



## اچار

آم کا اچار	سادہ آم کا اچار
آم کا تیل والا اچار	آم کا اچار فوراً کھانے والا
آم کا نورتن	سرکے کا اچار
مولیٰ کا اچار	گاجر کا اچار
کلونجی کا اچار	شناجم کا کھٹا اچار
شناجم کا بیٹھا اچار	مرچ کا اچار
لیموں کا اچار	سبزی کا اچار

## جام اور چٹنی

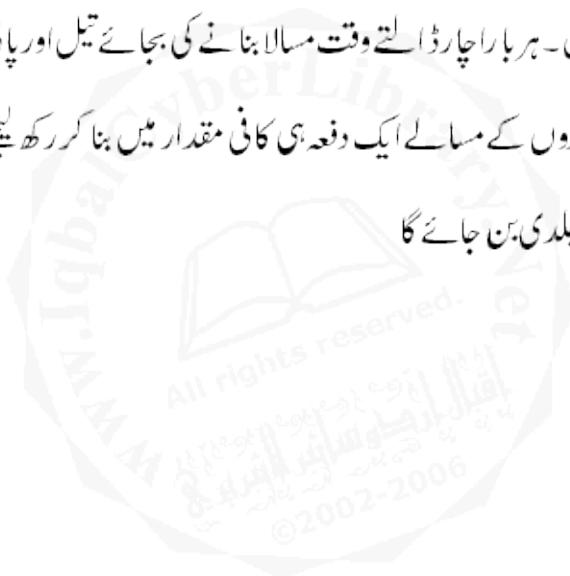
آلو بخارے کا جام	سیب کا جام
آڑو یا خوبانی کا جام	ٹماٹر کا پیسٹ
ٹماٹو کیچب	پھلوں کی جیلی

## سکوائش

اورنج سکوائش	شربت
صندل کا شربت	نیلوفر کا شربت

# اچار، چٹنیاں، جام، مرے، چیلی ، شربت، اور سکو پیش

اچار، چٹنیاں اور مرے جہاں دسترخوان کی زینت بڑھاتے ہیں۔ وہاں اشتہا انگیز بھی ہیں۔ ہر بار اچار ڈالتے وقت مسالا بنانے کی بجائے تیل اور پانی والے دونوں اچاروں کے مسالے ایک دفعہ ہی کافی مقدار میں بنا کر رکھ لیجیے۔ اس طرح اچار جلدی بن جائے گا





## آم کے اچار کا مسالا

سونف ۶۰ گرام

کلونجی ۳۰ گرام

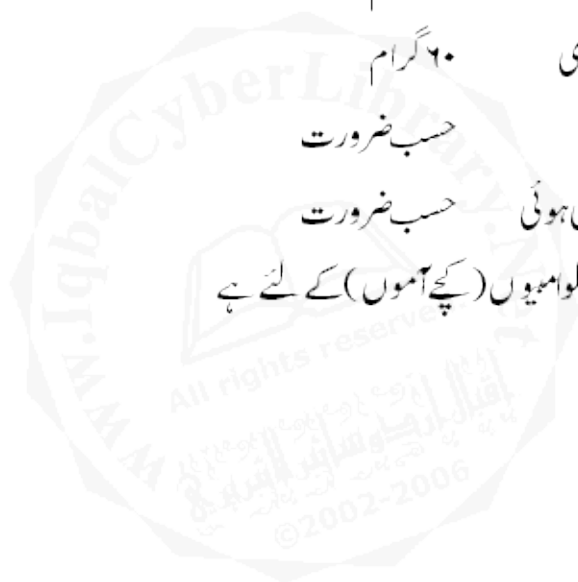
میٹھی کے بیج ۳۰ گرام

پسی ہوئی بلدی ۶۰ گرام

نمک حسب ضرورت

لال مرچ پسی ہوئی حسب ضرورت

یہ مسالا ایک کلوامیوں (کچے آموں) کے لئے ہے



## سادہ آم کا اچار

اس اچار میں پانی یا تیل کچھ نہ ڈالیے۔ نمک ایک سیر آموں میں ۲۰۰ گرام کے حساب سے لیجیے۔ نمک کے علاوہ باقی سب مسالے مع ہلدی اور مرچ کے ملا دیجیے۔ آم دھو کر کاٹ لیجیے۔ اور مسالے اچھی طرح آم کی پھانکوں میں لگا دیجیے۔ مسالا لگی پھانکوں کی ایک تہہ مرتبان میں بچھائیے۔ اور ایک مٹھی بھر نمک ان پر چھڑک دیجیے۔ اس طرح ایک آم کی تہہ اور ایک نمک کی تہہ لگائیے۔ یہاں تک کہ ساری پھانکیں اور نمک ختم ہو جائے۔ مرتباں کے منہ پر کپڑا باندھ کر دھوپ میں رکھ دیجیے۔ رات کو سائے میں رکھیے۔ دن میں دو ایک مرتبہ ہلا ضرور دیجیے

## آم کا اچار تیل والا

اچار کا سارا مسالا مع نمک کے ملا دیجیے۔ ابیاں دھو کر خشک کیجیے۔ ان کی پھانکیں کاٹ کر کھلے برتن میں ڈال دیجیے۔ پھر سارا مسالا ڈال کر اچھی طرح ملا دیجیے۔ برتن کو لمبل کے کپڑے سے ڈھک کر دھوپ میں رکھ دیجیے۔ شام کو مرتبان میں ڈال دیجیے۔ مرتبان کو تین دن دھوپ میں رکھیے۔ رات کو اندر رکھیے۔ تیسرے دن آدھے کلو سرسوں کے تیل میں ۲ جوئے لہسن کے کالے کر لیجیے۔ جلے ہوئے لہسن کو پھینک دیجیے۔ اور جب تیل ٹھنڈا ہو جائے تو اچار میں ڈال دیجیے۔

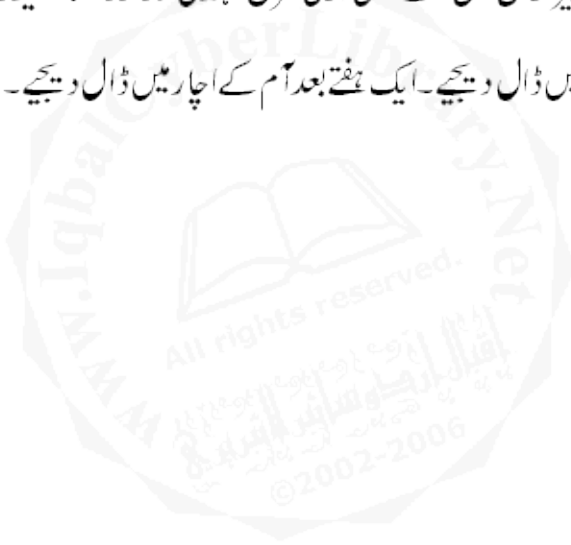
All rights reserved  
©2002-2006



# آم کے اچار کے ساتھ دیگر اشیا

کرلیے، پنے، آنولے، مکروندے، آلو وغیرہ اباں کر کسی کپڑے پر پھیلا دیجیے  
اور پھر رے ہونے پر آم کے اچار میں ڈال دیجیے۔

مرچوں کو چیر کر ان میں نمک، پیسی ہوئی مرچ، ہلدی اور تھوڑا سا سفید زیرہ بھر کر  
ایک شیشی میں ڈال دیجیے۔ ایک ہفتے بعد آم کے اچار میں ڈال دیجیے۔





# آم کا نورثن

## اشیا

ایک کلو۔ بڑی بڑی اور سخت چھیل کر کدو کش کر لیں۔	ایبیاں
ڈیڑھ کلو۔ سرکہ کھانا کھانے کے چار تھپے	چینی
ایک چائے کا چمچہ (پسی ہوئی)	لال مرچ
ایک چائے کا چمچہ	نمک
سونف ۶۰ گرام	کلوئنجی
کشمش ۶۰ گرام	۳۰ گرام
۶۰ گرام۔ اچھی طرح دھو کر کاٹ لیں۔	چھوڑے
۱۰ چھیل کر باریک کاٹ لیجیے۔	لہسن کے جوئے

## ترکیب

لہسن، آم، چینی، نمک، مرچ، کلوئنجی، سونف آدھی پیالی پانی میں ڈال کر ہلکی آگ پر پکے رکھ دیں۔ جب چینی پگھل جائے تو چھوڑے اور کشمش بھی ملا دیجیے۔ گاڑھا پڑنے لگے تو سرکہ ڈال دیجیے۔ ایک تار کی چاشنی بن جائے اور گاڑھا ہو جائے تو اتار لیجیے۔ ٹھنڈا ہونے پر شیشوں میں بھر لیجیے۔

## سر کے کا اچار

چھوٹی ثابت پیاز، گوبھی، مولیٰ، لہسن، گاجر، ادراک، پیماڑی مرچ سر کے میں ڈالے جاسکتے ہیں۔ ان میں سے کوئی بھی ایک یا ایک سے زیادہ سر کے میں ڈال کر نمک، مرچ ملا دیجیے۔ سر کے کا مزے دار اچار تیار ہو جائے گا۔ برسات کے موسم میں فائدہ مند ہے۔



# پانی کے اچار کا مسالا

رائی، نمک، لال مرچ، رائی کا 1/8 حصہ سفید زیرہ سب کو پیس کر ملا دیجیے اور بوتل میں بھر کر رکھ لیجیے۔ مزے دار اور سستا اچار تیار ہے۔

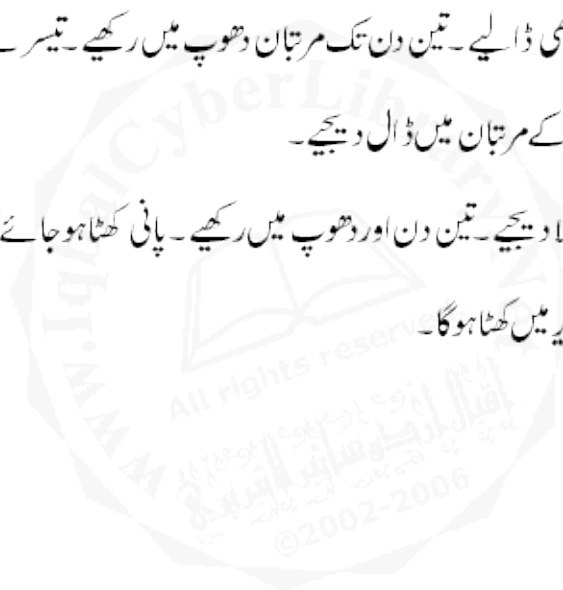




## گاجر کا اچار

گاجروں کے قتلے کاٹ کر پانی میں جوش دیجیے۔ بہت نہ گلائے۔ قتلے کپڑے پر پھیلا دیجیے۔ جب پھریرے ہو جائیں تو مسالا لگا کر مرتبان میں ڈال دیجیے۔ ۱۰ جوئے لہسن بھی ڈالیے۔ تین دن تک مرتبان دھوپ میں رکھیے۔ تیسرے دن پکا کر، ٹھنڈا کر کے مرتبان میں ڈال دیجیے۔

اچھی طرح ہلا دیجیے۔ تین دن اور دھوپ میں رکھیے۔ پانی کھٹا ہو جائے گا۔ رانی کم ہوئی تو دیر میں کھٹا ہوگا۔



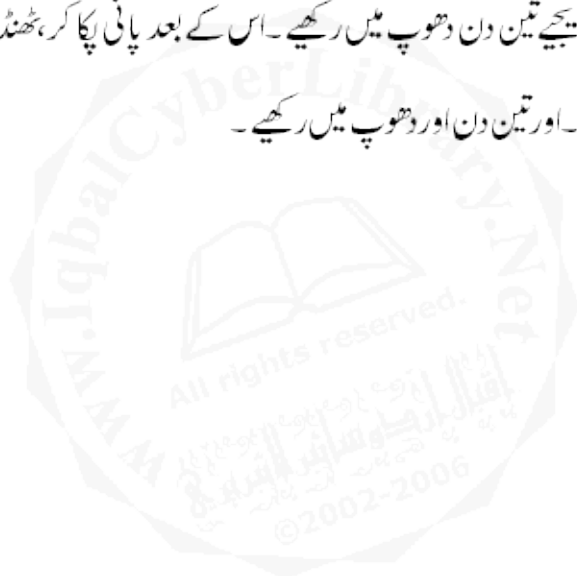
# کلونجی

کالی گاجر کا اچار مندرجہ بالا ترکیب سے ڈالیے۔ رائی ذرا زیادہ ڈالیے۔



## شلاجمر کا کوٹا اچار

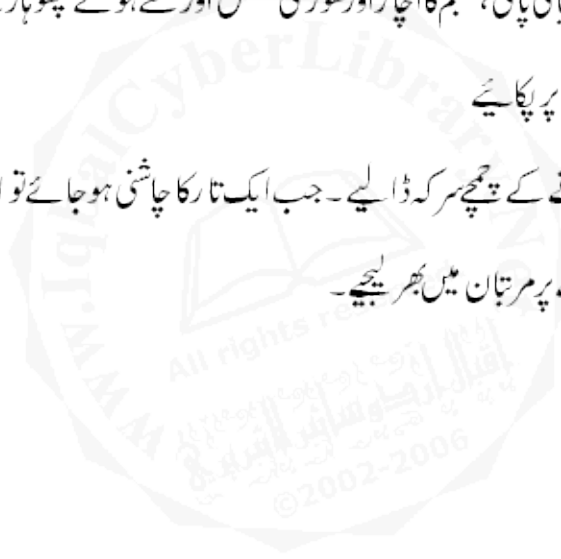
شلاجمر چھیل کر قتلے کر لیجیے۔ پانی میں ایک دو جوش دتیجیے۔ گلیں باکل نہیں۔ بیشک رنگ بدل جائے۔ انھیں کپڑے پر ڈال کر خشک کیجیے۔ پھر مسالا لگا کر مرتبان میں ڈال دتیجیے تین دن دھوپ میں رکھیے۔ اس کے بعد پانی پکا کر، ٹھنڈا کر کے ڈال دتیجیے۔ اور تین دن اور دھوپ میں رکھیے۔



## شلاجہ کا میٹھا اچار

مندرجہ بالا ترکیب سے بنائیے۔ رائی ذرا زیادہ اور نمک مرچ کم ڈالیے لہسن بالکل نہ ڈالیے۔ تیسرے دن شلاجہ کی مقدار کے برابر یا ڈیوڑھی چینی ڈالیے۔ چینی میں نصف پیالی پانی، شلاجہ کا اچار اور تھوڑی کشمش اور کٹے ہوئے چھوہارے ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیے

۲ کھانا کھانے کے چھ مہینے کے ڈالیے۔ جب ایک تار کا چاشنی ہو جائے تو اتار لیجیے۔ ٹھنڈا ہونے پر مرتبان میں بھر لیجیے۔





## مرچ کا اچار

پانی کے اچار کے مسالے میں مرچیں نہ ملائیں بس تھوڑی سی لہسی ہوتی ہلدی ملا  
دیں۔ مرچیں چیر کر مسالا بھرے۔ اور مرتبان میں ڈال دیجئے۔ پانچ دن دھوپ  
دکھائیے۔ پھر سرسوں کا تیل پکا کر ٹھنڈا کر کے اتنا ڈال لے کہ مرچیں ڈوب  
جائیں۔



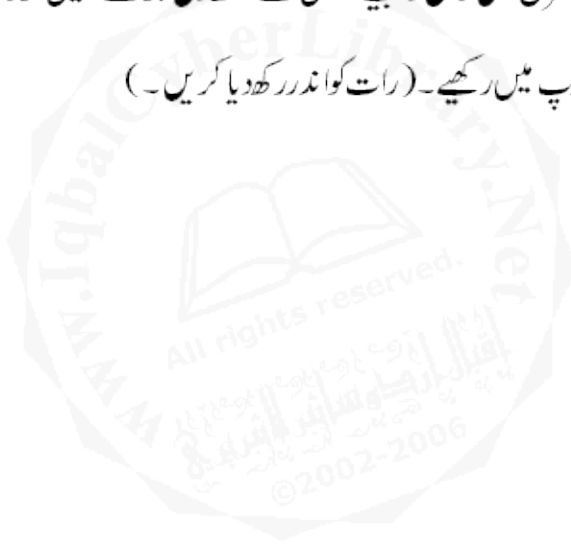
## لیموں کا اچار

پانی میں نمک ڈال کر لیموں بھگو دیجیے۔ ایک ہفتہ یا جب تک لیموں نرم نہ پڑ جائیں۔ پانی میں بھگوئے رکھیں۔ لیکن پانی روز بدلے۔ اس کے بعد لیموں پانی میں سے نکال کر خشک ہونے کے لئے کپڑے پر پھیلا دیں۔ پھر ہلدی نمک، کالی مرچ، اور زیرہ پسا ہوا ملا لیجیے۔ لیموں کے دو دو ٹکڑے کیجیے۔ اور ان میں مسالا لگا کر مرتبان میں ڈالیے۔ تین دن دھوپ دکھائیے۔ اس کے بعد تیل پکا کر ٹھنڈا کر کے مرتبان میں ڈالیے۔ لیموں ڈوب جائیں یا اتنا ہی لیموں کا عرق ڈال لیجیے۔

All rights reserved  
©2002-2006

## سبزی کا اچار

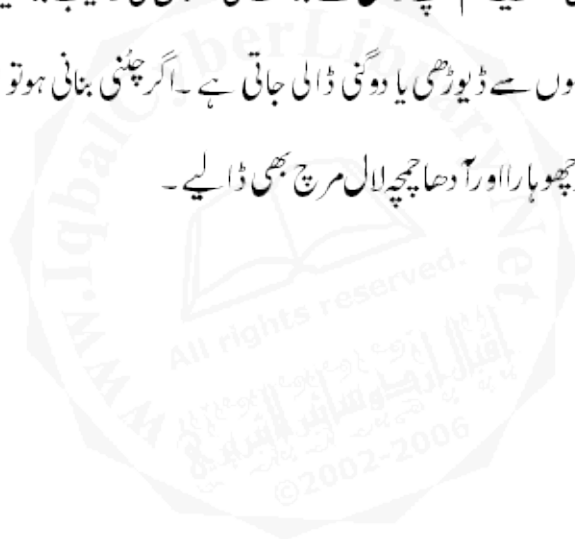
یہ اچار مصری ڈالتے ہیں۔ گاجر، گوہ بھی، مولیٰ، مرچ، پیاز، غرض کوئی بھی سبزی یا  
ملی جلی سبزیاں ایک کھلے منہ کی بوتل میں ڈالیے۔ نمک تھوڑی سی پسپی ہوئی کالی  
مرچ یا لال مرچ بھی ڈال دیجیے۔ لہسن کے آٹھ دس جوئے چھیل کر ڈالیے۔ ۶۔  
دن تک دھوپ میں رکھیے۔ (رات کو اندر رکھ دیا کریں۔)





## جام اور چٹنی

جام اکثر گھروں میں ناشتے میں کھایا جاتا ہے۔ بچے اور بڑے اسے ڈبل روٹی کے ساتھ بہت پسند کرتے ہیں۔ بعض لوگ روٹی میں بھی جام اور مکھن لگا کر کھاتے ہیں۔ آئیے ہم آپ کو اس کے بنانے کی آسان سی ترکیب بتائیں۔ جام میں چینی پھلوں سے ڈیوڑھی یا دوگنی ڈالی جاتی ہے۔ اگر چٹنی بنانی ہو تو اس میں کشمش اور چھوہارا اور آدھا چمچ لال مرچ بھی ڈالیے۔



# آلو بخارے کا جام

## اشیا

آلو بخارے (کچھ سخت ہوں) ۲۵۰ گرام

چینی ۳۷۵ گرام

نمک 1/2 چائے کا چمچ

مرچ چنتلی بھر (پسی ہوئی)

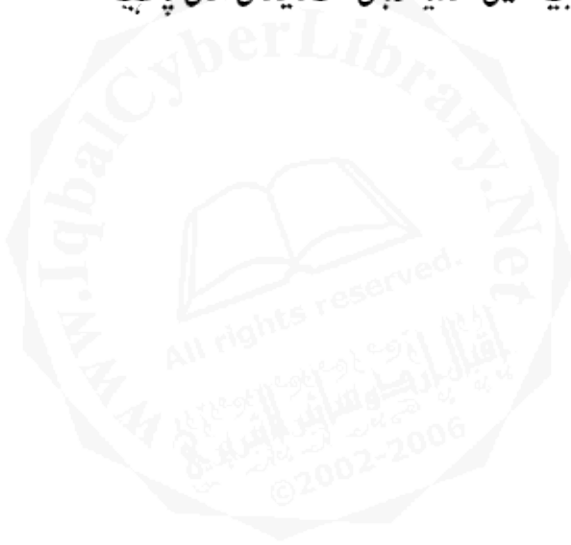
## ترکیب

آلو بخاروں میں دو گلاس پانی ڈال کر ابلنے چڑھا دیں۔ جب پانی تقریباً ختم ہو جائے تو نمک اور مرچ ڈال کر آلو بخاروں کو تھپے سے اچھی طرح کچل دیں۔ چینی اور ایک پیالی پانی ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیے۔ چمچ چلاتی رہیے۔ جب چاشنی گاڑھی ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا ہونے کے لئے رکھ دیجیے۔ اس کے بعد چوڑے منہ کی بوتل (صاف اور خشک کر کے) میں ڈال دیجیے۔ بوتل بند کر دیجیے۔



# آڑو یا خوبانی کا جام

آڑو یا خوبانی کو کاٹ کر گٹھلی نکال دیجیے۔ اور پھر بال کر تھپے سے کھپے۔ ایک ایک چنگلی نمک، مرچ اور پھلوں کی مناسبت سے لیموں کا عرق ڈال لے۔ پھر چینی ڈال کر پکا لیجیے۔ چینی آڑو یا خوبانی سے ڈیوڑھی ہونی چاہیے۔





# ٹماٹر کا پیسٹ

## اشیا

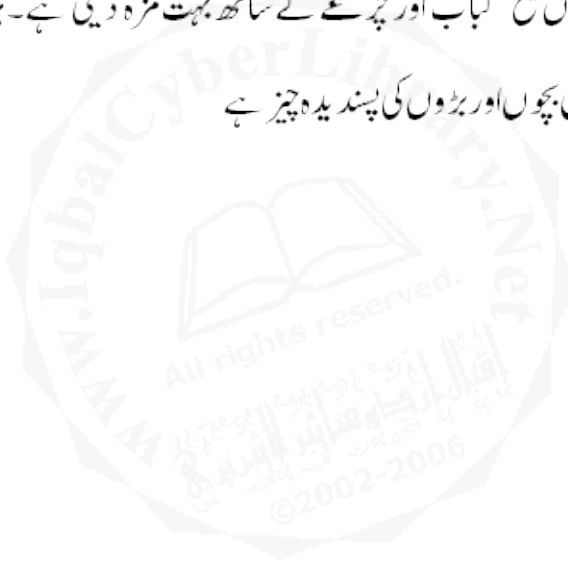
۵ کلو۔ دھو لیجیے۔	ٹماٹر
۶۰ گرام چھیل کر پکل لیجیے۔	ادرک
ایک پوتھی چھیل کر پیس لیجیے۔	لہسن
پانچ چائے کے چمچے	نمک

## ترکیب

ان سب اشیا کو ایک گلاس پانی ڈال کر بلی آگ پر پکائیے۔ ٹماٹر گل جائیں تو اتار لیجیے۔ اس کے بعد کپڑے میں اچھی طرح چھان کر اور پکائیے۔ بہت گاڑھا ہو جائے تو اتار کر ٹھنڈا کر لیجیے۔ اور صاف اور خشک چوڑے منہ کی بوتل میں بھر کر ٹھنڈی جگہ پر رکھ دیجیے۔ سالن میں حسب ضرورت ڈالیے۔

# ٹماٹر کیچپ

ٹماٹر کیچپ ایک بہترین اور زود ہضم شے ہے اس کو شامی کبابوں کے ساتھ کھانے سے کھانے کا لطف دو بالا ہو جاتا ہے۔ شام کی چائے کے ساتھ یہ منگر چیس پکوڑوں تیخ کباب اور چرنے کے ساتھ بہت مزہ دیتی ہے۔ ہر کھانے کے ساتھ ہی بچوں اور بڑوں کی پسندیدہ چیز ہے



# ٹماٹر کیچپ

## اشیا

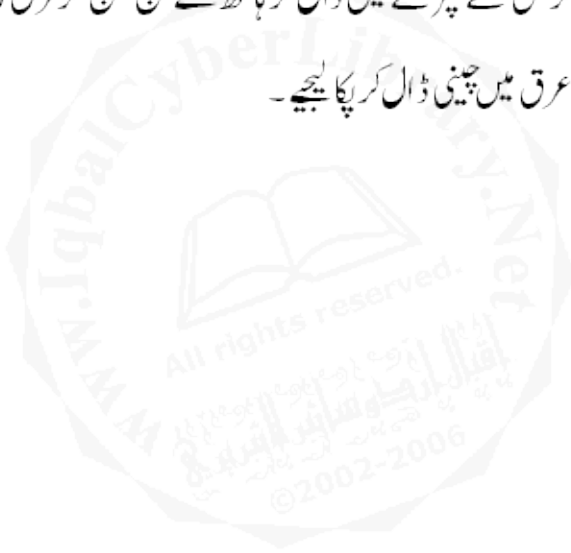
ایک کلو ڈھوکرا کاٹ لیجیے۔	ٹماٹر
دو اونچ چھیل کر کاٹ لیجیے۔	ادرک
ایک پوتھی چھیل کر پیس لیجیے۔	لہسن
کھانے کا ایک چمچ	نمک
چائے کا 1/2 چمچ	لال مرچ (پسی ہوئی)
۴ عدد لونگ	کالی مرچ
3/4 (پون پیالی)	دار چینی
	دو اونچ کا کٹڑہ چینی
	سرکہ کھانے کے چار چمچے
	کارن فلور (سفید یا گاہنی) کھانے کے ۲ چمچے

## ترکیب

ٹماٹر، گرم، مسالا، ادرک، لہسن اور نمک مرچ ملا دیجیے۔ اس میں تین گلاس پانی ڈال کر تیز آگ پر اچھی طرح پکائیے۔ پانی دو گلاس رہ جائے تو اتار کر لمبل کے کپڑے میں چھان لیجیے۔ اس چھنے ہوئے پانی میں ذرا سا پانی لے کر اس میں کارن فلور حل کیجیے۔ باقی پانی میں چینی اور سرکہ ڈال کر ہلکی آگ پر پکائیے۔ جب چینی حل ہو جائے تو اس میں کارن فلور ڈال کر مسلسل چمچ چلائیے۔ کچھ گاڑھا ہو جائے تو اتار لیجیے۔ ٹھنڈا ہونے پر صاف اور خشک بوتل میں بھر لیجیے۔

## پھلوں کی جیلی

جیلی امرود، سیب، آڑو، خوبانی کے آم کسی بھی پھل کی بنائی جاسکتی ہے۔ جس چیز کی بھی بنانی مقصود ہو اس سے ڈیوڑھی چینی لیجیے۔ پھل کو ابال کر چمچے سے اچھی طرح کچل کر ململ کے کپڑے میں ڈال کر ہاتھ سے بھینچ بھینچ کر عرق کا نکال لے۔ اس رس یا عرق میں چینی ڈال کر پکا لیجیے۔



## سکوائٹس

گر میوں میں کچے آم یا لیموں کی سکوائٹس بڑی آسانی سے بنایا جاسکتا ہے۔ سردیوں میں کتو، مالٹے، یا لیموں کا سکوائٹس بڑی آسانی سے بنایا جاسکتا ہے۔ یہ مزے دار بھی ہوتا ہے اور سستا بھی چونکہ گھر میں بنایا جاتا ہے اس لئے اصلی اور خالص بھی ہوتا ہے۔

### اشیا

1/3 بوتل۔ پکا کر ٹھنڈا کر لیجیے۔

کتو کارس

1/3 بوتل۔ پکا کر ٹھنڈا کر لیجیے۔

پانی

ایک تہائی بوتل۔

چینی

۱۰ گرام

پوناشیم میٹابائی سلفیٹ

۱۰ گرام

سٹرک ایسڈ (سرکہ)

ایک چائے کا چمچ۔

کھانے کا نارنجی رنگ

### ترکیب

سب اشیا کو ملا کر صاف اور خشک بوتل میں بھریے۔ اور اچھی طرح ہلایئے بوتل کو پانچ چھ دن دھوپ میں رکھیے۔ اور روز ہلایئے۔ اسی طرح دوسری اشیا کا سکوائٹس بھی بنایئے۔ پوناشیم میٹابائی سلفیٹ سکوائٹس کو محفوظ رکھے کے لئے ڈالی جاتی ہے۔

## اورنج سکوپش

یہ سکولیش کافی عرصے تک محفوظ رہ سکتا ہے۔ کوکارس پانی اور چینی، تینوں اشیا برابر لیجیے۔ پانی میں چینی ملا کر پکنے رکھ دیجیے۔ آگ مدہم رکھیے۔ چینی پانی میں حل ہو جائے تو کوکارس بھی شامل کر دیجیے۔ اور مزید پکائیے۔ چمچ مسلسل چلائیے۔ ایک تار کی چاشنی بن جائے تو ایک گلاس عرق کے لئے دس گرام مینا بانی سلفیٹ اور دس گرام نارٹک ایسڈ بھی شامل کیجیے، پھر اچھی طرح چمچ ہلا کر اتار لیجیے۔

ٹھنڈا ہونے پر صاف اور خشک بوتلوں میں بھر کر کارک اچھی طرح بند کر دیجیے۔ کارک اور بوتل کے منہ پر پگھلا ہوا موم لگائیے۔ تاکہ جراثیم نہ گھس سکیں۔ ورنہ سکولیش خراب ہو جائے گا۔ بوتل کو صاف کر کے ابال کر اور خشک کر کے اس میں سکولیش بھریئے۔ ورنہ بوتل میں موجود جراثیم سکولیش کو خراب کر سکتے ہیں۔ بوتلیں تیار ہونے پر کسی ٹھنڈی اور سائے دار جگہ پر رکھیے۔

## شربت

۵۰ گرام چینی ایک بوتل کے لئے درکار ہوتی ہے جس قسم کا شربت بنانا ہو، اس کی مناسبت سے کھانے کا رنگ لیجیے۔ جیسے صندل کے لئے زرد رنگ انار کے لئے لال رنگ۔ جس چیز کا شربت بنانا ہو اس کا سینس بھی خرید لیجیے۔ رنگ اور سینس حسب ضرورت ڈالا جاتا ہے۔ شربت میں گاڑھا پن لانے کے لئے فی بوتل ۱۲۵ گرام کتیرا گوند کوٹ کر، شربت بنانے سے دو دن پہلے اتنے پانی میں بھگو دیجیے۔ کہ پانی گوند کے اوپر تک آجائے۔ دو دن بعد اسے تھمچے سے مسل کر کپڑے میں چھان لیجیے۔

All rights reserved  
©2002-2006

## صندل کا شربت

صندل کا برادہ ۲۵۰ گرام فی بوتل کے حساب سے پانچ چھ گھنٹے پہلے اتنے پانی میں بھگو دیجیے۔ کہ وہ برادے کے اوپر ایک انچ کھڑا ہو۔ پانچ چھ گھنٹے بعد پانی کپڑے میں چھان لیجیے۔ اور برادہ پھینک دیجیے۔ اس عرق میں چینی فی بوتل تین پاؤ کے حساب سے دال کر مدہم آگ پر پکائیے۔ گوند کا پانی بھی ملا دیجیے۔ جب ایک تار کی چاشنی بن جائے تو نیچے اتار کر رنگ ملا دیجیے۔ اور جب ٹھنڈا ہو جائے تو ایسنس بھی ملا دیجیے۔ صاف اور خشک بوتلوں میں بھر کر کارک پر موم لگائیے۔

All rights reserved  
©2002-2006



## فیلو فر کا شربت

یہ بھی اسی طرح بنایا جاتا ہے۔ جیسے صندل کا ۲۵۰ گرام نیلوفر کے پھول پانی میں  
بھگوئیے۔ چھ سات گھنٹے بعد پھولوں کو ہاتھ سے اچھی طرح مسل کر کپڑے میں  
چھان لیجیے۔ اب یہ عرق چینی میں ملا کر پکائیے۔ اور کھانے کا سرخ رنگ ڈالے

----- ختم شد -----  
The End

