اسلام علیکم welcome back everyone چینل امید ہے کہ آپ سب خیریت سے ہوں گے میں بھی بلکل ٹھیک ہوں الحمدللہ اور آج صبح اٹھتے آپ دیکھیں میں نے تو بلکل پیسوں میں کھیلا ہے اتنے سارے پیسے اللہ نے مجھے دیے نا آج کہ صبح اٹھتے ہی shopping start ہوں گی اور shopkeeperمیرے گھر پر پیٹھا ہوا تھا تو صبح اٹھتے ہی میں نے بچے کے ساتھ کھیلا اور جب انہوں نے سکول سے چھوڑ کر آئی تو آپ دیکھیں یہاں پر میرے گھر کے باہر کیا حال ہوا ہے اتنا زیادہ mess ہوا تھا یہاں پر کچھ firework چل رہا ہے یہ جو کارپٹ ہے انہوں نے کور کر دیا ہے اور اتنی زیادہ dust اور ہر وقت جو ہے نا آواز آتی رہتی ہے اتنی زیادہ شور ہوتا ہے کیونکہ میرے گھر بلکل اور گھر کے entrance پر کام ہو رہا ہے تو پیچھے کچھ نا کچھ آواز آتی رہتی ہے اور شاید ابھی بھی آپ لوگوں کو background میں آواز آ رہی ہوگی اس چیز کی تو یہ کام چل رہا ہے اور in the morning ہوتا ہے یہ صبح کے ٹائم پر تو جیسی ہی میں بچوں کو drop کر کر آئی تو میں نے سوچا سب سے پہلے جو ہے میں اپنے جو ہے نا آج وہ بنا لیتی ہوں ماش کی دال کے دہی بری تو ماش کی دال کے دہی بری جو ہے میں نے اس کے لئے ماش کی دال لی ہے ایک کپ اور three table spoon مو مسور کی دال لی تھی تو وہ میں نے بھگونے رکھ دی ہے اور اس کے اندر ڈلتا ہے بھنا اور پیسا زیرہ تو بھنا پیسا زیرہ میرے پاس بلکل ختم ہو گیا تھا تو پھر میں نے جلدی سے fresh زیرہ لے کر اس کو بھون لیا تھا اور پھر اس کو پیس لیا تھا اور جہاں اس کو میں نے refill بھی کر دیا تھا container میں اس طرح سے بہت زیادہ آسانی رہتی ہے بھون کے پیس کے رکھدو زیادہ سا تو میں نے ابھی کر لیا تھا اور یہ میرے کچھ ٹائم چل جائے گا کیونکہ میں اس کافی use کرتی ہوں کافی use میں آتا ہے even do جب ہم لوگ کوئی رائیتہ بنا رہے ہوتے ہیں تو رائیتہ میں بھی بھنا پیسا زیرہ ہوتا ہے بہت اچھا لگتا ہے پھر میں نے اپنی ماش کی دال کو دیر گھنٹے بھگویا ہے میرے پاس بہت کم ٹائم رھ گیا تھا مجھے Amelia کو لینے جا نا تھا nursery میں نے جلدی سے اس کو blend کر لیا ہے اس میں میں نے کیا کیا ہے کہ جو دال بھگوئی ہوئی ہے اور اس میں میں نے ادرک ڈالا ہے اور اس کو میں نے اچھی طرح سے blend کر لیا ہے آپ دیکھیں یہ کافی ٹھک سا better بن گیا ہے اس کو اچھی طرح سے blend کر کے اس کے بعد میں نے ڈالا ہے نمک پسیوی لال مرچ بھنا پیسا زیرہ نمک according to taste one and half tea spoon one tea spoon red chili powder بھنا پیسا زیرہ اور اسے اچھے طريقے سے fold کرنا ہے پاکستان میں مجھےیاد ہے [شادی](https://www.urdupoint.com/dictionary/roman-urdu-to-english/shadi-roman-urdu-meaning-in-english/96811.html) سے پہلے جب رمضان ھوتاتھا تو ايک دو جگہ سے افطاری آتی تھی تو ايک گھر سے آتی تھی تووہاں جوتھی آنٹی تھی تووہ بناتی تھی ماش کی دال کے دہی برے تووہ يہ والے دہی برے تو اس ٹائم مجھے پتا نہی ہوتاتھا کيوکہ ميرے گھرھميشہ سےبيسن والے بنےہے ماش کی دال کے اتنے نہی بنے مجھے ھميشہ سے بہت زيادہ yummy لگتے تھے جہاں جہاں بھی ماش کی دال کے دہی برے کھاۓبلکل soft نہيں ہوتے اس ميں جو ہےنا hardness آتی ہےبيچ specially جب وہ بن جاتےيےجوبرے ہوتےھيں توميں نےاتنا زیادہ try کيا اس کو الحمدللہ الحمدللہ اب جاکے يے recipe جو ہےبلکل recipe perfectہے بہتniceاوربہتsoft بنتے ہےاس ميںpinch of baking soda اور pinch of baking powder مکس کرکےڈالاتھا اوريےميں نےfry کرليےتھے اور اسکو پانی ميں ڈال دياتھااب يےجوکلپ جوہے شام کا کلپ افطاری بس تھوڑی ديرميں ہونےوالی تھی ميں نے سوچاصبح ميں assemble کر کے رکھ چکی تھی اور فريج ميں رکھ ديے تھے دہی برےتو يے جوہے ميں نے بنا رہی simple سا chinese بہت simple chineseہےاس ميں کچھ ايسا نہیں ہے جو مجھے sauces اچھےلگتے جو مجھے سمجھ آتے ہےوہ ميں ڈالے اس ميں ڈالاہے tomato ketchup کينور کی باربیکيو France sauce کی hot sauce اور يے buffalo sauceہےاوراس ميں نے oasis sauceساتھ بھی میں نے یہی کیا تھا چکن کی مینوریشن میں نے اس طرح سے مکس کر دیا تھا اس کے بعد چکن میں لگایا تھا اس کا ایزی رہتا ہے میں نے اسے مکس کر دیا تھا اور پھر اسے ساتھ بھی دیا تھا میں نے لیا تھا ملنے کے بعد میں نے اچھا زیادہ سا گارلک ڈالا تھا جب گارلک براؤن ہو جائے گا تو ہم دالیں گے چکن میں نے چھوٹی چھوٹی پیسز لیا تھا چکن سٹرپس کی طرح میں نے اسے مکس کر دیا تھا اس میں کچھ بھی نہیں ڈالنا نمک کالی مرچے چکن کو اچھا سے کھوٹا ہوجائے دیں اس کے بعد ہم یہ جو ہم نے سوس بنایا ہے وہ اس میں سوس ڈال دیں گے اکسٹرا تھوڑا سا ووٹر وہ جو سوس لگا وہ تھا باؤل میں اس کو کرنے کے لئے یہ میں نے یہاں پر یہ جو ہے اچھا سے مکس ہو جائے گا اس میں جو سوس ہیں وہ اتنی تھک ہیں کون فلار کی بھی ضرورت نہیں ہے کسی کی بھی ضرورت نہیں ہے یہ ہمارا سوس بن چکا تھا اور اس کے بعد میں نے یہاں پر جب چائنیز ہو اور اس کے ساتھ سپرنگ رولز جو ہوتے ہیں وہ بہت زیادہ کمپلمنٹ کرتے ہیں تو میں نے کچھ چکن چیز سپرنگ رولز لے لیے تھے اور کچھ خالی چکن کے سپرنگ رولز فرائے لیے تھے تو یہ بہت سمپل سے افتاری تھی آج ہماری لیکن جو ہے میں نے کہا کہ جو چائنیز ہے افتار میں چائنیز بہت اچھا رہتا ہے کیونکہ بہت زیادہ لائٹ ہوتا ہے بلکل بھی ہیوی نہیں ہوا تھا افتار میں کچھ فرائے نہیں ہوا تو پھر مجھے نے یہ رولز کر لیا تو الحمدللہ یہاں پر ہماری افتار ہو گئی تھی اور اس کے بعد جو ہے صبح میں نے ماشکی دال دھائی بھرے بنایا تھے وہ میں نے فرج میں رکھ دیئے تھے کیونکہ وہ تھندے بہت اچھے لگتے ہیں اور میں نے اس بار کیا کیا کہ جو ماشکی دال دھائی بھرے وہ میں نے سٹیل کی چھوٹی سی تھالی اس میں سرف کیئے تھے وہ جو نیس ہوتی ہے وہ جو نیس ہوتی ہے تو وہ جو دہتی ہے یہ ہے ماشکی دال دھائی بھرے یہ بہت مزید کے بنے تھے اور جب میں یہ بناتی ہوں تو بس میرا دل کرتا ہے نیگزے بھی بھوئی بناوا اور اس کے بعد بھی بھوئی بناوا تو جب ہم نے افتار کر لی تھی اس کے بعد رات میں دل کر رہا تھا سہرہ مہلہ کا کھانے کا کھوکی ڈو تو ہم نے کھوکی ڈو ڈر کر دیا تھا اور یہ جو میں کے یا ویس ویلڈ میں نے ہوکی دو بہت مزید کی دو دیدھیں دیدھیں دیدھیں دیدھیں دیدھیں یہاں میں آپ کو ایک بات بتاتی ہوں ہم لوگ دیہان نہیں دیتے اس چیز میں لیکن آپ کی باڈی کے لیے جو باث ہے نا ہوتوٹر باث وہ بہت زیادہ امپرنٹ ہے جب ہم بچوں کو دیکھتے ہیں دور دہنے دور دہنے دے کوئی ہمیں ٹائم نہیں ملتا اپنے لیے تو سونے سے پہلے اگر آپ صرف 30 منٹ سے 20 منٹ اپنے لیے نکال کے باث لیں ہوتوٹر باث تو وہ بہت زیادہ آپ کی سلیپ اور آپ کے ماند پر بہت زیادہ امپرنٹ کرتا ہے تو آپ لوگ پلیز ضرور ٹرائے کریں جب بھی آپ کو ٹائم ملے تو آپ لوگ بات لیں اور ریلیکس یہاں پر میں اپنا ولاغ کرتی ہوں ختم اور نیکس کی جو ولاغ ہوں گے کچھ تو اس میں میں آپ لوگ کے ساتھ ایٹ پرپیشن شیئر کروں گی تو مجھے اپنی دعاوں میں ضرور یاد رکھے گا تینکیو پر واجنگ اللہ حافظ