور دیا تو تہ ہیں  
حاصل کرنے کا طریقہ مجھے Call کر کے معلوم کر لیں۔

میں آپ نے BP کو کنٹرول کرنے کیلئے صحت مبارک چہر  
پر پڑھائی کر کے مجھے مبارک چہر پہنایا تھا جس نے مجھے بھی دوا کر  
اپنے ہاتھ میں پیا ہوا ہے اور جب سے میں نے آپکا پڑھائی کیا  
ہوا چہرہ بنا ہے صحت اچھڑا طور پر میرا BP کنٹرول ہے دل و  
صاف اور جسم میں ایک فریڈم ای نہلی ہے اور دگی ہے طبیعت میں اور  
اکا بہت اور پڑھنا میں ختم ہو گیا ہے۔

اللہ تعالیٰ آپ کے علم میں اضافہ فرمائے۔  
جواب۔ اللہ خوش رکھے! ہمیں میری ذمہ داری اللہ تعالیٰ آج تک صحت  
دیکھ دینی عطا فرمائے دیکھ دو عادی فور ہر آتے دلا سے مکتوب  
رکھے۔ (22)

### زوبندر (ملتان)

تادری صاحب! میں اپنی چھوٹی بہن کی شادی کیلئے بہت  
پریشان تھی صحت میں ماں باپ کا انتقال اور بچہ شادی سے روکی  
نہیں تھا اس لئے بہن کی شادی کرنا میری ذمہ داری تھی دو مرتبہ  
انکی بھتیگی کی دونوں مرتبہ بھتیگی فوت گئی اب عرس دو سال کے  
گزر گیا وہ بھی نہیں ہو رہا تھا آپ سے سارا مسئلہ بیان کیا تو آپ  
نے مجھے میں بندش تالی اور کھڑی بندش کی کاٹھ کیلئے لوح  
کلاج کلاج کر کے دی۔ الحمد للہ آجکی ذات پچھلے سینی میری بہن  
کی شادی بہت ہی اچھے گھرانے میں ہو گئی ہے۔ میرے دل  
سے آپ کے لئے دن رات دعا مانگتی ہیں اللہ تعالیٰ آپکا سب نام  
پر ہمیشہ قائم رکھے (امین) لوح کلاج کا آپ کیا کر دیں وہایت  
فرمادیں۔

جواب۔ جینی ذہوا اپنی لوح کلاج کو اب طہنا کرادو۔

### شادیا نود (حیدرآباد)

تادری صاحب! میری شادی کو تین سال ہو چکے تھے مگر ابھی تک  
اولاد کی نشی سے عرصہ تھی میری اور شوہر کی ڈاکٹری و پودت میں  
پائل ٹھیک تھیں مگر پکھنسی ہوئی ہی نہیں تھی آپ سے رابطہ کر  
کے تمام سال بیان کیا تو آپ نے لوح مریم کلاج کر کے بھیجی اور  
دیکھ بھی پڑا ہے کہ دوا آپ کے دیکھو اور دوسرے مریم کی برکت سے

### ایس۔ این۔ قادری

رضویہ مارکیٹ 86 'افرسٹ فلور' ناظم آباد، چورنگی کراچی۔ 74600

0336-2297786  
0333-2105914  
0308-2543444

E-mails: qadrihelpline@yahoo.com  
qadrihelpline@hotmail.com

E-mail کرنے وقت اپنے نمبر کا نام لاری لیں۔

واپس کے اوقات 10 بجے شام 7 بجے تک



### Lucky Stone

### مبارک پتھر

روحانی علاج لائیں۔ این۔ قادری آپ کے کام اور نام کے مطابق آپ کے موافق پتھروں  
(گجرات) پر آیت مندرجہ کی پڑھائی کر کے دیتے ہیں۔ اپنے نام اور کام کے مطابق اپنا  
مبارک پتھر حاصل کریں، انگریزی بڑا کر لیں، انشاء اللہ آپ کے بگڑے کام سونڈے پہلے  
جائیں گے دل و دماغ پر خوشگوار اثرات مرتب ہوں گے صحت و تندرستی حاصل ہوگی،  
لوگوں کے دامن میں آپ کے لئے نرم گوشہ پیدا ہوگا اور آپ کی بڑھت و آگوشگی افسانہ ہوگا۔



# ٹوٹکے



## شک کھانسی ڈور کرنے کے لئے

شک کھانسی کی صورت میں نمبوڑی سی چینی کھا کر پانی پی لیں۔ پانی پینے کے لاسٹی کا برتن استعمال کریں باہر ایک جائے کے نیچے جگہ میں اجواہن کے چند دانے ڈال کر کھائیں۔



## پیٹ کے کپڑوں کے لئے

اگر پیٹ میں کپڑے ہو چکے ہوں تو ایک چائے کا چمچ کلوشی کو ایک پہلی پانی میں ڈال کر رکھ دیں۔ رات میں سونے سے پہلے یہ پانی پی لیں اور صبح کے بعد کچھ نہیں کھائیں۔ پختے میں دو ست نمبر بارہ بجل، ہر لاشے سے جب کے کپڑے ختم ہو جائیں گے۔



## اگر ہنا ہے اسٹارٹ

ایک پہلی قبوے میں بڑا لمبوں ڈریں ملا کر صبح خالی پیٹ استعمال کریں اس عمل سے زانو چربی زائل ہو کر سوجا پے میں کمی کا باعث بنتا ہے۔ نام کھانسی میں لمبوں کا ہی تیار نہ ہیں۔ دن میں 3 سے 4 بار، لمبوں کا دس پانی میں ڈال کر پیئیں۔ سولی گیسے پانی کے ساتھ کھا کریں۔ کلوشی کا پارک سنوف، بالیں ان میں چینی ملا کر پیچ کر ہیں۔ کھانے کے بعد نمبوڑی سی اجواہن پانی کے ساتھ کھائیں۔ کھانے کے ساتھ مولی اور ملاو کا استعمال کرنا پختے کی دال کے دانے برابر چنگ پانی کے ساتھ کھائیں اور کھانے کی چائے نہیں بہار نہ کیو اور گھسنے کا جوس نہیں۔ لمبوں کے 3 سے 5 جڑے پانی سے نکل لیں ہمیں کی روٹی زیادہ استعمال کریں۔ سبب تھارٹ کھانے کی عادت اپنا کریں۔



## ٹیل پالش کا داغ ڈور کرنے کے لئے

اگر کسی کپڑے پر ٹیل پالش لگ جائے تو اسے پہلے نخل پالش زہرور سے مٹائیں۔ اس کے بعد دھوا سوزا لگا کر نمبوڑی درجے کے لئے رکھیں پھر صاف پانی سے دھو لیں۔



## دانتوں کی پیلاہٹ ڈور کرنے کے لئے

اگر دانتوں کا رنگ ہلا ہو رہا ہو تو ٹوٹھ برش میں ڈوٹھ پیٹ لگائیں اس میں ایک ہنگلی کھانے کا سوزا ایک ہنگلی نمک اور چند قطرے لمبوں کا دس ملا کر برش کریں۔ اگر دانت قدرتی طور پر پہلے نہیں ہیں تو جگہ آٹھیں گے۔



## گوری رنگت کے لئے

اگر چمکنی لیکن صاف رنگت چاہئے تو 3 اسٹرا بیچ 8 پودبے کے سبب ایک جانے کا چھپا اسپنول کی نمبوڑی بڑا بیانی وہی اور بڑا لمبوں کا دس پیلوڈر میں یکجان کر لیں۔ اس آسٹریے کو 5 منٹ تک چھوڑے پر لگا رہنے دیں اور پھر صاف پانی سے دھو لیں۔ یہ نہ صرف چہرہ صاف کرتا ہے بلکہ چہرے پر دانے ہونے سے بھی روکتا ہے۔



MASALA 89 TOTKAY







# Dil Se Dil Tak

Every Thursday & Friday  
at 10:00pm

Directed by: Adnan Kandhar  
Host: Resham  
Cast: Naseem Vicky  
Hasan Murad  
Janji Devi

**A plus**  
ENTERTAINMENT



## میرا نام یوسف

Written by : Khalil ur Rehman Qamar  
Directed by : Melveen Jabbar  
Produced by : Sadia Jabbar

Every Friday at 8:00pm

facebook.com/Aplusentertainmentchannel  
youtube.com/aplusentertainment.tv

www.a-plus.tv

# پاک سوسائٹی ڈاٹ کام کی پیشکش

## یہ شمارہ پاک سوسائٹی ڈاٹ کام نے پیش کیا ہے

### ہم خاص کیوں ہیں :-

- ✦ ہائی کوالٹی پی ڈی ایف فائلز
- ✦ ہر ای بک آن لائن پڑھنے کی سہولت
- ✦ ماہانہ ڈائجسٹ کی تین مختلف سائزوں میں اپلوڈنگ
- ✦ ہر ای بک کا ڈائریکٹ اور ریڈیو مائیل لنک
- ✦ ڈاؤنلوڈنگ سے پہلے ای بک کا پرنٹ پر یو ہر پوسٹ کے ساتھ
- ✦ پہلے سے موجود مواد کی چیکنگ اور اچھے پرنٹ کے ساتھ تبدیلی
- ✦ مشہور مصنفین کی کتب کی مکمل ریج
- ✦ ہر کتاب کا الگ سیکشن
- ✦ ویب سائٹ کی آسان براؤزنگ
- ✦ سائٹ پر کوئی بھی لنک ڈیڈ نہیں
- ✦ سیریم کوالٹی، نارمل کوالٹی، کمپریسڈ کوالٹی
- ✦ عمران سیریز از مظہر کلیم اور ابن صفی کی مکمل ریج
- ✦ ایڈ فری لنکس، لنکس کو ایسے کمانے کے لئے شرک نہیں کیا جاتا

We Are Anti Waiting WebSite

واحد ویب سائٹ جہاں ہر کتاب ٹورنٹ سے بھی ڈاؤنلوڈ کی جاسکتی ہے

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے بعد پوسٹ پر تبصرہ ضرور کریں

↳ ڈاؤنلوڈنگ کے لئے کہیں اور جانے کی ضرورت نہیں ہماری سائٹ پر آئیں اور ایک کلک سے کتاب

ڈاؤنلوڈ کریں

اپنے دوست احباب کو ویب سائٹ کا لنک دیکر متعارف کرائیں

# WWW.PAKSOCIETY.COM

Online Library for Pakistan



Like us on  
Facebook

[fb.com/paksociety](https://fb.com/paksociety)



[twitter.com/paksociety1](https://twitter.com/paksociety1)

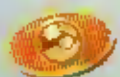
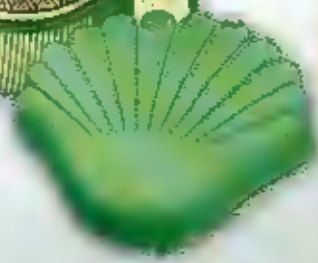
SCANNED BY SIMARA NADEEM

“Clean, Clear, Glowing Skin ... Always”



Sensitive Skin Soap

Anti Acne Soap



**Goldenpearl**  
Beauty Forever

Golden Pearl Cosmetics-Pakistan  
www.goldenpearl.com.pk  
E-mail: info@goldenpearl.com.pk

PAKSOCIETY.COM

WWW.PAKSOCIETY.COM  
RSPK.PAKSOCIETY.COM

ONLINE LIBRARY  
FOR PAKISTAN



PAKSOCIETY1



PAKSOCIETY