اسلام علیکم welcome to my channel everyone امید ہے کہ آپ سب خیریت سے ہوں گے جہاں رہیں خوش رہیں آمین میں بھی بالکل ٹھیک ہوں الحمدللہ تو آج جوہے میں بہت relax ہوکی اٹھی تھی صبح کیونکہ usually کیا ہوتا ہے کہ میں اپنے husband کا جو لنچ ہوتا ہے کام کے لیے وہ بھی میں صبح کرتی ہوں بچوں کے iron کرنا کپڑے ان کے کپڑے iron کرنا سب کچھ میں صبح کرتی ہوں کیونکہ صبح میرے پاس اتنا you know plenty of ٹائم ہوتا ہے لیکن میں نے کل سوچا کہ میں رات میں کل سب کچھ کر کے رکھ دیتی ہوں اور پھر صبح دیکھوں گی نا بلکل relax ہوکے تو آج وہی ہوا میں نے کل رات میں سب کچھ کر کے رکھ دیا تھا اور آج جب میں صبح اٹھی تو میں بلکل relax تھی میں نے اپنا آرام سے بیٹھی اپنا کام کیا مطلب کوئی stress کوئی tension نہیں تھا کہ بھائی ابھی یہ کرنا ہے وہ کرنا ہے lunch بنانا ہے تو یہ ہو گیا تھا اور پھر یہاں پر جب بچے اٹھ گئے تھے تو میں ان کے لیے breakfast بنا رہی تھی آج میں بنا رہی تھی French toast یہاں پہ ہم لوگ تو French toast کہتے تھے لیکن میرے بچے جو اس کو کہتے ہیں eggy bready تو یہاں پہ میں بنائی تھی eggy bready اور eggy bready میں میں ڈالا تھا egg milk اور brown sugar میں پہلے white sugar ڈالتی تھی لیکن اس کے بعد نا میں نے سوچا کہ کچھ healthy رکھ لیتے ہیں option کیوں کہ بچے ویسی اتنا شگر لیتے ہیں ان کی شگر intake ہوتی ہے چاہے وہ چاکلٹس میں ہو چاہے وہ candies میں ہو اور تو میں نے سوچا چلو کچھ healthy دے دیتے ہیں اور یہاں پر جو ہے انہوں نے enjoy بھی بہت کرا تھا یہ کیونکہ مجھے کبھی کبھی جب میں first time بنا رہی تھی I remember تو میں بہت skeptical تھی بہت fast distance ہوتا ہے brown sugar white sugar کے taste میں تو پھر مجھے یہ تھا کہ پتا نہيں بچوں کو پسند آئے یا نہیں آئے لیکن الحمدللہ ان کو پسند آ گیا تھا تو کبھی کبھی کیا ہوتا ہے کہ میں جو نا ہم لوگ اتنی effort کرتے ہیں کہ بچوں کے لئے کچھ اچھا سا healthy بنا لیں اور پورا بنا کر ان کے سامنے رکھ دیتے ہیں اور پھر endup کیا ہوتا ہے کہ ان کو پسند ہی نہیں آتا اور جب بچوں کو بھوکہ بھی نہیں رکھ سکتا اور جب کچھ ان کو پسند نہیں آتا تو obviously کچھ اور بنانا پڑتا ہے تو میں کوشش کرتی ہوں کچھ ایسے ہی بنا لوں جو ایک ہی دفعہ میں بنانا ہو اور پھر ہمیں اس کا alternative کچھ نہیں ڈھونڈنا ہو تو یہاں پر جو ہے آج میں نے پی تھی pink tea کیونکہ یہ میری mother in law نے مجھے بھیجی تھی اور مجھے pink tea اتنی زيادہ پسند ہے کہ ميں جب پاکستان جاتی ہوں تو میں زیادہ تر یہی پیتی ہوں اور specially ایک جگہ کولاچی ہے وہاں تو میں بس جاتی ہوں تھوڑا سا کھانا کھاتی ہوں اور میں بس pink tea کے لئے look forward کرتی ہوں مجھے اتنی زیادہ اچھی لگتی ہے تو پھر یہاں پر جو ہے میں نے weekends میں groceries نہیں منگوائی تھی وہ miss ہو گئی تھی تو یہاں پر iceland سے تھوڑی سی groceries آئیں تھی کوئی weekly grocery نہیں ہے یہ day to day basis پر جو essential ہوتے ہیں تو وہ ہے تو وہ آگئی تھی اور اس کے بعد جو ہے یہاں پر میں بچوں کو سکول چھوڑ کر بھی آگئی تھی اور پھر میں نے سوچا چلو یہ جلدی سے سیٹ کر لیتے ہیں اس کے بعد میں ان لوگوں کو لینے جاؤں گی اور پھر کھانا بناوں گی کھانے کیلئے آج میں نے سوچا کہ میں آج کچھ اچھا سا کھانا بناتی ہوں تو پھر میرے خیال میں آیا کہ کافی عرصہ ہو گیا میں نے degiبریانی نہیں بنائی میں نے ایک بریانی تو بنائی تھی سندھی بریانی لیکن degiبریانی نہیں بنائی تو آج وہ بناتے ہیں اور آپ لوگوں کو میں دکھاؤں گی میں کس طرح سے بناتی ہوں ساتھی ساتھ میں نے سوچا کہ میں آج کوئی sweet dish بھی بناوں گی تو آج degiبریانی بنے گی اور sweet dish بنے گی یہاں پر جو ہے میں Amalia کو نرسری لينے آئی تھی اور literally Amalia نے مجھے اتنا hard ٹائم ديا آج آج میں سکوٹر لے کے گئی تھی اس کو سکوٹی چاہیے تھی اس کی فرمائش تھی کہ اس کو سکوٹر چاہیے جب وہ نرسری سے واپس آئے اس کو جو ہے گھر اسی پرجانا ہے تو literally one hour لگا مجھے اس کو گھر لے جانے میں کیونکہ obviously وہ سیکھ رہی ہے تو وہ اتنا سلو سلو کر رہی تھی اور پھر بس ليکن خير اس کے بعد ہم لوگ گھر آئے اور میں یہاں پرpreparation کر رہی ہوں بریانی کی میں نے یہاں پر لیا ہے نمک پسیوی ہوئی لال مرچ پساوا دھنیا پاورڈر پساوا گرم مسالہ پساواہوا زیرا پاورڈر ہلدی اور Chinese salt اور یہاں پر میں نے لیے ہے گرم مسالے کھرےہوئے اچھاChinese salt ہر بریانی میں ڈلتا ہے جو بھی degi بریانی ہوتی ہے ہر بریانی میں Chinese ڈلتا ہے اگر آپ لوگوں کو نہیں ڈالنا آپ نہیں ڈالیں لیکن Chinese salt its important اگر آپ باہر کا taste چاہتے ہیں تو تو یہاں پر میں نے Sella rice جو ہے صبح ہی بھگو کے رکھ ديے تھے تھے اور ان کو میں نے boil کر لیا اس میں ایک trick ہوتی ہے ہم پہلے ہاف رائس یوز کرتے ہیں جو ہاف cook ہوتے ہیں اور اس کے بعد ہم اوپر جو ہے وہ فل cook رائس ڈالتے ہیں تو میں ابھی آپ کو بتاتی ہوں کیا کرنا ہے یہاں پر میں نے لیا آئل اور اس میں ڈال دیا تھا ginger گارلک پیسٹ اس کے بعد میں نے اس کو ایک منٹ دیا ہے اور پھر میں نے دو کپ پانی ڈال دیا ہے دو کپ پانی ڈالتے ہی پھر ساتھی ساتھ میں نے اس میں add کر دی تھی اپنی چکن یہ میں نے لی ہے ون baby چکن اور اس کے ساتھ ہی میں نے add کر دیے تھے سارے مصالحے اور میں دسکرپشن بوکس میں ضرور آپ لوگ کو measurement لکھ دیتی ہوں کیونکہ آپ لوگ چیک کر لی جيے گا کیونکہ مجھے بہت سارے لوگ کہتے ہیں کہ آپ measurement نہیں بتاتی تو یہ کوئی کھانے کا چاول نہیں ہے یہ تو میں اپنی day to day basis پر جو بھی ہوتا ہے وہ بتاتی ہوں لیکن اگر آپ لوگ چاہتے ہیں تو میں definitely ضرور آپ لوگ کو measurement بتا دوں گی تو آپ لوگ دسکرپشن بوکس میں جا کے دیکھ لی جيے گا یہاں پر میں نے مصالحے کے لیے لیا تھا slices filly slices tomatoes fried onion two گرین چیلیز fillet گرین چیلیز a اور اس کو and fresh coriander اسکو نا ہاتھوں سے اچھی طریقے سے ماش کرنا ہے like literally بلکل ماش کر دینا ہے مطلب بہت اچھے سے اور پھر ہم لوگ ہمارا جو سالن ہے ہم نے اس کو literally دیا تھا five منٹس five منٹس کے بعد اس کے اوپر ہم نے یہ ڈال دینا ہے اور بہت even لی ڈالنا ہے ہر جگہ ہر کانر پر اور مڈل میں ہر جگہ اور اس کے بعد نا ہم لوگ اس میں ڈالیں گے کلر کلر جو ہے وہ ہمیں as it is ہی ڈالنا ہے اس کے اوپر اور ساتھ ہی ساتھ ہم ڈال دیں گے kewra water اب kewra water جو ہے وہ میں رکھتی ہوں اس کے اندر saffron ڈال کر اس میں saffron ڈال کے اس کو مکس کر کے میں فریج میں رکھ دیتی ہوں اور یہ بہت کام آتا ہے تو يہاں پر جو ہے يانی کہ ہوتا ہےميرے ليےاگر کسی اور چيز کے ليےwater kewra چاہيے وہ آپ extraرکھ سکتے ووٹر دیتا ہے تو یہاں میں نے اوپر کلر ڈال دیا ہے اور اس کے اوپر میں نے kewra water ڈال دیا تھا ادھر مجھے Amalia اتنا زیادہ وہ کر رہی تھی ممی یہ کر دیں ممی وہ کر دیں kewra water بیچ میں کچھ زیادہ ہی ڈال گیا تھا خیر یہاں پر جو ہے رائس جو تھے یہ والے جو رائس میں ابھی اوپر ڈال رہی ہوں یہ ہیں ہاف cooked یہ ہاف cooked رائس reason why آپ ديکھ رہے ہیں کہ اس میں پانی ہے تو یہ جو مصالحے کا پانی ہے اس میں ہی یہ رائس اس میں cooked ہوں گے تو یہ ہم ڈالیں گے پہلے ہاف cooked رائس اس کے اوپر اور پھر جو ہے دوسرے جو رائس بچیں گےhalf rice اس کو ہم اچھے سے fully cooked کر لیں گے بس اتنا cooked کریں گے کہ تھوڑی سی دم دینے کی اس میں وہ ہو رہ جائے تو بس یہ ہو گئے یہ رائس یہاں پر یہ والے بھی cooked ہو گئے تھے اب میں ڈال دوں گی اس کے اوپر ہمارے fully cooked رائس جن کو صرف دم دینا ہوگا تو یہاں پر میں ڈال رہی ہوں اچھی طریقے سے اوپر پورا ہم لوگ spit کر دیں گے یہ جو بریانی ہے نا یہ ریسپی مجھے ملی تھی کچھ سالوں پہلے اور یہ authentic ریسپی ہے degi بریانی کی جو ہم کراچی میں نہیں کھاتے پاکستان میں جو کراچی کی بریانی ہوتی ہے وہ تو اوپر سے ڈال دیا ہے اوئل کی کيوں کہ ہم نے شروع میں اوئل بہت کم اور پھر ہم نے اس کو کر دیا تھا cover cover کرنے کے بعد جو ہے میں نے اس کو صرف دم دیا ہے10 منٹس کے ليے دم دیا تھا اور آپ لوگ دیکھ سکتے ہیں یہ ہماری بریانی بالکل ready ہے آپ لوگ ضرور try کرے گا اور پھر مجھے ضرور بتائے گا comments میں کہ آپ لوگوں کو کیسے لگی اب ہم تیاری کریں گے سویٹ ڈش کی تو اس کے لئے میں نے لیا تھا فریش کریم دو میں نے cans لیے تھے ایک فروٹ cocktail کا لیا تھا اور ایک pineapple چانس کا لیا تھا فریش فروٹ بھی ڈال سکتے ہیں اس میں تو اور پھر اس کے بعد میں نے لیا تھا condensed milk فریش yoghurt and انکن کی میں نے لے لی تھی passion فروٹ yoghurt اب کوئی بھی آپ کو جو فلیور اچھا لگتا ہے آپ وہ لے سکتے ہیں تو یہ سب سے پہلے میں نے اس میں ڈال دیا تھا yoghurtہمارا فریش yoghurt اس کی جو quantity جو ہے وہ ایسی ہوتی ہے کہ آپ اپنی مرضی سے ڈال سکتے ہیں کیونکہ آپ کو جو چیز زیادہ اچھی لگتی ہے اب وہ ڈال دیجئے ٹھيک ہےتو یہاں پے yoghurt میں نے تھوڑی سی ڈالی تھی ہاف کپ اور پھر میں نے ایک پورا tub passion فروٹ yoghurt کا ڈال دیا تھا انکن کا یہاں پہ آپ سٹرابری بھی useکر سکتے ہیں یہاں پہ بہت ساری different different yoghurtکے فلیورز آتے ہیں تو آپ کوئی بھی useکرتی ہوں کر سکتے ہیں تو وہ ڈال دیا تھا پھر میں نےاوپر فریش کریم ڈال دی تھی یہ کریم جو ہے میں وہ لائی تھی پاکستان سے just try ويسے توميں یہی کی کریم useکرتی ہوں ساری فریش کریم لیکن یہ کہ پاکستان گئی ہوئی تھی تھی میں نے کہا چلو یہ میں چیزیں لے آتی ہوں تو میں نے یہاں کریم ڈال دی ہے اس کے بعد میں یہاں ڈالوں گی condensed milk condensed milk کی quantity میں آپ کو بتاؤں آپ اپنے لحاظ سے ڈال سکتے ہیں جتنا آپ کو سویٹ چاہیے آپ زیادہ condensed milk ڈال دیں آپ کو سویٹ نہیں چاہیے تو آپ کم ڈال دیں its interlay up to youیہاں پر میں نے فروٹ cocktail and pineapple چنگز کی cans بھی ڈال دیتے ہیں اس میں میں نے تھوڑا سا جو ان کا جوس ہوتا ہے نا رکھا تھا بہت slightly سا like2 تیبل spoon that’s itکیوں کیونکہ یہ جوہےنا بہت thick بن جاتا ہے اور اس کو فریج میں رکھتے ہیں ہم تو اور زیادہ thick ہو جاتا ہے تو اس کی constancy اچھی رکھنے کے لئے کہ آپ لوگوں کو کھانے میں بھی مزہ آئے اور بہت زیادہ thick نہ ہو کہ جو فروٹس ہوتےہيں ان میں بھی لگ جاتا ہے پھر تو پھر وہ بات نہیں ہوتی سویٹ ڈش میں تو اس لئے میں تھوڑا سا جوس ڈالتی ہوں اس میں یہاں پر یہ ready ہو چکا تھا اور ہماری بریانی بھی ready تھی توdinner توso tip تھا پھر بس میں نے جوہےآج کچھ بھی نہیں کیا میں اتنی زیادہ you knowاچھا فیل کر رہی تھی کھانا بھی بن گیا سب کچھ ہو گیا بس سیرہ کو لینے گئی تھی سکول واپس آئی اور آج to be honestکوئی کام نہیں کیاميں نے تو بس یہاں پر جوہےمیں اپنا blog کرتی ہوں ختم آپ لوگ اپنی دعاؤں میں مجھے یاد رکھيے گا and اگر آپ لوگوں کو میری ویڈیوز پسند آ رہی ہیں تو do subscribe my channel share my ویڈیوز thank you so muchاللہ حافظ