

ایک پتیلی میں پانی جو بے پر پھڑھا دیں جسے
 خوب کھونے گئے تو ایسی پائے ڈبونے جائیں اور
 نکال کر تیزی سے پھیری سے جھیلنے جائیں جب
 ؟ پھل جائیں تو آنکھ کو گھوں پر جون میں گھر دھواں
 سے پاکے بھون کر ماں کریں اور گھریاں بھی
 نکال دیں بھرنا اس لئے جاتا ہے کہ اگر کچھ بال
 وغیرہ رہ گئے ہوں تو وہ بھنے سے جلا کر -
 جان ہو جائیں - جب پائے پوری طرح بن
 جائیں تو ریمیں ادراک نہیں اور نمک ملا کر
 پانی میں گنے کے لئے چرا تھا دیں پانی آنچ؟
 کہ پائے ابھی اچھی طرح ڈوب جائیں -
 اسکے بعد گھی ہیں پیاز لال کر کے کھال ہیں اور گوشت
 تھی می ڈال دیں لکھ اٹھ پاؤں کے لئے تم اباد گذشت A
 ہونا چاہئے - پاؤ بھر دی ہیں اورک نہیں
 دنیا ہلدی خرج ما کر گوشت میں ڈالکر
 تھوں میں (1) پاؤں میں کم از کم پاڈ لیبر دی
 ہونا چاہئے - جب پائے گل جائیں تو سکی
 پائے اور اسکی بوٹیاں نکال لیں جھوٹی جھوٹی
 ہڈیوں میں سے گود کھال کر بھیجدہ کر دیں
 اور پھر اسکی بھی سختی کو چھان ہیں تا کہ اگر
 کوئی بال رہ گئے ہوں تو کھل جائی اسکے
 بعد یخنی اور پائے بھنے ہوئے گوشت میں بکنے
 کے لئے ڈال دیں اگر یخنی کم ہو تو گوشت گلنے
 کے لئے اسمیں تھوڑا سا پانی او ڈال دینی
 جب گوشت گل جائے تو ایمی ضرورت
 کا شوربہ رہ جائے تو ماتمی ہوئی پیاز
 لونگ اطلا پچی کامل رج پیس کر دم پر
 ڈال دیں۔

" کرلے "

کریلوں کو چھیل کر بیچ نکل نکال کر نمک لگا تین چار گھنٹہ رکھا رہنے دیں اسکے بعد انہیں خوب مل کر دھو لیں کہ اسکی تلخی نکل جائے مگر کر چلے ٹوٹے پائیں۔
اگر کر لیے پیے پالتی ہیں تو ابر پیاز کو گھی میں
اور کچا تل لیں اور کھال لیں کتریوں کے
حساب سے بے قیمہ تیرا ہمیں ہلدی نہیں دنیا بہ ادراک درج ملا کر گھی میں بعون
میں ؟ قصید تیار ہونے کے بعد انہیں لکی
ہوئی پیاز اور دہی (دہی ، کریلوں کے سے پاکیر دہی ہونا چاہیے اور ترش ہو)
اور حکو نجی ملا دیں اور کریلوں میں بھر
میں جو قیمہ اور پیاز بچ جائے اسکیس کرلیے
انکے بیچ میں تیلی میں جمع کر لیا میں
یعنی اوپری جیسے قصیدہ کی تہہ دیگر ریچی ملکی
انچ پر پکائیں کم از کم دو گھنٹے لگتے ہیں -
جب تیلی تیار ہونے پر آجائے تو چھوٹی سی گڑ کی ڈیلی ڈال دیں یہ تلخی کو مارتی ہے اور جلا گلا دیتی ہے تیار سالن لئی پر دینا
چاہئے

اروی کے پتے

بنس؟- کھٹائی - زیرا - گرم مسالہ لال مرچ
یہ سب حالے نہیں کر نہیں میں ملالیں بین
گھول میں بہت پہلا نہ ہو پتوں پر پین لگات
جائیں اور تمہ لگاتے جائیں جب تین تہہ ہو جائی
زا سکو گول پیٹ میں پھر پتیلی میں پانی بھر کر
اسکے منہ جند پر کپڑا باندھو دیں اور امیر بہتے
سر کریں تا کہ وہ بھاپ سے گل جائیں
پتوں کو الٹ پلٹ کرتے رہیں جب
گل جائیں تو انکی چاتیاں؟ کاٹ نہیں اور
میں بلکا تل میں
پھر بھی پیتھی کالی کر کے اس کہ دبی میں
ادرک نہیں دھنیا پسی ہوئی پیار
مرچ ڈال دیں اور گھی میں ڈال بھون ہیں اور اسکے بعد پتے المیں ڈال کر تھوڑی دیر
پکا لیں جب گھر گھی پر اجائے تو اتار لیں

"کوفتے"

پادا بر قیمہ میں دو تولے پھر لے اپنے بے تولہ سے کم شمش ایک - ایک رچ دو تین لونگ - کالی رچ سوالا بھی نمک ڈال کر خوب
-باریک میں لیں مسالہ الگ ہیں تمہیہ الگ اسکے بعد مسالے قیمہ میں ملا کر پھر ایک دفعہ ہیں؟ لیں
پیاز بر ترچ بار یک ادرك بودنیہ کا کچور
- بنا کر کوفتوں میں بھر دیں -
لگی میں پیاز لال کریں انہیں ادرك نہیں
تھوڑا دھنیا - رچ نمک ڈال دیں بھون کی
تھوڑا پانی ڈالیں تاکہ پیاز گل جائے
جب پیاز کھل جائے تو پہلے کوفتے اور دہی
(کال کر بھون میں)؟ چھٹانک ترش وپی ہو
سکے بعد پانی ڈال دیں تاکہ کوفتہ سخت~
ندہ؟ جاپی~ اسکے بعد پاک ڈال دیں
اور پکنے دیں بند نہ کریں ورنہ
کوفتہ بلٹ جائیگا جب پالک کا پانی
" خشک ہو جائے اور کونسے گل جائیں تو
انکار ہیں تھوڑا اور بھون میں
جب گھی پر اجاتی تو اتار ہیں -

"کیلانی خشکہ"

چاول - ۲/۱ شکر - ۲/۱ بالائی - کھویار میوہ ۴/۱

اچھٹانک

کھوئے کو گھی میں ملک بھول ہیں تا کہ وہ ہیں تا کہ وہ بکھر جانا - بالائی کو اچھی طرح سے پینٹ ہیں :
چاول کو ابا نے ریاستے وقت چھوٹی الائچی
ڈال دیں جب ایک کتنی رہ جائے تو
کپڑے ہی ڈال کر کیب ہی اسکے بعد تیکی
میلی ایک تہہ چاول کی دلیر بالائی کھویا اور
شکر کی تہہ پر بھر چاول کی تہہ لگائیں
اپھر شکر بالا کی کھویا کی لگائیں اسی طرح -
کے پورے چاول جمادیل آخری تہہ شکر کی ہو جائے
ڈھکن کو کپڑا لگا کر ڈھک دیں امیر ؟
بھاری پتھر سید الدین لکی دیلمی انچ
پر کہنے دیں دم پر رکھنے سے پہلے وو
ایک چائے کا چمچہ شکر تیلی ہیں جلد ہیں -
جب کہنے لگے تو تھوکر اس پانی ڈالیں
اور وہی پانی چاولوں پر چھڑک دیں اور
دم دے دیں - کی انچ پر کہنے کے دوران ہی
دیکھتے رہیں اگر چاول کے انٹھنے کا اندیشہ
ہو تو دودھ کا چھٹکا دیدیں چاول کو لنگری
ڈنڈی سے الٹ پلٹ کرتے رہیں -
جب تیار ہو جائی نو حمدہ گھی میں الائچی
داغ کر کے بگھار دیں -

" سیویوں کا مر بحفر "

(line unclear) - ؟ شکر ۲/۱ بالائی ۲/۱

ایک نیکی ہی پانی کھولا ہیں او بیوی کو
* ا میں باریک کپڑے میں ڈھیلاؤ میلا باندھ کر
کھولتے ہوئے پانی میں ڈبو کر نکال ہی
اسکے بد لالچی سے کبھی داغ کر کے کو بی شکر
بالائی اور یوں ایک ساتھ چھوڑ دیں
اور جب تک شکر کو جذب نہ کرے اور
دھیمی آنچ پر پکاتے رہیں تھوڑا سا
زعفران کیورہ میں پیس کر
کی ال دیں -

شیخ کباب

مسالے - جبنا گوشت اسکی ابھی

پیاز - دنیا - زیرہ - ادراک نہیں

وچی - برا حالہ - کالی مرچ کا پودر

پھولے چنے کی بکنی - لونگ اونچی

قیمے کو ٹوٹا موٹا نہیں کر پیسٹی لگانا

ادھی پیاز معنا اسی ادھی نہیں لینا پورے حالے دیر تھی ہری پیاز سب ملا لیا - دو کھا رہا - نیجو کا ری الگ نکال کر رکھنا

جب ذرا در اسکنے لگی تو نمو کا رس لگا نام پر گھی لگا کر سیکنا۔

- لگن کے کہاں چرنجی - خشمس کا جو - تصویرا - بھولے جینے کچی پیاز - دھنیا - وہی - ادراک نہیں کی ترقی برا حالہ - لیمو

؟ دہی

سر کو پاؤلیر میں چھٹانک نکر
دی اور دودھ ملا کر چھان لیا۔
پھر شکر اور دنیا -
تش کباب

لگی ڈال کر پیاز کھا دنیا اگر گوشت بچھانا - اکبر ترکاری داننا ا سیکے اور پھر پیاز ڈالا نے گوشت کو پینٹی لگانا اور دم کر دینا -

دم کا مرغ

کا جو۔ دنیا۔ چرونی ادرك نهیں

- كباب چینی - لونگ الایمی ہیمو

مرغ صاف کر کے اسكو بهون ہیں ٹكرے کر کے ہر سال لگا کر دو گھنٹے کرے کرنے پر سالہ تھا كرد ركھ دیں دیں - كا جو جرونی اور دینے "كو الگ الگ بهون لیں - اور دہی كا چھینٹا دیگر باریك پیس لیں - لگی ہیں پیاز تل كر نكال میں الی لگی میں ادرك میں - تل ہیں - چو پے سے اتار كر تمام والے اسمی ملا دیں۔ پھر یہ سب مسالے رعی ہی ملاكر اون میں ركھ دیں