

ببرگد پوتو برٹا

ورنہ

کمز



04	امریکہ، اتھنٹک ٹو دی بون
07	امریکن چیز برگر
09	پوپ کارن جھینگا رول
11	ٹیریاکی بی بی کیو ونگز
13	کاجون جھینگے اور چیپوٹل مایو
15	چیپوٹل چلی باٹول
17	ہوائین کائوبوائے ربز
19	ہوائین شرمپ سلاد
21	جھینگا سلاد
23	پلڈ بیف فرائیز
25	رب برنٹ اینڈ ہوائگی، میپل بی بی کیو
27	سدرن فرائیڈ چکن شنیٹزل
29	ٹیری یاکی چیپوٹل میرینیڈ
31	ٹریپل چیپوٹل امریکن بیف ربز
33	چیپوٹل کارن ڈائوگنز، سالسا اینڈ ٹویکو اونینز

RESTAURANT

CONTENTS

ROUTE 66

PARKING

امریکہ،

تمام امریکن پکوان ہیں یہاں

دیکھئے کہ کس طرح بنتا ہے امریکہ میں سب سے
شاندار، مزیدار، میٹ سے بھرپور فوڈ

آزاد فضاؤں کی سرزمین کہیں یا بہادر جوانوں کی یا کچھ
اور، لیکن ہم، شیف یہ بھی جانتے ہیں کہ امریکہ میں
ملتا ہے دنیا کا سب سے شاندار، بے حد مزیدار اور
میٹ سے بھرا فوڈ

یہی وجہ ہے کہ گزشتہ چند سالوں سے مینو کی پرکشش
ڈشز کے طور پر شامل ہیں لذیذ اور پسندیدہ امریکن
ریسیپیز۔

بھوک سے بے تاب کھانے والوں کو یقیناً پلڈ بیف
سلائیڈرز یا کچھ اسموکی اسٹکی ریز کی بھری پلیٹ دل
سے پسند آئے گی۔

اتھنٹک ٹو دی بون

امریکن چیز برگر



آپ ہی ہیں ایسی ریسیپی کے حقدار!۔ اب گوشت کو خود کریں تیار، معیاری اشیاء مگر اجزاء بھی زیادہ نہ ہوں، ہاں بیسٹ مایو استعمال کرنا نہ بھولیں۔ سادے اور لذیذ برگر، امریکہ کی سوغات

امریکن چیز برگر

UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

بیف کا بڑا ٹکڑا چربی کے ساتھ، ۱۵۰ کلوگرام
نمک اور کالی مرچ ذائقہ دار بنانے کے لئے
برگر چیز، ٹکڑے ۲۰ عدد
برگر بن ۱۰ عدد
بیسٹ فوڈز مایونیز ۳۰۰ گرام

لوٹس سلاد، کٹی ہوئی ۲۰۰ گرام
پیاز، باریک کٹی ہوئی ۲۰۰ گرام
یلو مسٹرڈ ۲۰۰ گرام
کنور ٹومیٹو کیچپ ۲۰۰ ملی لیٹر
کھیرا، کٹا ہوا ۲۰۰ گرام

طریقہ

- 1 گوشت کا موٹا قیمہ بنالیں اور ۱۵۰ گرام کے پیٹس بنالیں یا اپنے قصائی سے بنوالیں۔
- 2 نمک اور کالی مرچ کے ساتھ، گرل پر حسب منشا پکائیں
- 3 پیٹس جب تیاری کے قریب پک جائیں، اس پر چیز لگائیں اور پکھلنے دیں۔ بن کو کاٹ کر گرل کرلیں۔
- 4 برگر کو اس ترتیب سے تیار کریں - بن کا بیس، بیسٹ فوڈز ریبل مایونیز، لوٹس کی سلاد، بیف کا پیٹس چیز کے ساتھ، پیاز، مسٹرڈ، کنور ٹومیٹو کیچپ، سرکہ کا اچار اور اوپر کا بن

جنوبی علاقوں کے لوگ اپنے جوشیلے پن سے بہت پیار کرتے، ہیں جھینگوں کو کرمبس کے ساتھ استعمال کریں اور چھوٹے ٹکڑوں میں فرائی کرلیں۔ زنگی جیلاپینو مایو کے ساتھ پیش کریں۔ حقیقی جنوبی جوشیلے مزے کا لطف اٹھائیں

پوپ کارن جھینگا رول



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء
جھینگے

جھینگے، صاف اور چھیلے ہوئے ۱۵۰ کلوگرام
عام استعمال ہونے والا میدہ ۳۰۰ گرام
انڈے ۸ عدد
ڈبل روٹی کا چورا، پینکو ۵۰۰ گرام

جیلاپینو مایو

بیسٹ فوڈ، ریبل مایونیز ۳۰۰ گرام
جیلاپینو، کٹی ہوئی ۵۰ گرام
دھنیا، کٹا ہوا ۲۰ گرام

مکس سلاد

گوہی، سفید ۴۵۰ گرام
پیاز باریک کٹا ہوا ۱۵۰ گرام
چیز، سلائس ۱۰ عدد
برگر بن ۱۰ عدد

طریقہ

پوپ کورن جھینگے

1 جھینگوں پر میدہ لگائیں، پھرانڈوں میں ملائیں، اس پر ڈبل روٹی کا چورا لگائیں اور ڈیپ فرائی کریں یہاں تک کہ وہ پوری طرح پک جائیں اور گولڈن ہوجائیں

جیلاپینو مایو

2 بیسٹ فوڈ ریبل مایونیز، جیلاپینو اور دھنیا ملا دیں

سینڈوچ بنانا

3 بن کو کاٹ کرگرل کرلیں۔ جھینگوں کے رول کو درج ذیل کے مطابق ترتیب سے لگائیں۔ بن کے نچلے حصے کے اوپر مکس سلاد، پوپ کورن جھینگے، جیلاپینو مایو، چیز اس پر بن

پوپ کارن جھینگا رول



یہ نہ پوچھیں کہ ٹیریائی اور باربی کیو ایک ساتھ کیوں؟ یہ ایسے ہی ہوتے ہیں، تو آئیے ہمارے ساتھ! ونگز کو اس قدر ذائقہ دار بنانے کا اس سے آسان طریقہ اور کوئی نہیں۔ اپنے گاہکوں کو دکھائیں کہ لوگ یہ کھانے کے بعد کیسے مزے سے انگلیاں چاٹ رہے ہیں۔

ٹیریائی بی بی کیو ونگز

Best Foods



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

چکن ونگز ۳ کلوگرام

کنوریائی کیو سوس ۴۰۰ گرام

ٹیریائی سوس ۳۰۰ گرام

دھنیا ۳۰ گرام

بیسٹ فوڈز تھائونڈ آئی لینڈ ۳۰۰ ملی لیٹر

طریقہ

- 1 ونگز، کنور باربی کیو سوس اور ٹیریائی سوس کو اکٹھا ملائیں اور رات بھر میرینیٹ ہونے کے لئے رکھ دیں اوون ٹرے میں رکھ کر ۱۸۰ کے درجہ حرارت پر بیک کریں یہاں تک کہ پک جائے۔ دھنیے اور بیسٹ فوڈز تھائونڈ آئی لینڈ کی ڈپ کے ساتھ پیش کریں۔

شیف کا مشورہ

ایشین اور امریکن فلیورز کے امتزاج کا نیا رواج - فلیور کے اس امتزاج کا لطف اٹھائیں۔

ٹیریائی بی بی کیو ونگز



بایوس آف لوئسیانا سے متاثر جنوبی علاقے کا ایک اور دلچسپ
مزا۔ چھوٹا پیک بڑا چٹخارا جو کھانے والوں کو کردے دیوانہ کہ وہ
ایک ہی ساتھ سب کھانے کو دوڑیں۔ اس ریسپی کو ابھی مفت ڈاؤن
!لوڈ کریں

کاجون جھینگے اور چیپوٹل مایو

Best Foods

UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

جھینگے

جھینگے، چھیلے اور صاف کئے ہوئے دم سمیت ۱.۲ کلو

انڈے ۶ عدد

عام میدہ ۳۰۰ گرام

کاجون اسپائس ۵۰ گرام

نمک ۱۰ گرام

چیپوٹل مایو

بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز ۲۰۰ گرام

چیپوٹل سوس ۱۰۰ گرام

طریقہ

جھینگے

1 جھینگوں کو پھینٹے ہوئے انڈوں میں ڈبوئیں اور پھر اس میں میدہ، کاجون اسپائس اور نمک ملائیں۔ ان کو ڈیپ
فرائی کریں یہاں تک کہ پک کر گولڈن ہو جائیں۔

چیپوٹل مایو

2 بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز اور چیپوٹل سوس ملائیں

3 جھینگوں کو چیپوٹل مایو اور دھنئے کے پتوں کے ساتھ پیش کریں



کاجون
جھینگے
اور چیپوٹل مایو

اپنے کچن کو مہکائیے اسپاٹسی چلی باٹول کی گرما کر لذت بھری خوشبو سے - اس ریسپی کو ابھی مفت ڈاؤن لوڈ کیجئے۔

چیپوٹل چلی باٹول



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

بیف، سینے کا چوکور کٹا ہوا ۲-۵ کلوگرام
مرچیں، پیوری ۵۰ گرام
چیپوٹل سوس ۱۰۰ گرام
لہسن، پیوری ۱۰۰ گرام
زیرہ، کٹا ہوا ۵ گرام
پانی ۲۰۰ ملی لیٹر
لوبیا کے دان ۱۰۰ گرام
بھٹے گول کئے ہوئے دانے ۱۰ عدد
پیاز، کٹی ہوئی ۱۵۰ گرام
کنور اٹالین ٹومیٹو بیس ۷۰۰ گرام

طریقہ

- 1 پیازکو تیل میں فرائی کریں، یہاں تک کہ نرم ہو جائے۔ پھر بیف ڈال دیں اور اسے ہلکا برائون کرلیں۔
- 2 مرچ پیوری، لہسن پیوری اور زیرہ شامل کریں ار مزید ۵ منٹ تک پکائیں۔
- 3 پانی، کنور اٹالین ٹومیٹو بیس ڈال کر ۲ گھنٹہ تک پکائیں یہاں تک کہ گوشت گل جائے، پانی نکال دیں، صاف پانی سے دھولیں اور بینز شامل کردیں۔
- 4 بھنے ہوئے بھٹے کے ساتھ پیش کریں



چیپوٹل چلی باٹول

ہوائین کائوبوائے ریز

یقین رکھیں، یہ ہیں بالکل اصل ہوائین کائوبوائے ریز، جس میں بے لذت بھری اور پیتے کی پیوری کے ساتھ قدرتی طور پر نرم گرم چانپیں، جو دیں رسیلے مزے کا احساس۔ اس ریسپی کو آج ہی آزمائیں!

ہوائین کائوبوائے ریز



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

سا لسا	لہسن، پیوری ۱۲۰ گرام	بیف، چانپیں ۴ کلوگرام
ٹماٹر، چوکور، کٹے ہوئے ۳۰۰ گرام	ہری مرچ، پیوری ۸۰ گرام	میرینیڈ
پیاز، چوکور، کٹے ہوئے ۱۰۰ گرام	پیتا، تازہ ۲۵۰ گرام	چینی ۱۲۰ گرام
پائن ایبل، چوکور، کٹے ہوئے ۱۵۰ گرام	سویا سوس ۳۰۰ ملی لیٹر	کنور ہاربی کیو سوس ۱۰۰ گرام
	پانی ۱۰۰ ملی لیٹر	کالی مرچ، کٹی ہوئی ۵ گرام
	کنور چکن اسٹوک پاؤڈر ۲۰ گرام	تل کا تیل ۳۰ ملی لیٹر

طریقہ

میرینیڈ

- 1 میرینیڈ کٹے ہوئے اجزاء کو ملائیں اور میرینیڈ کرنے کے لئے ۲۴ گھنٹے کے لئے چانپوں پر لگادیں۔
- 2 میرینیڈ کی ہوئی چانپوں کو نکال کر گرل پر لگا کر آگ پر رکھیں۔ اس پر ہلکا آئل لگاتے رہیں یہاں تک کہ وہ پوری طرح پک جائیں۔

سا لسا

- 3 سا لسا بنانے کے لئے ٹماٹروں، پائن ایبل اور سرخ پیاز کو مکس کر دیں
- 4 چانپوں کو سا لسا سے سجا کر پیش کریں



ایک میٹھی، کھٹی اور ذائقہ دار سلاد، تازہ پائن اپیل اور گرل کئے ہوئے
جھینگوں کے ساتھ، آج ہی یہ ریسیپی آزمائیں

ہوائین شرمپ سلاد

Best Foods



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

جھینگے، چھیلے اور صاف کئے ہوئے، دم سمیت ۱.۲۰ کلوگرام

سوس

کنور اٹالین ٹومیٹو بیس ۱۰۰ گرام

بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز ۲۰۰ گرام

سالسا

دھنیا، کٹا ہوا ۴۰ گرام

ہرا پیاز، کٹا ہوا ۱۰۰ گرام

ٹماٹر، کٹے ہوئے ۴۰۰ گرام

پائن اپیل کے ٹکڑے پنیر میں ۲ کلوگرام

طریقہ

1 جھینگوں اور پائن اپیل کے ٹکڑوں کو تھوڑے سے تیل میں تیزی سے باربی کیو کریں

2 سالسا کے اجزاء کو ملا کر اس کے ساتھ رکھیں

پیش کرنے کا انداز

3 پائن اپیل اور جھینگوں کو ایک پیالے میں رکھیں اور اس پر سالسا اور سوس کی ٹوپنگ کریں۔



ہوائین شرمپ سلاد

جھینگے اور کلاسک ویسٹ کوسٹ امریکن سلاد مل کر آپ کے مینو کو
دیں گے ایک انوکھا ذائقہ۔ اس پر ڈریسنگ اور مرچوں کا اضافہ دے
!گا چٹخارے دار مزا

جھینگا سلاد

Best Foods

UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

مسٹرڈ، ڈیجون ۲۰ گرام
مرچ، پیوری ۱۵ گرام

ڈریسنگ
بیسٹ فوڈز تھائوزینڈ آئی لینڈ ۳۰۰ ملی لیٹر
لہسن کے پتے، باریک کاٹے ہوئے ۵ گرام
پودینہ، باریک کٹا ہوا ۵ گرام
سرخ مرچ، پائوڈر ۵ گرام
شارول سلاد کے پتے ۵ گرام

اجزاء
۱۰ افراد کے لئے
سلاد
لوٹس (سلاد) کے پتے ۵۰۰ گرام
انڈے ایلے ہوئے ۱۰ عدد
بڑے جھینگے، پکے اور
ٹکڑے کئے ہوئے ۸۰۰ گرام
لیموں، پنیر کی تہہ ۲۰ عدد

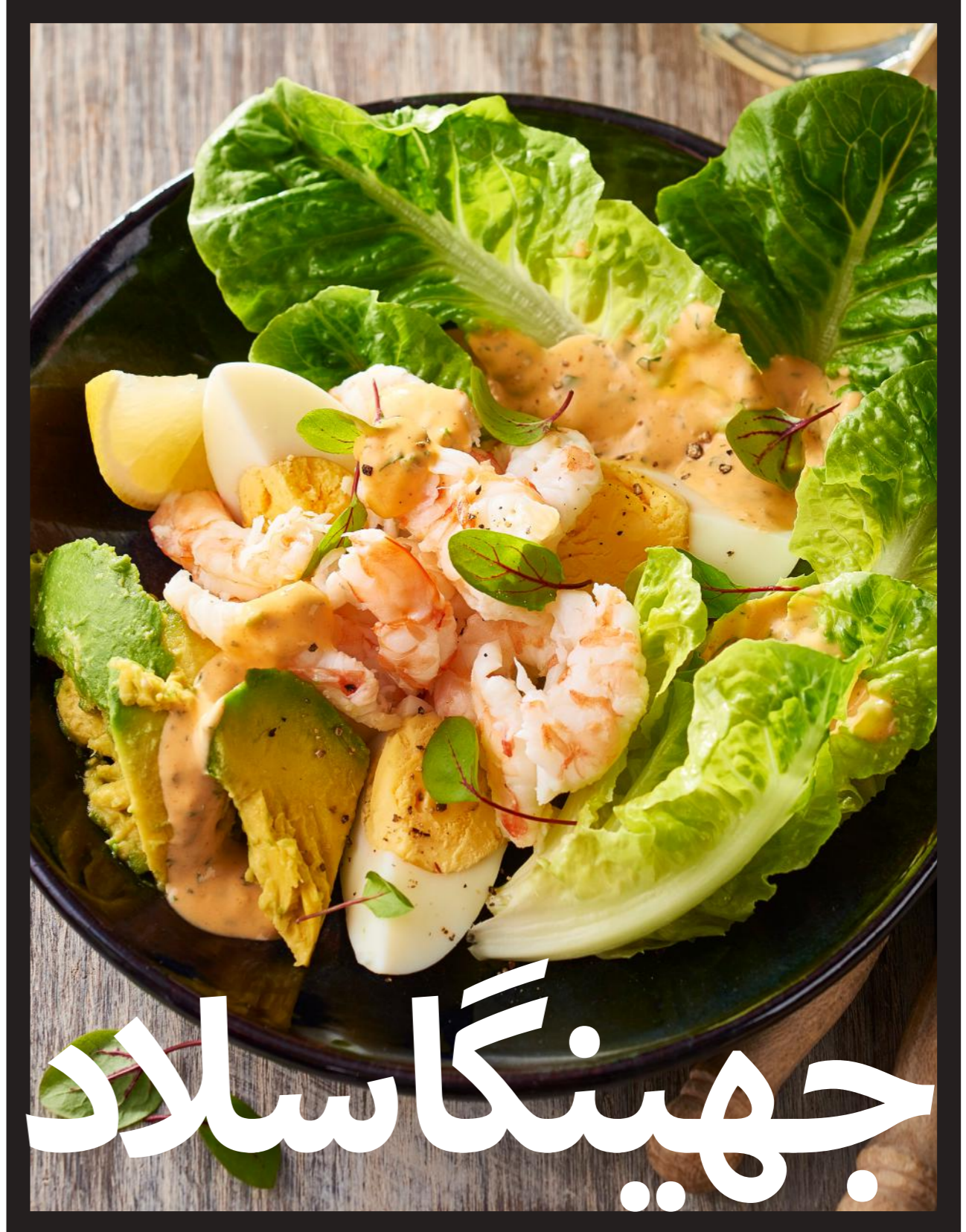
طریقہ

ڈریسنگ

1 بیسٹ فوڈز تھائوزینڈ آئی لینڈ، لہسن کے پتے پودینہ، سرخ مرچ، پیوری اور ڈیجون مسٹرڈ کو ملا لیں

سلاد

2 بقیہ اجزا کو ایک پلیٹ میں رکھیں اور اس پر ڈریسنگ چھڑک دیں۔



جھینگا سلاد

کرسپی گولڈن کرنکل کٹ فرائیز کو دیجئے اصل امریکن اسٹائل کھانے کا
روپ۔ ان فرائیز کی ٹاپنگ کیجئے ہلکے روسٹ کئے ہوئے بیف کے پارچوں
اور چیپوٹل گریوی سے

پلڈ بیف فرائیز



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

فرائیز، کرنکل کٹ ۲ کلوگرام

چیپوٹل گریوی

کنور ڈیمی گلیس سوس ۵۰ گرام

گرم پانی ۵۰۰ ملی لیٹر

کنور باری کیو سوس ۱۰۰ گرام

چیپوٹل سوس ۱۰۰ گرام

اختتام پر

لہسن کے پتے، کئے ہوئے ۱۰ گرام

پیاز، کٹا ہوا اور فرائی کیا ہوا ۱۵۰ گرام

بیف، پکا ہوا اور ٹکڑوں میں ۴۰۰ گرام

طریقہ

فرائیز

1 ڈیپ فرائی کئے ہوئے چپس

چیپوٹل گریوی

2 کنور ڈیمی گلیس سوس کو ۵۰۰ ملی لیٹر ہلکے گرم پانی میں ملائیں، پھر ابالیں، کنور باری کیو سوس اور چیپوٹل

سوس ملا کر ساسپین میں ڈالیں اور کم درمیانہ درجہ کے ٹمپریچر پر ابال لیں۔

اختتام پر

3 چیپوٹل گریوی کو فرائیز پر ڈالیں، اس پر بیف اور پیاز بکھیر دیں، پھر لہسن کے پتوں سے سجائیں۔



پلڈ بیف فرائیز

آپ ایک بار ان کا مزہ چکھیں، پھر آپ روزانہ ان کو اپنے ناشتے میں شامل کر لیں گے۔ آپ ان کے اتنے عادی ہو جائیں گے کہ روزانہ ان کو کھائے بغیر رہ نہیں سکیں گے۔ تو ان کو اپنے مینو میں ضرور شامل کیجئے پھر ادیکھئے۔

رب برنٹ اینڈ ہوائی، میپل بی بی کیو



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

۱۰ لمبے رولز سلاد اور فرائیز، ساتھ پیش کریں	۲۰ ملی لیٹر کنور بار بی کیو سوس گرام چیوٹل چلی پیر ۴۰ گرام کنور چکن اسٹوک پاؤڈر	امریکن رب، مکمل، بغیر ہڈی ۳ کلوگرام بریزنگ لیکویڈ ۱-۲ لیٹر کولا ۲۵۰ گرام برائون شوگر ۱۰۰ ملی لیٹر سیب کا سرکہ
	میپل باربی کیو ۱۰۰ ملی لیٹر میپل سیرپ ۱۰۰ گرام کنور باربی کیو سوس	

طریقہ

- 1 رب کو ایک بڑی اوون ڈش میں رکھیں، اس میں بریزنگ لیکویڈ ملائیں، پہلے سے گرم اوون میں ڈھک کر ۴ گھنٹے کے لئے ۱۴۰ سنٹی گریڈ پر پکائیں۔
- 2 ڈھکن ہٹائیں اور اسے دوسری ٹرے میں رکھ کر ٹھنڈا ہونے دیں پھر ۳ سنٹی میٹر کے ٹکڑوں میں کاٹ لیں اور دوبارہ اوون میں رکھ دیں اور گوشت کرسپی ہو جائے تو نکال لیں
- 3 کٹے ہوئے بیف پر میپل باربی کیو سوس لگائیں اور اسے گرم کر لیں۔
- 4 لمبے رولز کی شکل میں بنا کر سلاد اور فرائیز کے ساتھ پیش کریں

رب برنٹ اینڈ ہوائی،



سدرن فرائیڈ چکن شنیٹزل

کلاسک سدرن امریکن فرائیڈ چکن ہے

سدرن فرائیڈ چکن شنیٹزل

Best Foods



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

چکن

بٹر ملک ۷۰۰ گرام

کنور چکن اسٹوک پاؤڈر ۲۰ گرام

چکن بریسٹ، پسندے بنے ہوئے ۱۰ عدد

انڈے، پھینٹے ہوئے ۴ عدد

عام میدہ ۲۵۰ گرام

سوس

بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز ۲۵۰ گرام

چلی گارلک آئل ۲۵ گرام

لال مرچ ۲ گرام

پیپرکا، پاؤڈر ۵ گرام

لہسن، پاؤڈر ۵ گرام

پیاز، پاؤڈر ۵ گرام

مسٹرڈ، پاؤڈر ۳ گرام

کالی مرچ، کٹی ہوئی ۲ گرام

طریقہ

چکن شنیٹزل

- 1 چکن کو بٹر ملک اور کنور چکن اسٹوک پاؤڈر لگا کر ۳ گھنٹے مبرینیٹ ہونے کے لئے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔
- 2 ایک پیالہ میں میدہ اور مصالح ملائیں۔ چکن کو بٹر ملک میں سے نکال لیں اور میدہ کے آمیزے میں ڈال دیں۔
- 3 پھر پھینٹے ہوئے انڈوں میں ڈبو کر دوبارہ میدے میں ڈال دیں۔
- 4 ڈیپ فرائی کریں جب تک کہ پوری طرح پک نہ جائے۔

سوس

- 5 ایک پیالہ میں بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز، چلی گارلک آئل اور لال مرچ ملائیں۔
- 6 چپس اور کم بیک سوس کے ساتھ پیش کریں۔



جنوبی علاقوں کے لوگ اپنے جوشیلے پن سے بہت پیار کرتے، ہیں
جھینگوں کو کرمبس کے ساتھ استعمال کریں اور چھوٹے ٹکڑوں میں
فرائی کرلیں۔ زنگی جیلاپینو مایو کے ساتھ پیش کریں۔ حقیقی جنوبی
!جوشیلے مزے کا لطف اٹھائیں

ٹیری یاکی چیپوٹل میرینیڈ



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

۷۰ گرام براؤن شوگر

۲۵ گرام شہد

۲۰۰ گرام کنور باری کیو سوس

۲۰ گرام چیپوٹل چلی پیپر

۶۰ گرام سویا سوس

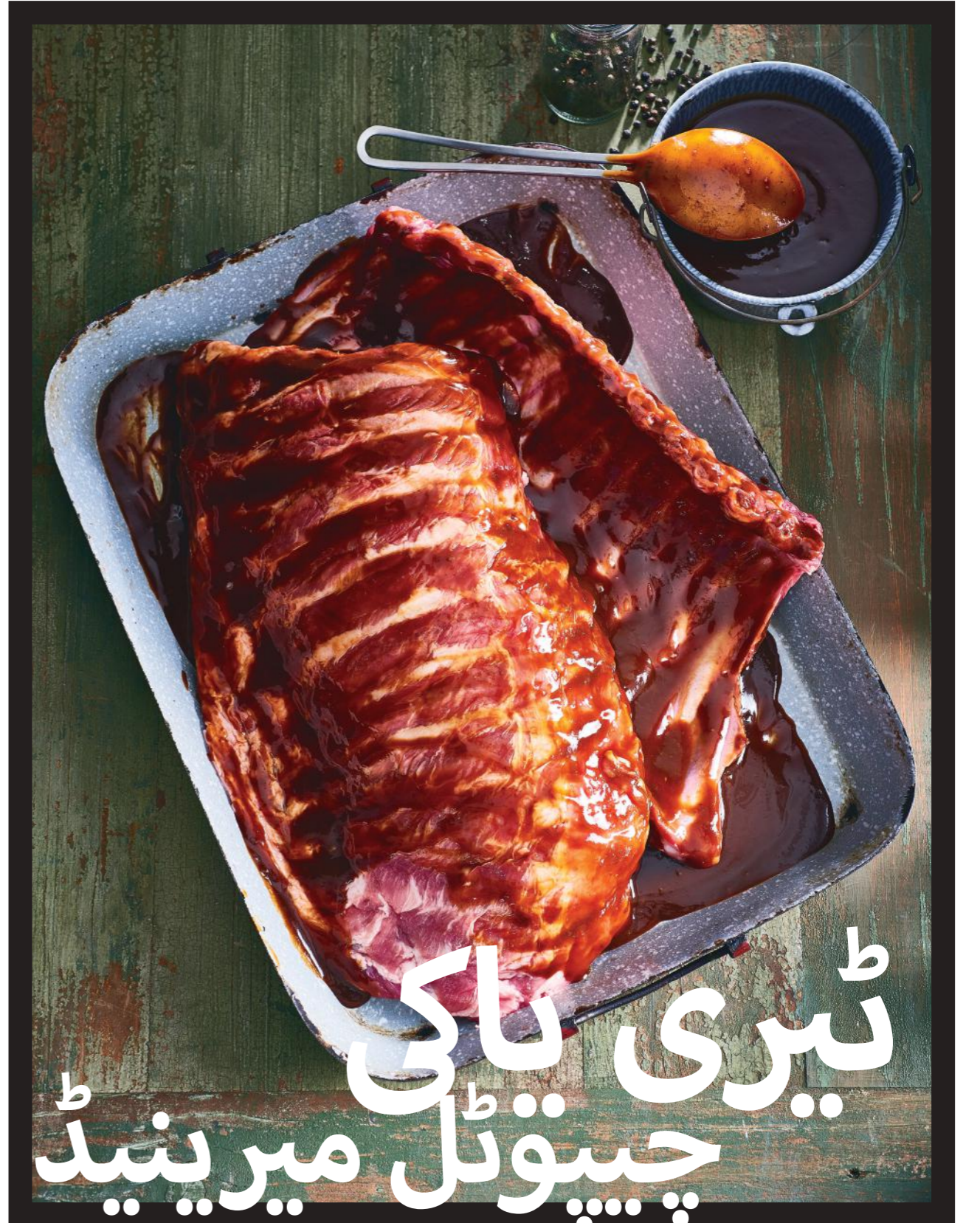
۲۵۰ ملی لیٹر پانی

۳ گرام ادک گرائنڈ کیا ہوا

۳ گرام لہسن پائوڈر

طریقہ

- ۱ ایک سوس پین میں تمام اجزاء ملائیں اور ابال لیں
- ۲ چولہے سے اتار لیں اور ٹھنڈا ہونے دیں
- ۳ بیف ریز کو ۲۴ گھنٹے کے لئے میرینیڈ کریں۔ پھر ۲ گھنٹے تک ۱۵۰ سنٹی گریڈ پر روست کریں
- ۴ بیف کا پانی ۱۵ منٹ کے وقفے سے اسی پر ڈالتے رہیں



ٹیری یاکی چیپوٹل میرینیڈ

یہ نہ پوچھیں کہ ٹیریائی اور باربی کیو ایک ساتھ کیوں؟ یہ ایسے ہی ہوتے ہیں، تو آئیے ہمارے ساتھ! ونگز کو اس قدر ذائقہ دار بنانے کا اس سے آسان طریقہ اور کوئی نہیں۔ اپنے گاہکوں کو دکھا ئیں کہ لوگ یہ کھانے کے بعد کیسے مزے سے انگلیاں چاٹ رہے ہیں۔

ٹریل چیپوٹل امریکن بیف ریز



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

۲ کلوگرام بیف چھوٹی ریز،	۳۰۰ گرام کنور باربی کیو سوس	دھنیا، سجاوٹ کے لئے
۵ سنٹی میٹر کے ٹکڑوں میں کٹی ہوئی	۳۰g گرام چیپوٹل چلی پیپر	سلاء، ڈش کے ساتھ پیش کریں
۲۰ گرام چلی پیوری	۱۰ گرام گارلک پیوری	
۱۰ گرام پیپرکا پاؤڈر	۲۰ گرام چلی پیوری	

طریقہ

- 1 چلی پیوری اور پیپرکا پاؤڈر کو ملائیں اور ریز کے اوپر ملیں اور رات بھر کے لئے میرینڈ کر دیں ریز کو روسٹنگ پن میں رکھیں، اوون میں ۲-۳ گھنٹے تک یا جب تیار ہو جائے اس وقت تک روسٹ کریں۔
- 2 تھوڑے پن جوسز، کنور باربی کیو سوس، چیپوٹل چلی پیپر، گارلک پیوری، چلی پیوری ملائیں اور ریز پر برش سے گلز کریں۔
- 3 اور دوبارہ ۱۵ منٹ کے لئے یا جب تک کیریمل ہو جائے، اوون میں رکھیں۔ سلاء کے ساتھ پیش کریں۔



ٹریل چیپوٹل امریکن بیف ریز

چیپوٹل کارن ڈائوگز، سالسا اینڈ ٹویکو اونینز



یہ کوئی عام ہاٹ ڈاگ نہیں ہے، یہ ڈائوگز کا کنگ ہے! دو معروف ترین امریکن فوڈز ایک نئی شکل میں یکجا ہو کر ایسا مزہ دیں جو کہیں نہیں ملتا۔ دیکھئے لوگ بار میں بیٹھے کس قدر جوش و خروش کے ساتھ کھانے میں مصروف ہیں۔

چیپوٹل کارن ڈائوگز، سالسا اینڈ ٹویکو اونینز



UNILEVER FOOD SOLUTIONS RECIPE

اجزاء ۱۰ افراد کے لئے

چیپوٹل مایو	۲۵۰ ٹماٹر، کٹے ہوئے	۱۵۰ گرام مکئی وغیرہ کا دلیہ	کارن ڈائوگ بیٹر
۲۰۰ گرام بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز	۵۰ ملی لیٹر آئل	۱۰ ہاٹ ڈاگ اسٹکس	۱x انڈا
۱۰۰ گرام باری کیو سوس	۱۰۰ گرام کنور لائمر سیزنگ پائوڈر	سوسیج یا فرینک فرٹس ۱۰	۱۵۰ گرام خمیر شدہ فلور
۳ عدد چیپوٹل پیپرز	پسا ہوا نمک	سالسا	۲۵ گرام چینی
ہاٹ ڈاگ بن ۱۰	ٹویکو اونینز	۲x کارن کویز	۲ گرام نمک
	۱۵۰ گرام برائون پیاز، باریک کٹی ہوئی۔	۵۰ گرام برا پیاز (شیلوٹس)، کٹا ہوا	۲۵۰ ملی لیٹر دودھ

طریقہ

کارن ڈائوگ بیٹر

1 بیٹر کے اجزاء کو ملا لیں۔ ہاٹ ڈاگ اسٹکس ہاٹ ڈاگز میں رکھیں، اس پر تھوڑا سا فلور چھڑکیں اور بیٹر میں ڈبوئیں۔ اچھی طرح پک جانے اور گولڈ ہونے تک فرائی کریں۔

سالسا

2 کارن کو ابالیں اور ایک تیز چاقو کے ساتھ کوب سے دبانے لگ کر لیں۔ اسے ہرے پیاز، ٹماٹر، آئل، کنور لائمر پائوڈر اور نمک کے ساتھ ملا لیں۔ استعمال کے لئے ریفریجریٹر میں رکھ دیں۔

ٹویکو اونینز

3 اونینز کو ڈیپ فرائیئر میں ۱۶۰ سنی گریڈ پر اس وقت تک فرائی کریں جب تک گولڈن اور کرسپی نہ ہوجائیں۔

چیپوٹل مایونیز

4 بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز اور کنور باری کیو سوس کو ملائیں اور استعمال کے لئے ریفریجریٹر میں رکھ دیں پکے ہوئے ڈائوگز کو گرم ہاٹ ڈاگ رولز میں رکھ دیں اور سالسا، چیپوٹل مایو ڈالیں اور ٹویکو اونینز سب سے اوپر ڈالیں۔

پروڈکٹ رینج



کنور باریکیو ساس Knorr Barbecue Sauce

پروڈکٹ نمبر: 67067692
کیس کی ترتیب: 12 x 900g
شیلف لائف:
قیمت: 5,896.15

بیسٹ فوڈز ریئل مایونیز Best Foods Real Mayonnaise

پروڈکٹ نمبر: 67055623
کیس کی ترتیب: 4 x 4L
شیلف لائف:
قیمت: 6,648.15

بیسٹ فوڈز کلاسیک مایونیز Best Foods Classic Mayonnaise

پروڈکٹ نمبر: 67162928
کیس کی ترتیب: 4 x 4L
شیلف لائف:
قیمت: 4,096.00

کنور ڈیمی گلیس Knorr Demi Glace

پروڈکٹ نمبر: 21002158
کیس کی ترتیب: 6 x 750g
شیلف لائف: 6 months
قیمت: 5,695.02

کنور ٹماٹو کیچپ Knorr Tomato Ketchup

پروڈکٹ نمبر: 21121230
کیس کی ترتیب: 4 x 4kg
شیلف لائف: 5 months
قیمت: 3,778.66

کنور چلی گارلک ساس Knorr Chilli Garlic Sauce

پروڈکٹ نمبر: 21121231
کیس کی ترتیب: 4 x 4kg
شیلف لائف: 9 months
قیمت: 3,402.00

کنور لائم سیزننگ Knorr Lime Seasoning

پروڈکٹ نمبر: 65104911
کیس کی ترتیب: 12 x 400g
شیلف لائف: 9 months
قیمت: 9,699.26

Buy now from the UFS product shop



Unilever
Food
Solutions



مزید جانے UFS.COM پر

UNILEVER FOOD SOLUTIONS
AVARI PLAZA, FATIMA JINNAH ROAD,
KARACHI-75530, PAKISTAN

CUSTOMER CARE LINE: 021-111787787