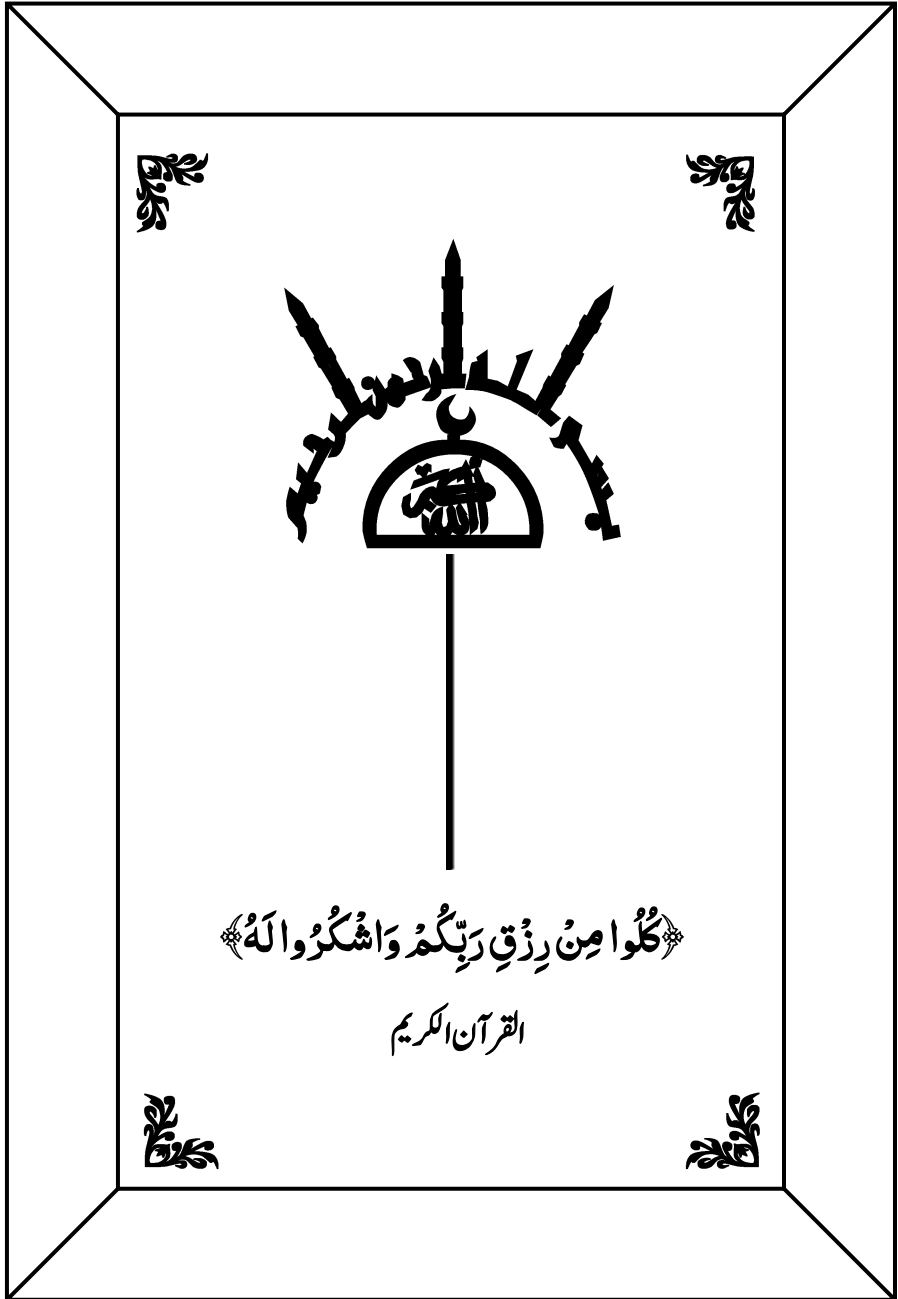


د ډول ډول نوو افغاني او بهرنيو خوړو د پخولو لارښود

د ناوي ډالي



Ketabton.com



د ناوي ډالۍ

﴿د پخلي کتاب په نوې بڼه﴾

د ډول ډول نوو افغاني او بهرنيو خوږو د پخولو
په هکله په نوې بڼه ليکل سوی
آسان او گټور
کتاب

ليکواله:

مېرمن جميله « همت »

د چاپ کال: ۱۳۹۳ لمریز

خپروونکی: مستقبل خپرونډويه ټولنه

د کتاب موضوع:

د ډول ډول نوو افغاني او بهرنيو خوړو د پخولو لارښود

د کتاب نوم:

د ناوي ډالی

- لیکواله: مېرمن جميله « همت »
- کمپوز : ډېوه « همت لور »
- تصحیح او ډیزاین : عبدالمالک « همت »
- خپروونکی : مستقبل خپرنډويه تولنه
- د چاپ نېټه : ۱۳۹۳ ل. کال
- د چاپ ځای : لاهور
- کمپیوټر چاري : ننګیالی « همت »
- د مخونو شمېره : (۲۴۰)
- د مخونو کچه : (۱۷) په (۲۵) سانتیو کی
- د چاپ شمېر : زر ټوکه
- د کتاب بیه () افغانی

ټول حقوق
محفوظ دي

قَالَ اللَّهُ تَعَالَى

بِسْمِ اللَّهِ الرَّحْمَنِ الرَّحِيمِ

﴿يَا أَيُّهَا الَّذِينَ آمَنُوا كُلُوا مِن طَيِّبَاتِ مَا رَزَقْنَاكُمْ

وَاشْكُرُوا لِلَّهِ إِن كُنتُمْ إِيَّاهُ تَعْبُدُونَ﴾

القرآن الكريم

ژباړه:

ای مومنانو! له هغو پاکو شیانو څخه چې موږ ستاسي روزي کړي دي، (څنگه چې موږ خوښه وي) خورئ (او څښي) او پر دغو سترو نعمتونو په زړو، ځولو او د بدن په غړو) د الله شکر وکارئ، که په رشتیا تاسي دهغه بنده گي کوئ (حکم یې منئ او یوازې هغه ته عبادت کوئ).

[د بقرې سوره ۱۷۲ آیت]

لیکچر

مخ	سرلیک	کټه
۲۵	مخکنی خبري	۱
خو ډوله کبابونه ۲۹ - ۵۵		
۲۹	د چرگ کباب	۲
۲۹	د چرگ د غوښو کباب	۳
۲۹	د چرگ دانبي کباب	۴
۳۰	دوهم ډول د چرگ دانبي کباب	۵
۳۰	د چرگ ټوټه کباب	۶
۳۰	تندوري چرگ	۷
۳۱	د چرگ د ورنونو تندوري کباب	۸
۳۱	د چرگ د ورنو کباب په شنه مساله کي	۹
۳۲	د چرگ د ورنو کباب	۱۰
۳۲	د چرگ د سيني سيخ کباب په دانس کي	۱۱
۳۳	د چرگ د سيني کباب د شنو پيازو سره	۱۲
۳۳	د چرگ د سيني لونگ کباب	۱۳
۳۳	د چرگ د سيني دانبي کباب	۱۴
۳۴	دوهم ډول د چرگ د سيني دانبي کباب	۱۵
۳۴	درېيم ډول د چرگ د سيني دانبي کباب	۱۶
۳۵	د چرگ د سيني کباب	۱۷

۳۵	دوهم ډول د چرگ د سينې کباب	.۱۸
۳۶	درېيم ډول د چرگ د سينې کباب	.۱۹
۳۶	د چرگ د سينې لوله کباب	.۲۰
۳۶	يوناني سين کباب	.۲۱
۳۷	دلرگيو سين کباب	.۲۲
۳۷	دوهم ډول دلرگيو سين کباب	.۲۳
۳۸	سين کباب	.۲۴
۳۸	خوندور سين کباب	.۲۵
۳۹	د تر کاريو سين کباب	.۲۶
۳۹	اسپانوي کباب	.۲۷
۴۰	ايراني کباب	.۲۸
۴۰	تاجکستاني کباب	.۲۹
۴۰	عربي کباب	.۳۰
۴۱	دانسې لوله کباب	.۳۱
۴۱	دانسې قيمه کباب	.۳۲
۴۲	د کوفتې دانسې کباب	.۳۳
۴۳	دوهم ډول د کوفتې دانسې کباب	.۳۴
۴۳	تنوري يا دانسې کباب	.۳۵
۴۳	د چاپ يا د ملا د غوښې کباب	.۳۶
۴۴	د پسه د غوښو کړايي کباب	.۳۷
۴۴	د دوپيازي کباب	.۳۸
۴۵	کباب د نارنجو په اوبو کي	.۳۹
۴۵	د کوفتې کباب	.۴۰
۴۵	شامي کباب	.۴۱
۴۶	دېگي کباب	.۴۲
۴۶	خورد کباب	.۴۳

۴۷	د کبانو کباب	۴۴
۴۷	دلمه يي کباب	۴۵
۴۸	د پښتۍ کباب	۴۶
۴۸	بوټي کباب (د تورو غوښو کباب)	۴۷
۴۸	کباب په توبڼ کي	۴۸
۴۹	ساسج کباب	۴۹
۴۹	د اينې کباب	۵۰
۵۰	دوهم ډول د اينې کباب	۵۱
۵۰	د پټاټو رول کباب	۵۲
۵۰	د پټاټو کباب	۵۳
۵۱	د پټاټو او کوفټې کباب	۵۴
۵۲	د ماشو او پټاټو کباب	۵۵
۵۲	د پټاټو الماني کباب	۵۶
۵۲	د پټاټو او نسک دالو کباب	۵۷
۵۳	د پټاټو او زردکو چپلي کباب	۵۸
۵۳	د پټاټو کباب	۵۹
۵۴	تکه کباب د خاوري په کټو کي	۶۰
۵۴	د پټاټو او پوڅکۍ کباب	۶۱
۵۴	کباب د سترخان د ښکلا لپاره	۶۲
۵۵	د درست چرگ کباب د منتو په دېگ کي	۶۳
د چرگ د غوښو ډول ډول پخول ۶۹ - ۵۹		
۵۹	چينايي خواړه	۶۴
۵۹	مکروني د چرگ د سينې سره	۶۵
۵۹	چرگ او مکروني	۶۶
۶۰	د آلوبالو او چرگ سالن	۶۷

۶۰	د چرگ د غوښو سالن د خاوري په کټو کي	۶۸
۶۱	د خاورو په دېگ کي سیندی چرگ	۶۹
۶۱	خوږ، تريو چرگ	۷۰
۶۲	بل ډول خوږ، تريو چرگ	۷۱
۶۳	درست چرگ	۷۲
۶۳	چرگ د نخودو سره	۷۳
۶۳	د سري لنکا چرگ	۷۴
۶۴	سره کړي ورنونه	۷۵
۶۴	د چرگ ورنونه د کيوي سره	۷۶
۶۵	د چرگ ورنونه د مالټې سره	۷۷
۶۵	چرگ د جوړو سره	۷۸
۶۶	د چرگ دوپيازه	۷۹
۶۶	د چرگ د غوښو او پالکو سالن	۸۰
۶۷	د چرگ د سينې سالن	۸۱
۶۷	د چرگ سره سوې سينه	۸۲
۶۷	دهگۍ کلچې د چرگ د سينې سره	۸۳
۶۸	د چرگ سينه د باريکيو ساس سره	۸۴
۶۹	مساله داره چرگ	۸۵

ډول ډول برياني، پلو او

وريچي

۸۱ - ۷۳

۷۳	چاينيز برياني	۸۶
۷۳	د تورو غوښو برياني	۸۷
۷۴	د سبزيو برياني	۸۸
۷۴	زرشک پلو	۸۹
۷۵	دهگۍ پلو	۹۰

۷۵	پوڅه پلو	.۹۱
۷۶	ترکی رشته پلو	.۹۲
۷۶	د پوڅکۍ پلو	.۹۳
۷۶	د کوپړې او زرد کو پلو	.۹۴
۷۷	د مالتو او جلغوزیو پلو	.۹۵
۷۷	نورتن پلو	.۹۶
۷۸	د مټرو پلو	.۹۷
۷۸	د نخودو پلو	.۹۸
۷۹	خوږ رنگه پلو	.۹۹
۸۰	آش د پلو په ډول	.۱۰۰
۸۰	وریجی د غټي مسالې سره	.۱۰۱
۸۰	وریجی د دال نخودو سره	.۱۰۲
۸۱	د رومیانو دمپخته وریجی	.۱۰۳
۸۱	د ترکاریو سره دمپوخته وریجی	.۱۰۴
خو ډوله کړایي ۹۱ - ۸۵		
۸۵	د غوښو کړایي	.۱۰۵
۸۵	دوهم ډول د غوښو کړایي	.۱۰۶
۸۵	د چرگ د غوښو کړایي	.۱۰۷
۸۶	دوهم ډول د چرگ د غوښو کړایي	.۱۰۸
۸۶	درېیم ډول د چرگ د غوښو کړایي	.۱۰۹
۸۷	د چرگ د غوښو سپینه کړایي	.۱۱۰
۸۷	د چرگ د غوښو سپیشل کړایي	.۱۱۱
۸۸	د چرگ لاهوری کړایي	.۱۱۲
۸۸	د چرگ د سینې کړایي	.۱۱۳
۸۸	د پښتورگو او کلپورو کړایي	.۱۱۴

۸۹	لکنوي کړايي	.۱۱۵
۸۹	کباب کړايي	.۱۱۶
۹۰	د کوفتې کړايي	.۱۱۷
۹۰	د اينې او جوړو کړايي	.۱۱۸
۹۱	د پټاڼو کړايي	.۱۱۹
۹۱	د ترکاريو کړايي	.۱۲۰
۹۱	خوندوري تبيني	.۱۲۱
ډول ډول کبان (ماهيان) ۹۵ - ۹۸		
۹۵	کبان د پټاڼو سره	.۱۲۲
۹۵	مراکشي کبان	.۱۲۳
۹۵	د کبانو کباب د ترکاريو سره	.۱۲۴
۹۶	د بې هډوکو کبانوسالن	.۱۲۵
۹۶	د کبانو پکوړې	.۱۲۶
۹۷	دانسې کبان	.۱۲۷
۹۷	بل ډول دانسې کبان	.۱۲۸
۹۷	د کبانو د غوښو چپلي کباب	.۱۲۹
۹۸	بې هډوکو کبان	.۱۳۰
۹۸	د کبانو کړايي	.۱۳۱
د غوښو ډول ډول پخول ۱۰۱-۱۰۴		
۱۰۱	دو پياز	.۱۳۲
۱۰۱	سړې کړي غوښي	.۱۳۳
۱۰۱	دانسې درست ورون	.۱۳۴
۱۰۲	آی خانم	.۱۳۵
۱۰۲	د پسه د پښتې غوښي	.۱۳۶

۱۰۳	د غوښو کيک	. ۱۳۷
۱۰۳	د غوښو کيک د پوڅي او سبزيو سره	. ۱۳۸
۱۰۴	د غوښو زيربي غورمه	. ۱۳۹
ډول ډول کوفتې او دلمې ۱۱۵ - ۱۰۷		
۱۰۷	د بې غورو کوفتې سالن	. ۱۴۰
۱۰۷	د بانجنو او کوفتې سالن	. ۱۴۱
۱۰۸	د تر کاريو کوفته	. ۱۴۲
۱۰۸	د انبي کوفته	. ۱۴۳
۱۰۹	بل ډول د انبي کوفته	. ۱۴۴
۱۰۹	د انبي کوفته د پټاپو سره	. ۱۴۵
۱۱۰	ماش د کوفتې سره	. ۱۴۶
۱۱۰	کوفته د پوڅکي او کډو سره	. ۱۴۷
۱۱۱	د پيازو کوفته	. ۱۴۸
۱۱۱	د بانجنو دلمه	. ۱۴۹
۱۱۲	د پيازو دلمه	. ۱۵۰
۱۱۲	د کرم دلمه	. ۱۵۱
۱۱۳	د روميانو دلمه	. ۱۵۲
۱۱۳	د اوي کډو دلمه	. ۱۵۳
۱۱۳	د کوفتې دلمه	. ۱۵۴
۱۱۴	د اوي کډو دلمه په دابن کي	. ۱۵۵
۱۱۴	په دابن کي د مرچکو دلمه	. ۱۵۶
۱۱۵	د تاک د بلگو دلمه	. ۱۵۷
د سبو ډول ډول سانونه ۱۳۶ - ۱۱۹		
۱۱۹	گډ سبزيجات	. ۱۵۸

۱۱۹	دوهم ډول گډ سبزيجات	. ۱۵۹
۱۲۰	درېيم ډول گډ سبزيجات	. ۱۶۰
۱۲۰	د سبزيجاتو غورمه	. ۱۶۱
۱۲۰	د ترکاريو گډ سالن	. ۱۶۲
۱۲۱	سره کړې ترکارۍ په دانښ کي	. ۱۶۳
۱۲۱	چاينيز ويجيتېبل	. ۱۶۴
۱۲۲	سبزي پالک	. ۱۶۵
۱۲۲	دال او سبزي پالک	. ۱۶۶
۱۲۲	سبزي پالک د مستو سره	. ۱۶۷
۱۲۳	د شفتلو سالن	. ۱۶۸
۱۲۳	دانښي قالبې بانجن	. ۱۶۹
۱۲۴	سري کړي پټاټي	. ۱۷۰
۱۲۴	د پټاټو او مټرو سالن	. ۱۷۱
۱۲۵	د پټاټو غورمه د جواريو، مټرو او ليمبو سره	. ۱۷۲
۱۲۵	گل گوبی او پټاټي	. ۱۷۳
۱۲۶	پټاټي او تازه ملخوزي	. ۱۷۴
۱۲۶	لاهوري پټاټي او کرم	. ۱۷۵
۱۲۶	د پټاټو ساده سالن	. ۱۷۶
۱۲۷	د پټاټو کيک	. ۱۷۷
۱۲۷	د پوڅي او پټاټو سالن	. ۱۷۸
۱۲۷	دانښي پټاټي	. ۱۷۹
۱۲۸	د پټاټو او هگيو سالن	. ۱۸۰
۱۲۸	مساله لرونکي مرچک	. ۱۸۱
۱۲۹	بېنډی	. ۱۸۲
۱۲۹	بل ډول بېنډی	. ۱۸۳
۱۲۹	مساله داري بېنډی	. ۱۸۴

۱۳۰	د بېنډيو او پټاټو سالن	. ۱۸۵
۱۳۰	بېنډۍ د کوفټې سره	. ۱۸۲
۱۳۰	د پيازو سالن	. ۱۸۷
۱۳۱	د پيازو بل ډول سالن	. ۱۸۸
۱۳۱	د گل گوبي يا بروکلي سالن	. ۱۸۹
۱۳۱	د اښي گل گوبي	. ۱۹۰
۱۳۲	د ژير کډو بوراني	. ۱۹۱
۱۳۲	د گډو او بانجنو بوراني	. ۱۹۲
۱۳۳	اوي کډو او دال نخود	. ۱۹۳
۱۳۳	د مترو، گل گوبي، پټاټو او دلمه يي مرچکو سالن	. ۱۹۴
۱۳۴	د بادرنکو سالن	. ۱۹۵
۱۳۴	د شلغمو سالن	. ۱۹۶
۱۳۴	د کرم او هگيو سالن	. ۱۹۷
۱۳۵	بروکلي د لېمبو سره	. ۱۹۸
۱۳۵	د فاصليې سالن	. ۱۹۹
۱۳۵	دوهم ډول د فاصليې سالن	. ۲۰۰
۱۳۶	درېيم ډول د فاصليې سالن	. ۲۰۱
۱۳۶	فاصليه يا شنه لوبيا د مترو سره	. ۲۰۲
ډول ډول دالونه ۱۳۹ - ۱۴۴		
۱۳۹	د دال نخودو سالن	. ۲۰۳
۱۳۹	دوهم ډول د دال نخودو سالن	. ۲۰۴
۱۳۹	پټاټې او نخود	. ۲۰۵
۱۴۰	د نخودو سالن	. ۲۰۶
۱۴۰	دوهم ډول د نخودو سالن	. ۲۰۷
۱۴۱	د نخودو غورمه	. ۲۰۸

۱۴۱	د نخودو لېناني سالن	. ۲۰۹
۱۴۱	لاهوری دال نخود	. ۲۱۰
۱۴۲	پېښوری دال	. ۲۱۱
۱۴۲	دوهم ډول پېښوری دال	. ۲۱۲
۱۴۲	درېیم ډول پېښوری دال	. ۲۱۳
۱۴۳	پېښوری دال د غوښو سره	. ۲۱۴
۱۴۳	د ماشو دال	. ۲۱۵
۱۴۳	د ماشو دوهم ډول دال	. ۲۱۶
۱۴۴	درست نسک	. ۲۱۷
۱۴۴	آش ماش	. ۲۱۸
سوپ، ښوروا او داسي نور ۱۴۷ - ۱۴۹		
۱۴۷	د نسک دالو سوپ	. ۲۱۹
۱۴۷	رایسي سوپ	. ۲۲۰
۱۴۷	دهلوكو سوپ	. ۲۲۱
۱۴۸	د سبزي پالك سوپ	. ۲۲۲
۱۴۸	د زكام سوپ	. ۲۲۳
۱۴۹	ماشاه	. ۲۲۴
۱۴۹	دمترو ښوروا	. ۲۲۵
برگر، سانډويچ، پيزا او داسي نور ۱۵۳ - ۱۵۵		
۱۵۳	د پوڅکۍ برگر	. ۲۲۶
۱۵۳	د سبزي پالکو سانډويچ	. ۲۲۷
۱۵۴	د کوفتي پیتزا	. ۲۲۸
۱۵۴	یوه گوله یي پيزا	. ۲۲۹
۱۵۵	د کبانو پیتزا	. ۲۳۰

مکروني، آش او آشک

۱۵۹ - ۱۶۵

۱۵۹	مکروني	۲۳۱
۱۵۹	چاومين آش	۲۳۲
۱۶۰	چرگ چاومين	۲۳۳
۱۶۰	آش دروميانو د غورمې سره	۲۳۴
۱۶۰	آش د شيدو او پيروي سره	۲۳۵
۱۶۱	بې غوښو منتو	۲۳۶
۱۶۱	د پتاڼو آشک	۲۳۷
۱۶۲	لېزانيا	۲۳۸
۱۶۳	بل ډول لېزانيا	۲۳۹
۱۶۳	دېگي لېزانيا	۲۴۰
۱۶۴	د نخودو او مېوو گډ چاټ	۲۴۱
۱۶۴	د نخودو او پتاڼو چاټ	۲۴۲
۱۶۵	د مېوو شربتې چاټ	۲۴۳
۱۶۵	د نخودو، جوړو او مکروني چاټ	۲۴۴
۱۶۵	د نخودو چاټ	۲۴۵

سمبوسې، پپرکي، پکوپړي، رول او

داسې نور

۱۷۰ - ۱۷۷

۱۶۹	د پتاڼو سمبوسې	۲۴۶
۱۶۹	قرغزي سمبوسې	۲۴۷
۱۷۰	دانبي سمبوسې	۲۴۸
۱۷۰	سمبوسې په چکيده کي	۲۴۹
۱۷۱	د اوي کډو پپرکي	۲۵۰
۱۷۱	بل ډول د اوي کډو پپرکي	۲۵۱

۱۷۲	د سبزي پالکو پکوړې	. ۲۵۲
۱۷۲	د تر کار يو پکوړې	. ۲۵۳
۱۷۲	دوهم ډول د تر کار يو پکوړې	. ۲۵۴
۱۷۳	درېيم ډول د تر کار يو پکوړې	. ۲۵۵
۱۷۳	د گل گوبي پکوړې	. ۲۵۶
۱۷۳	د مرچکو پکوړې	. ۲۵۷
۱۷۴	پوخه پکوړې	. ۲۵۸
۱۷۴	د ماشو پکوړې په مستو کي	. ۲۵۹
۱۷۵	د نخودو پکوړې	. ۲۶۰
۱۷۵	د ډوډۍ رول	. ۲۶۱
۱۷۶	د چرگ د غوښو رول	. ۲۶۲
۱۷۶	د چرگ د غوښو بل ډول رول	. ۲۶۳
۱۷۷	د غوښو رول د منتو په ډنگ کي	. ۲۶۴
۱۷۷	د لېزانيا او سبزي پالکو رول	. ۲۶۵

ځيني هغه خواړه چي کله کله

خوړل کيږي

۱۸۱ - ۱۸۲

۱۸۱	د غوايي د پښو غورمه	. ۲۶۶
۱۸۱	دوهم ډول د پښو غورمه	. ۲۶۷
۱۸۲	درېيم ډول د پښو غورمه	. ۲۶۸
۱۸۲	دانسې املېټ	. ۲۶۹
۱۸۲	د سبزي پالکو دانسي کوکو	. ۲۷۰

څو ډوله ډوډۍ

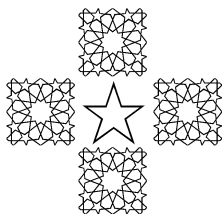
۱۸۷ - ۱۸۹

۱۸۷	پيازي ډوډۍ	. ۲۷۱
۱۸۷	لېمبويي ډوډۍ	. ۲۷۲

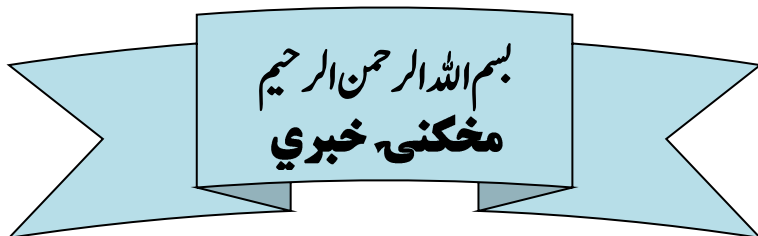
۱۸۷	د برگر ډوډي	۲۷۳
۱۸۸	ډبل روټي يا سانډويچ ډوډي	۲۷۴
۱۸۹	ناشتا	۲۷۵
۱۸۹	د مشنگو ناشتا	۲۷۶
چکني، رُب او داسي نور ۱۹۳ - ۱۹۴		
۱۹۳	چکني	۲۷۷
۱۹۳	د املې چکني	۲۷۸
۱۹۳	د مستو چکني د بادرنګ سره	۲۷۹
۱۹۴	خواړه، تروه چکني	۲۸۰
۱۹۴	د روميانو خوږ کيچف	۲۸۱
۱۹۴	بل ډول د روميانو خوږ کيچف	۲۸۲
کيک، کلچې، حلوا او داسي نوري خوږي ۱۹۹ - ۲۱۶		
۱۹۹	د خرما کيک	۲۸۳
۱۹۹	لېمبويي کيک	۲۸۴
۱۹۹	کيک د پوډين سره	۲۸۵
۲۰۰	د منو کيک	۲۸۶
۲۰۰	جيلي لرونکي کيک	۲۸۷
۲۰۱	د کپلې کيک د جوزو (چارمغزو) سره	۲۸۸
۲۰۱	کلچې	۲۸۹
۲۰۲	خرمايي کلچې	۲۹۰
۲۰۲	د خرما څخه ډکي کلچې	۲۹۱
۲۰۳	نمکي کلچې	۲۹۲
۲۰۳	بل ډول نمکي کلچې	۲۹۳
۲۰۴	د منو کلچه	۲۹۴

۲۰۴	مپوې لرونکې کلچه	۲۹۵
۲۰۵	دوه رڼه کلچې	۲۹۶
۲۰۵	برنجي کلچې	۲۹۷
۲۰۶	په غوړو کې سرې سوي کلچې	۲۹۸
۲۰۶	جوزي کلچې	۲۹۹
۲۰۶	ککوي کلچې	۳۰۰
۲۰۷	د نخودو د اوړو کلچې	۳۰۱
۲۰۷	پفکي کلچه	۳۰۲
۲۰۸	مربايي کلچې	۳۰۳
۲۰۸	ککوي بیسکېټ	۳۰۴
۲۰۹	د زردکو حلوا	۳۰۵
۲۰۹	بل ډول د زردکو حلوا	۳۰۶
۲۱۰	د حلوا څخه ډکي سمبوسې	۳۰۷
۲۱۰	خوږې بادامي سمبوسې	۳۰۸
۲۱۱	ګلاب جامن	۳۰۹
۲۱۱	بل ډول ګلاب جامن	۳۱۰
۲۱۱	د خرمارول	۳۱۱
۲۱۲	قطاب	۳۱۲
۲۱۲	کاکاوي خوږه	۳۱۳
۲۱۳	ترکی بغلاوه	۳۱۴
۲۱۳	پودین د منو د جيلي سره	۳۱۵
۲۱۴	د مپوو جيلي	۳۱۶
۲۱۴	جيلي لرونکي فرني د مپوو سره	۳۱۷
۲۱۵	د ککو فرني	۳۱۸
۲۱۵	ګلپي مپوې د مستو سره	۳۱۹
۲۱۶	مپوه يي مستې	۳۲۰

۲۱۶	کېلې د کوپړې د پوډروسره	. ۳۲۱
ځینې اړینې ټوټې ۲۳۵-۲۱۹		
۲۱۹	د غونډو ټوټې	. ۳۲۲
۲۲۱	د وریجو ټوټې	. ۳۲۳
۲۲۲	د سبزیو ټوټې	. ۳۲۴
۲۲۴	د کبانو (ماهیانو) ټوټې	. ۳۲۵
۲۲۵	د چرگ ټوټې	. ۳۲۶
۲۲۶	د هگیو ټوټې	. ۳۲۷
۲۲۸	د ډوډۍ ټوټې	. ۳۲۸
۲۲۸	د پوڅي او مستو ټوټې	. ۳۲۹
۲۲۹	مختلفي کورنۍ ټوټې	. ۳۳۰
۲۳۵	د یخچال ټوټې	. ۳۳۱
۲۳۷	د دې کتاب د ځینو توکو د پېژندنې په اړه څرگندونې	. ۳۳۲







ستاينه او شکر دی لوی څښتن جل جلاله ته. درود او سلامتیا دي وي زموږ پر ویاړلي پیغمبر حضرت محمد مصطفی صلی الله علیه وآله وسلم او د هغه پر آل او اصحابو باندي. دادی دا پلامی د لوی څښتن جل جلاله په فضل او مرسته دا کتاب چي ”فناوي ډالی“ نومیږي ستاسي لپاره ولیکی، چي تاسي وکولای سئ د هغه په مرسته د لا ډېرو ښو خورو په پخولو سره خپل ستر خانونه لا ډېر ښایسته کړئ.

زما ”پخلی“ کتاب خو د هغه خپروونکي څو واره چاپ کړ اما دا یې نه وه خوښه چي پر هغه باندي نوي زیاتوني وکړم او د کتاب حجم زیات سي او بیه یې لوړه سي. له بلي خوا د پخلي په باب نور نوي راټول سوي توکي هم دونه ډېر سول چي د یوه بشپړ کتاب بڼه یې غوره کړه. ځکه نو په دې فکر کي سوم چي دغه توکي د یوه بېل کتاب په بڼه تاسي ته وړاندي کړم. په هماغو لومړیو کي زما درانه استاد او د ژوند ملگري عبدالملک همت د دې کتاب لپاره ”فناوي ډالی“ نوم خوښ کړ او ویې ویل چي دا به داسي کتاب وي چي افغانان به یې د نورو شیانو سره نایانو ته په سوغات کي ورکوي. ځکه نو ما هم دغه نوم ورته غوره کړ. هېله ده له دې کتاب څخه هر څوک گټه واخلي، په تېره نو واده سوو نایانو ته د یوې ښې ډالی په توگه ورکړه سي او هغوی په خپلو پخلنځیو کي استفاده ځني وکړي. په پای کي دعا کوم چي خدای تعالی دي زموږ گران هیواد بېرته خپلواک کړي او موږ ټول دي لوی څښتن د غلیمانو له دې شوم نیواک او له هغه څخه د زېږېدلو ناورینونو څخه په خیر او عافیت وژغوري، په دېناوي.

ستاسي خور مېرمن جيله همت،
د ده افغانانو نوآباد، کابل

د ۱۳۹۳ل. کال د لېنډی لسمه





د چرگ کباب

اړين مواد:

- ۱- هګۍ څلور دانې ۲- دنخودو اوږه درې د خوړو کاجونګي ۳- مالګه او تور مرچ
- د ضرورت په اندازه ۴- سوډا يوه د چايو کاجونګه ۵- د چرگ ايشولي غوښي يو کپلو
- ۶- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړن:

لومړۍ هګۍ ماتي کړئ، سره ويې وهئ. بيا دنخودو اوږه، مالګه، تور مرچ او کورکمن ور واچوئ او ښه يې سره ګډ کړئ. بيا د چرگ غوښي په دغه مساله کې ووهئ، او په غوړو کې يې سره کړئ او د کاهو او د بادرنګو د الغو سره يې واوډئ.

د چرگ د غوښو کباب

اړين مواد:

- ۱- د سيني غوښي نيم کپلو ۲- ايشولي پټاټه يوه دانه ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه دوې دانې
- ۵- ګشنيز (دنيا) نيمه دسته ۶- هګۍ دوې دانې ۷- ډبل روټي دوې ټوټې ۸- مالګه او
- مرچک د ضرورت په اندازه ۹- تور مرچ يوه د چايو کاجونګه.

د پخېدو تړن:

غوښي، پټاټه، پياز، اوږه، ګشنيز او دوډۍ تر ماشين وباسئ. هګۍ، مالګه، مرچک او تور مرچ ور واچوئ. په لاسو يې ښه سره ګډ کړئ. بيا له دغو موادو څخه د خپلي خوښي کباب جوړ کړئ. په غوړو کې يې سره کړئ.

د چرگ د اښي کباب

اړين مواد:

- ۱- چرگ يوه دانه ۲- هګۍ يوه دانه ۳- ميده سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاجونګي
- ۴- تر ميده اوږه نيمه چايخوړۍ ۵- سويا ساس دوې د خوړو کاجونګي ۶- تور مرچ او مالګه
- د ضرورت په اندازه ۷- سپيني کنجدي دوې د خوړو کاجونګي ۸- مستې نيمه چايخوړۍ.

د پخېدو تړن:

هګۍ سره ووهئ. مستې، اوږه، ادرک، سويا ساس، تور مرچ، سره مرچ، مالګه



ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. د چرگ ټوټې د څو ساعتو لپاره پکښې اخته کړئ. په ترميده اوږو کې کنجدي، مالگه، تور مرچ واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا د چرگ ټوټې په دغو اوږو کې ووهئ. د دابن قالب غوړ کړئ، دغه چرگ پکښې کښېږدئ، په ۴۰ يا ۵۰ دقيقو کې پخېږي.

دوهم ډول د چرگ دابني کباب

اړين مواد:

۱- د چرگ غوښې نيم کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- اوږه څلور دانې ۴- ادرک لږ څه ۵- تازه مرچک دوې دانې ۶- گشنيز (دنيا) لږ څه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۸- مالگه د ضرورت په اندازه ۹- لېمبو اته دانې ۱۰- کوچي ۵۰ گرامه.
د پخېدو ترتيب:

پياز، مرچک، اوږه، ادرک، گشنيز، د پنځو دانو لېمبو اوږه، ۵۰ گرامه کوچي، دا ټول په مکسر کې واچوئ، چکني ځني جوړ کړئ. غوښې د څو ساعتو لپاره پکښې اخته کړئ، بيا يې په يوه غوري کې واچوئ، څو دانې د لېمبو ټوټې پر کښېږدئ، په دابن کې يې کښېږدئ، چي غوښې په دابن کې پخې سي.

د چرگ ټوټه کباب

اړين مواد:

۱- د چرگ کوچني چيچيان دوې دانې ۲- غوري يا کوچي لږ څه ۳- د گشنيز (د دنيا) میده سوی تخم دوې د خوړو کاچوغي ۴- سپينه زيره يوه د خوړو کاچوغه ۵- اومه پيټا يا شينکي يوه ټوټه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.
د پخېدو ترتيب:

د چرگ چيچيان دوه يا څلور ځايه کړئ. د گشنيز تخم، سره مرچک، سپينه زيره او شينکي میده کړئ، مساله ځني جوړه کړئ او د چرگ په ټوټو پوري يې وموږئ، د څو ساعتونو لپاره يې دغسي کښېږدئ. بيا يې په سيخانو باندي وپيښئ، پر اور يې کباب کړئ، لږ غوري په ووهئ، بيا يې په دابن کې پاخه کړئ.

تندوري چرگ

اړين مواد:

۱- چرگ يوه دانه ۲- مستې يوه چايخوري ۳- د لېمبو اوږه دوې د خوړو کاچوغي



۴- اوږه او ادرک یوه د خوړو کاچوغه ۵- غوړي لږ څه ۶- مالګه او کورکومن د ضرورت په اندازه ۷- سپینه زیره یوه د چایو کاچوغه ۸- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه.
 د پخېدو تړننې:

ټوله مساله په مستو کي واچوئ، په چرګ پوري یې وموړئ. په چاره باندي د چرګ سینه او ورنونه چاک چاک کړئ، چي مساله په هډ واخلي. چرګ ۲۴ ساعته په یخچال کي کښېږدئ. بیا لږ غوړي پر وموړئ، په سیخانو یې وپيښئ، په تناره کي یې کښېږدئ. نیم ساعت وروسته یې سره واړوئ، چي ټول چرګ ښه کباب سي، بیا یې د تودې ډوډۍ او سلاتي سره راواخلئ.

د چرګ دورنو تندوري کباب

اړین مواد:

۱- د چرګ ورنونه شپږ دانې ۲- اوږه شپږ دانې ۳- باریکیو ساس^(۱). شپږ د خوړو کاچوغي ۴- مستې درې د خوړو کاچوغي ۵- زیره یوه د چایو کاچوغه ۶- د گشنیز تخم یوه د چایو کاچوغه ۷- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه ۸- مالګه د ضرورت په اندازه.
 د پخېدو تړننې:

باریکيو ساس، مستې، زیره، مالګه، تور مرچ او اوږه په یوه لوبني کي واچوئ، ښه یې سره ګډ کړئ. بیا د چرګ ورنونه په چاره چاک چاک کړئ، په مساله یې ښه ووهئ، د دابن په پتنوس کي یې واودئ او په دابن کي یې کښېږدئ.

د چرګ دورنو کباب په شنه مساله کي

اړین مواد:

۱- د چرګ ورنونه څلور دانې ۲- شنه پیاز د پانو سره درې دانې ۳- گشنیز لږ څه ۴- مرچک دوې دانې ۵- اوږه دوې دانې ۶- ادرک کوچنی ټوټه ۷- پیاز یوه دانه ۸- لېمبو درې دانې ۹- تور مرچ او مالګه د ضرورت په اندازه ۱۰- غوړي څلور د خوړو کاچوغي.
 د پخېدو تړننې:

گشنیز، شنه پیاز، اوږه، ادرک، مرچک او پیاز په مکسر کي واچوئ، چکني ځني جوړ کړئ. بیا د لېمبو اوبه، مالګه، تور مرچ او غوړي ور واچوئ. د چرګ ورنونه په چاره چاک

(۱)- باریکیو ساس د ښار په سوپر مار کېتونو (لویو دکانونو) کي خرڅیږي.

کړئ، دغه مساله ښه په ووهئ، د دوو ساعتونو لپاره يې ښه اخته کړئ. بيا دابن تود کړئ، قالب يې غوړ کړئ، ورنونه پکښي کښېږدئ. پاته مساله يې پر سر ور واچوئ، په دابن کي يې د نيم ساعت لپاره کښېږدئ، ورنونه کبابيږي. دابنونه فرق کوي په ځينو دابنونو کي ژر پخيري، په ځينو کي په ډېر عمر پخيري.

پاڅوونه: که لمبو نه وي د نارنج اوبه ور واچوئ.

د چرگ دورنو کباب

اړين مواد:

۱- د چرگ ورنونه اته دانې ۲- کورکومن نيمه د چايو کاجوغه ۳- د لمبو اوبه نيمه چايخوړی ۴- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۵- اوږه او ادرك دوې د خوړو کاجوغي ۶- چاټ مساله د ضرورت په اندازه ۷- د نخودو اوږه دوې د چايو کاجوغي ۸- مستې يوه چايخوړی ۹- غوړي لږ څه ۱۰- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخيدو تړننېپ:

ورنونه په چاره دوه يا څلور ځايه چاک کړئ، د لمبو اوبه پر وموږئ، کښې يې ږدئ. بيا د نخودو اوږه په وچه کړايي کي بريان کړئ، کښې يې ږدئ چي ساړه سي. بيا مستې، اوږه، ادرك، کورکومن، گرمه مساله، مالگه او مرچک ور واچوئ، سره گډ يې کړئ په دغو موادو کي ورنونه ولړئ او د دوو ساعتونو لپاره يې په يخچال کي کښېږدئ. بيا دا ورنونه په دابن کي يا پر سکرو باندي کباب کړئ، لږ غوړي پر واچوئ. بيا چاټ مساله پر واچوئ د لمبو سره يې راواخلئ.

د چرگ د سيني سيخ کباب په دابن کي

اړين مواد:

۱- د چرگ غوښي نيم کپلو ۲- مستې درې د خوړو کاجوغي ۳- پپروې درې د خوړو کاجوغي ۴- شنه مرچک دوې دانې ۵- اوږه درې دانې ۶- د کباب مساله يوه د خوړو کاجوغه ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۸- ميده سوې زيره يوه د چايو کاجوغه ۹- د لرگيو سيخان د ضرورت په اندازه.

د پخيدو تړننېپ:

غوښي د کباب په اندازه ميده ميده کړئ، مستې، پپروې، مالگه، مساله، تور مرچ او زيره ور واچوئ. ښه يې سره گډ کړئ. غوښي د دوو ساعتونو لپاره اخته کړئ. بيا يې په سيخانو

و پيښي، په دابن کي يې کښپردي چي کباب پوخ سي.

د چرگ د سينې کباب د شنو پيازو سره

لړ پښ هوډ:

۱- د چرگ سينه نيم کپلو ۲- شنه ميده سوي پياز نيمه چايخوري ۳- ميده سوي تازه گشنيز نيمه چايخوري ۴- تور مرچ او مالکه د ضرورت په اندازه ۵- غوري د سره کپدو لپاره ۶- شنه پياز چي يوه اندازه وي د ضرورت په اندازه ۷- بادرننگ يوه دانه ۸- روميان دوې دانې. د پخيدو تړنښ:

د چرگ سينه تر ماشين وباسئ، بيا ميده سوي شنه پياز او گشنيز په لږ غورو کي لږ سره کړئ. کله چي پاسته سي، بيا يې غوښو ته واچوئ. مالگه او تور مرچ هم ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا شنه پياز د يوه لوښت په اندازه پرې کړئ، پاک يې کړئ. بيا د يوه کباب په اندازه غوښي راواخلئ، په لاس کي يې هوار کړئ، او د شنو پيازو سر پکښي ونيسي چي شنې پاڼي يې د کباب د باندي پاتي سي. بيا په هواره کړايي کي يو څه غوري واچوئ. دغه کبابونه پکښي سره کړئ. دا کباب ډېر سره کېده نه غواړي، ځکه د چرگ غوښي ناز کي دي. خو هڅه وکړئ چي د پياز بلگونه ونه سوزي.

د چرگ د سينې لونگ کباب

لړ پښ هوډ:

۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- کُرت د ضرورت په اندازه ۴- تور مرچ د ضرورت په اندازه ۵- غوري ۱۰۰ گرامه ۶- اوږه يوه غوزه. د پخيدو تړنښ:

لومړی پياز تر تراشک وباسئ، په غورو کي يې لږ سره کړئ. يا ميده سوي غوښي ور واچوئ او لږ يې سره کړئ. بيا لږ اوبه ور واچوئ چي غوښي پکښي پخې سي. بيا اوږه په کُرتو کي واچوئ، سره گډ يې کړئ او غوښو ته يې واچوئ. کله چي د کُرتو اوبه وچي سي او پر غورو باندي راسي، تور مرچ ور واچوئ. دا کباب مالگي ته اړتيا نه لري، ځکه چي کُرت خپله مالگه لري نور نو کباب تيار دی.

د چرگ د سينې دابني کباب

لړ پښ هوډ:

۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- کډو ۵۰۰ گرامه ۳- روميان ۳۰۰ گرامه ۴- پوڅه ۳۰۰ گرامه



۵- تور مرچ او مالګه د ضرورت په اندازه ۶- زر ورغ کاغذ د ضرورت په اندازه.
د پخېدو تر تېپ:

د چرګ د سينې غوښې درې، خلور ځايه چاک کړئ. کډو، روميان، پوڅه الغه الغه کړئ. بيا زور ورغ کاغذ راواخلئ، غوړ يې کړئ، خلور الغې کډو کښېږدئ، پر سر يې روميان کښېږدئ، بيا يې پر سر د چرګ سينه کښېږدئ او په چاک سوو ځايونو کې يې يوه يوه پوڅه پوڅه کښېږدئ، مالګه او تور مرچ پر و دوړوئ او کاغذ وپېچئ، په دابن کې يې کښېږدئ په شلو يا پنځه ويشتو دقيقو کې پخېږي. که يې اوبه درلودې د زور ورغ څخه يې وباسئ او په دابن کې يې د څو دقيقو لپاره کښېږدئ چې رنگ يې لږ سور سي.

دوهم ډول د چرګ د سينې دابني کباب

د پخېدو تر تېپ:

۱- د چرګ سينه نيم کپلو ۲- ترميده اوږه لږ څه ۳- وچه ډوډۍ د ضرورت په اندازه
۴- هګۍ دوې دانې ۵- غوړي د ضرورت په اندازه ۶- روميان درې دانې ۷- کور کومن يوه
د چايو کاچوغه ۸- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۹- اوږه درې دانې ۱۰- د پيزا پوڅه ۵۰ گرامه.
د پخېدو تر تېپ:

د چرګ د سينې غوښې نازکې، پلني پرې کړئ، هګۍ په يوه لوبښي کې ماتي کړئ، سره ويې وهئ. په ترميده اوږو کې يوه د چايو کاچوغه کور کومن واچوئ، سره گډيې کړئ. بيا د غوښو يوه يوه پوڅه لومړۍ په اوږو کې وهئ، بيا يې په هګۍ کې وهئ، بيا يې په میده سوې وچه ډوډۍ کې وهئ، په غوړو کې يې سره کړئ. بيا روميان تر تراشک وباسئ، په غوړو کې يې سره کړئ، مالګه، تور مرچ، میده سوې اوږه هم ورواچوئ. بيا دغه کباب په يوه غوړي کې کښېږدئ، پر سر يې سره سوې روميان واچوئ، بيا تر تراشک ايستل سوې پوڅه پر واچوئ، په دابن کې يې د لسو دقيقو لپاره کښېږدئ.

درېيم ډول د چرګ د سينې دابني کباب

د پخېدو تر تېپ:

۱- د چرګ سينه يو کپلو ۲- هګۍ دوې دانې ۳- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاچوغه
۴- تور مرچ، سره مرچ، مالګه او لېمبو د ضرورت په اندازه ۵- مسټر ډساس^(۲). يوه د خوړو کاچوغه.

(۲) - مسټر ډساس د ښار په سوپر مار کېتونو (لويو دکانونو) کې خرڅېږي.

د پخېدو تر تېپ:

هگۍ په يوه لوبني کي ماتي کړئ، سره ويې وهئ. اوږه، مسترډ ساس، تور مرچ، سره مرچ، مالگه ور واچوئ. د چرگ سينه پر اوږدو دوه ځايه کړئ. په دغو موادو کي يې د يوه ساعت لپاره اخته کړئ. بيا په کړايي کي لږ غوري واچوئ، او د سينې ټوټې پکښي سرې کړئ. بيا يې په دابن کي د شلو دقيقو لپاره کښېږدئ چي کباب پوخ سي. بيا په غوري کي کاهو، بادرنګ او نارنج واوږئ، په منځ کي يې کباب کښېږدئ.

د چرگ د سينې کباب

لړين هوا:

۱- د چرگ سينه څلور دانې ۲- غوري نيمه چايخوری ۳- د لېمبو اوبه د يوې چايخوری درېيمه برخه ۴- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاجوغه ۵- ادرك دوې د خوړو کاجوغي ۶- سویا ساس (۳). يوه د خوړو کاجوغه ۷- مالگه او مرچ د ضرورت په اندازه ۸- لېمبو او د روميانو کيچف د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تېپ:

سينې د غوښو په مخصوص چکش وټکوئ او ښه يې هواري کړئ. بيا د لېمبو اوبه، اوږه، ادرك، سویا ساس، غوري، مالگه او تور مرچ سره گډ کړئ، په غوښو پوري يې وموړئ. غوښي د يوې شپې لپاره اخته کړئ. بيا سکاره تازه کړئ، جالی پر کښېږدئ، غوښي پر کباب کړئ. د روميانو د کيچف او لېمبو سره يې راواخلئ.

دوهم ډول د چرگ د سينې کباب

لړين هوا:

۱- د چرگ سينې څلور دانې ۲- مستې څلور د خوړو کاجوغي ۳- اوږه دوې دانې ۴- کورکومن نيمه د چايو کاجوغه ۵- سپينه زيره نيمه د چايو کاجوغه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- غوري لږ څه.

د پخېدو تر تېپ:

سينې په پلاستيک کي وپېچئ او د غوښو په مخصوص چکش باندي يې دونه ووهئ چي نری نازکي سي. بيا ټوله مساله ميده کړئ، په مستو کي يې واچوئ او په غوښو يې وموړئ او د دوو ساعتونو لپاره يې په يخچال کي کښېږدئ. بيا سکاره تازه کړئ، جالی پر کښېږدئ سينه

(۳) - سویا ساس هم د ښار په سوپر مار کېتونو کي خرڅېږي.

پر کباب کړئ او لږ لږ غوړي هم په مورئ. که سکاره نه وي په دانبن کي يې هم پنخولای سي.

درېيم ډول د چرگ د سينې کباب

اړين هواله:

- ۱- د چرگ سينه څلور ټوټې ۲- مالگه د ضرورت په اندازه ۳- سپين مرچک يوه د چايو کاجوغه ۴- سوياساس څلور د خوړو کاجوغي ۵- کارن فلور د ضرورت په اندازه ۶- کنجدي د ضرورت په اندازه ۷- هگۍ يوه دانه ۸- ترميده اوږه نيمه چايخوړۍ ۹- بيکينگ پوډر نيمه د چايو کاجوغه ۱۰- اوبه لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

سوياساس، مالگه او مرچک سره گډ کړئ، د غوښو په ټوټو يې ومورئ. بيا کارن فلور پر دوږوئ، د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. بيا په يوه کاسه کي هگۍ سره ووهئ، لږ اوبه، مالگه، مرچک، بيکينگ پوډر ور واچوئ، ترميده اوږه هم ور واچوئ. د پکوپوډ اوږو په ډول مساله ور ته جوړ کړئ. د غوښو ټوټې په دغه مساله کي ووهئ، بيا يې په کنجدو کي ووهئ، په غوړو کي يې سره کړئ.

د چرگ د سينې لوله کباب

اړين هواله:

- ۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- ايشولي پټاټې دوې دانې ۳- اوږه څلور دانې ۴- تور مرچک يوه د چايو کاجوغه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- ترميده اوږه دوې د خوړو کاجوغي ۸- هگۍ دوې دانې ۹- وچه میده سوې ډوډۍ د ضرورت په اندازه ۱۰- زيره يوه کاجوغه.

د پخېدو تړنښ:

غوښي او پټاټې تر ماشين وباسئ، اوږه، مالگه، زيره، مرچ، اوږه او میده سوي گشنيز ور واچوئ، ښه يې په لاسونو باندي سره گډ کړئ. هگۍ په يوه کاسه کي سره ووهئ. بيا له غوښو څخه لوله کباب جوړ کړئ، لومړی يې په هگۍ کي ووهئ، بيا يې په وچه ډوډۍ کي ووهئ او په غوړو کي يې سره کړئ.

يوناني سيخ کباب

اړين هواله:

- ۱- د پسه توري غوښي نيم کپلو ۲- د چرگ سينه ۲۵۰ گرامه ۳- لمبو درې دانې



۴- اوږه څلور دانې ۵- ادرک لږ څه ۶- د لرگو سيخان د ضرورت په اندازه
 ۷- کيوي دوې دانې يا وچ انځر يوه د خوړو کاچوغه ۸- د غوښو د پستېدو لپاره خوږ
 رنگ لږ څه.

د پخېدو تر تپېدو:

د پسه توري غوښي نازکي نازکي اوږدې پرې کړئ، د غوښو په مخصوص چکش باندي يې
 وتکوئ، مالگه، مرچک، کوټل سوې اوږه، کيوي يا وچ انځور پر واچوئ، لږ د لېمبو اوبه هم پر
 واچوئ، يو پر بل يې کښېږدئ. د څو ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا د چرگ غوښي د کباب په
 اندازه پرې کړئ په يادو سوو موادو کي يې اخته کړئ، لږ خوږ رنگ وړ واچوئ دا هم اخته کړئ.
 بيا د لرگو درې څلور سيخان راواخلئ، د تورو غوښو ټوټه په وپيئ. بيا د چرگ غوښي په
 وپيئ. بيا د تورو غوښو بله څو که په سيخان وپيئ چي د چرگ غوښي يې په منځ کي راسي.
 ټولي غوښي په دې ډول سره جوړي کړئ، سيخان په غوړو کي سره کړئ. بيا يې د څو دقيقو
 لپاره په دابښ کي کښېږدئ. بيا يې د سلاتي سره راواخلئ.

د لرگيو سيخ کباب

لږ يې موند:

۱- اوږه شپږ دانې ۲- مالگه د ضرورت په اندازه ۳- د چرگ سينه يو کپلو ۴- دلمه
 مرچک (شملة مرچک) ژير او سره ۵- پياز يوه دانه ۶- روميان دوې دانې ۷- د لرگيو
 سيخان د ضرورت په اندازه ۸- د زيتون غوړي لږ څه ۹- مسترډ ساس يوه د خوړو کاچوغه.

د پخېدو تر تپېدو:

غوښي کوچنۍ کوچنۍ څلور کنجه ټوټه کړئ، د روميانو مغز هم وړ وباسئ، او روميان هم
 د مرچکو په شان څلور کنجه پرې کړئ. پياز هم په دې ډول پرې کړئ. بيا مسترډ ساس،
 د زيتون غوړي، اوږه او مالگه هم وړ واچوئ او د څو ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا يې د کبابو
 په سيخان وپيئ، اول په سيخ کي غوښي، بيا ژير مرچک، بيا سور مرچک، بيا پياز، روميان
 بيا غوښي وپيئ او په غوړو کي يې سره کړئ. د لرگيو سيخ کباب چمتو دی.

دوه ډول د لرگيو سيخ کباب

لږ يې موند:

۱- د پسه توري غوښي يو کپلو ۲- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي
 ۳- زيره يوه د چايو کاچوغه ۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۵- د لېمبو اوبه يوه



د خوړو کاجوغه ۶- تور مرچ يوه د خوړو کاجوغه ۷- مستې درې د خوړو کاجوغي
۸- غوړي دوې د خوړو کاجوغي ۹- کوچي څلور د خوړو کاجوغي ۱۰- شيدې نيم گيلاس
۱۱- بادام او کاجو يوه د خوړو کاجوغه ۱۲- کریم (ملايي) ۱۰۰ گرامه ۱۳- مالگه او مرچک
د ضرورت په اندازه ۱۴- دانخړ غوره يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو تر تپې:

ټوله مساله په مستو کي واچوئ. د لېمبو اوبه هم ور واچوئ، غوښي پکښي اخته کړئ د ۲۴
ساعتو لپاره يې کښېږدئ. بيا دغه غوښي په سيخانو وپيښئ او پر سکر ويې کباب کړئ. بيا په
يوه کوچني دېنگ کي کوچي ويلي کړئ، شيدې ور واچوئ، ميده سوي بادام او کریم هم ور
واچوئ، پاخه يې کړئ. تر څو گاته سي. بيا دغه کباب په يوه دېش کي واچوئ پر سر يې دغه
ساس واچوئ د تودې ډوډۍ سره يې وخورئ.

سيخ کباب

د پخېدو تر تپې:

۱- د چرگ د سينې غوښي نيم کپلو ۲- لېمبو دوې دانې ۳- اوږه پنځه دانې ۴- تور مرچ يوه
د چايو کاجوغه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- دلرگيو سيخان د ضرورت په اندازه ۷- تازه
گشنيز لږ څه ۸- دلمه مرچک يوه دانه ۹- پياز يوه دانه ۱۰- روميان درې دانې.

د پخېدو تر تپې:

غوښي کوچنۍ کوچنۍ ميده کړئ، د لېمبو اوبه، اوږه، مالگه، گشنيز او تور مرچ
ور واچوئ، د دوو ساعتونو لپاره يې اخته کړئ. پياز او دلمه مرچک هم د غوښو په څېر ميده
ميده کړئ چي په سيخانو وپييل سي. روميان هم په دغه ډول ميده کړئ. بيا سيخان را
واخلئ، يوه ټوټه غوښي، يوه ټوټه مرچک، يوه ټوټه پياز او يو ټوټه رومي او بيا يوه ټوټه غوښي
ټول په دغه ډول وپيښئ. بيا سيخان په دانې کي کښېږدئ چي کباب پوخ سي. کله چي کباب
پوخ سو، د سلاتې سره يې کښېږدئ.

خوندور سيخ کباب

د پخېدو تر تپې:

۱- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۲- پياز درې دانې ۳- روميان درې دانې ۴- کوټل سوي
اوږه او ادرك دوې د خوړو کاجوغي ۵- تازه گشنيز او تازه مرچک لږ لږ
۶- پيټا او اومه انخړ يا شينکي کوچنۍ ټوټه ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړننې:

کوفته سوي غوښي دوه ځله تر ماشين وباسئ. اوږه، ادرک، پياز، پيپتا، گشنيز، مرچک، مالگه او تور مرچ ورواچوئ. ښه يې په لاسو واغږئ. رومي په چاره ميده کړئ ورواږي چوئ او د دوو ساعتونو لپاره يې دغسي کښېږدئ. بيا يې په سيخانو باندې وپيښئ، پر سکرو باندې يې کباب کړئ او لږ غوړي به ووهئ.

د تر کار يو سيخ کباب

د پړين هوډ:

۱- کډو يوه دانه ۲- بانجن يوه دانه ۳- پياز يوه دانه ۴- دلمه مرچک سور، شين، ژير درې دانې ۵- غوړي درې د خوړو کاچونې ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- دروميانو رب درې د خوړو کاچونې ۸- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړننې:

کډو او بانجن سپين کړئ، الغه الغه يې کړئ. بيا هره الغه څلور ځايه کړئ. پياز او مرچک هم دغه ډول پرې کړئ او د لرگيو په کوچنيو سيخانو يې وپيښئ. لومړی يوه ټوټه پياز، بيا کډو، بيا بانجن، بيا سور، شين او ژير مرچک. ټول سيخان په دې ډول سره سم کړئ. په دېگ کې غوړي واچوئ، سيخان لږ پکښي سره کړئ. بيا رب په يوې پيالې کې واچوئ، مالگه، بوره مرچ او يوه د خوړو کاچوغه سرکه، يوه کوچنۍ کاچوغه کور کوم او لږ اوبه ورواچوئ، سره ويې لړئ، پر سيخانو يې واچوئ. د دېگ سر د لسو دقيقو لپاره بند کړئ. د تر کار يو سيخ کباب چمتو دی.

اسپانوی کباب

د پړين هوډ:

۱- د کوفتې توري غوښي نيم کپلو ۲- ايشولي وريجي يوه چايخوری ۳- سره کړي پياز دوې د خوړو کاچونې ۴- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- د گشنيز و تخم يوه د چايو کاچوغه ۷- هگۍ دوې دانې ۸- ترميده اوږه لږ څه ۹- ميده سوې وچه ډوډۍ لږ څه ۱۰- پوڅه ۱۰۰ گرامه ۱۱- غوړي د سره کډو لپاره.

د پخېدو تړننې:

غوښي او سره سوي پياز تر ماشين وباسئ. ايشولي سوي صافي سوي وريجي، مالگه، مرچک، تور مرچ، د گشنيز تخم او يوه هگۍ ورواچوئ. ښه يې سره گډ کړئ. پوڅه کوچنۍ کوچنۍ

څو ډوله کبابونه

ټوټې کړئ. بيا له دې موادو څخه کوچنۍ کوفټې جوړې کړئ او يوه ټوټه پوڅه يې په منځ کې ورکښېږدئ او کباب گړدي گړدي جوړ کړئ، په ترميده اوږو کې يې ووهئ. بيا يې په وهل سوې هگۍ کې ووهئ، بيا يې په میده سوې وچه ډوډۍ کې ووهئ په غوړو کې يې سره کړئ.

ایرانی کباب

اړين مواد:

- ۱- کوچنۍ میده سوي غوښې يو کپلو ۲- میده سوي پياز ۱۲۵ گرامه- گرمه مساله لږ څه
 - ۴- د گشنيز تخم يوه د خوړو کاچوغه ۵- اومه وچ انځر دوې دانې ۶- مستې ۲۵۰
 - ۷- غوړي لږ څه ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تړن:

ټول میده سوي مساله او پياز په مستو کې واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا غوښې ورواچوئ او د ۲۴ ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا دغه غوښې په سيخانو باندې وپيښئ پر سکرو باندې يې کباب کړئ، لږ غوړي په ووهئ. که غوښې لم ولري، بيا غوړو ته اړتيا نسته.

تاجکستاني کباب

اړين مواد:

- ۱- میده سوي غوښې يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- مستې ۲۵۰ گرامه ۴- غوړي لږ څه
 - ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۶- توره زيره يوه د چايو کاچوغه ۷- ادرك يوه د خوړو کاچوغه ۸- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۹- سياه دانه نيمه د چايو کاچوغه
 - ۱۰- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۱۱- بريان سوي نخود لږ څه ۱۲- وچ انځر ۶۰ گرامه
 - ۱۳- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تړن:

میده سوي انځر، گرمه مساله، سيادانه، ادرك، خاشخاش، نخود، سره مرچک، د گشنيز تخم او سره سوي پياز په مستو کې واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا غوښې پکښې اخته کړئ. بيا څو ساعته وروسته دغه غوښې په سيخانو وپيښئ، پر سکرو يې کباب کړئ لږ غوړي په ووهئ.

عربی کباب

اړين مواد:

- ۱- غوښې نيم کپلو ۲- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۳- کوټل سوې اوږه او ادرك دوې

د خوړو کاجوغي ۴- مالګه د ضرورت په اندازه ۵- غوړي لږ څه.

د پخېدو تړن تېپ:

غوښي نازکي پلني پرې کړئ، مالګه، اوږه، ادرک او تور مرچ پر وموړئ او اخته يې کړئ. بيا پر اور باندي جالۍ کښېږدئ، غوښي پر کباب کړئ، په دې وخت کي لږ لږ غوړي پر موړئ.

د اښي لوله کباب

د پړين مواد:

۱- د غوايي توري غوښي نيم کپلو ۲- ميده سوې وچه ډوډۍ (سو خاري اوږه) درې د خوړو کاجوغي ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه درې دانې ۵- هګۍ درې دانې ۶- ترميده اوږه يو نيم گيلاس ۷- بېکنګ پوډر يوه د چايو کاجوغي ۸- شيدې لږ څه ۹- غوړي دوې د خوړو کاجوغي ۱۰- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۱- غوړي د سره کېدو لپاره ۱۲- چکن کيوبز^(۴). يوه دانه.

د پخېدو تړن تېپ:

لومړی ترميده اوږه، بېکنګ پوډر غوړي او مالګه سره واچوئ، ښه يې وموړئ په شيدو کي يې واغږئ، کښې يې ږدئ چي لږ وغوړيږي. بيا غوښي وايشوئ، تر ماشين يې وباسئ. پياز او اوږه هم تر ماشين وباسئ. بيا دوې دانې هګۍ، وچه ميده سوې ډوډۍ، مالګه، چکن کيوبز، تور مرچ، گشنيز، ميده سوې تخم ور واچوئ، ښه يې په لاسو واغږئ چي غاز وکړي. بيا د دغو غوښو څخه يوه اندازه لوله کباب جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا اوږه په ماشين يا آشکز باندي نازک کړئ او د يوې ګوتي په اندازه يې اوږده اوږده پرې کړئ. دغه اوږه په کباب باندي د کریم رول په ډول وپېچئ. بيا هګۍ په کاسه کي سره ووهئ، لږ غوړي ور واچوئ، دغه جوړ سوې کباب په دغه هګۍ کي ووهئ، د دانې په تاوده سوي قالب کي يې واوډئ، په دانې کي يې کښېږدئ، په لسو يا پنځلسو دقيقو کي پخېږي.

د اښي قيمه کباب

د پړين مواد:

۱- تازه د گيلګي غوښي نيم کپلو ۲- شنه پياز درې دانې ۳- غټ خواږه مرچک يوه دانه

(۴) - کيوبز يو ډول څلور کنجه ټيکۍ دي. چکن کيوبز او داسي نور کيوبزونه په بازار کي خرڅيږي.

۴- کوچني روميان دوې دانې ۵- کوټل سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو کاجوغه ۶- مالکه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۸- د گشنيز وتخم دوې د چايو کاجوغي ۹- وازگه د ضرورت په اندازه .

د پخېدو تر تپېدو:

غوښي دوه واړه تر ماشين وباسئ، مالکه، مرچک، تور مرچ، د گشنيز وتخم، کوټل سوې اوږه او ادرک ور واچوئ او ښه يې سره واغبرئ. بيا شنه پياز، شنه مرچک او روميان په چارپه باندي ميده ميده کړئ يا يې د سلاتې په ماشين کي ميده کړئ، ور وايې چوئ، ښه يې سره گډ کړئ او له دې کوفتې څخه غټ لوله کباب جوړ کړئ او هر کباب په وازگه کي وپېچئ د دابن په سيمي جال کي يې کښېږدئ او رويې ور خام کړئ. دا کباب په نيم ساعت کي پخيري. کله چي پوخ سو د سلاتې سره يې راواخلئ.

پاڅوډوډه: که دابن نه وي دا کباب په سيخانو وپېچئ وازگه پر وپېچئ پر سکر و باندي يې کباب کړئ.

د کوفتې دانبي کباب

د پخېدو تر تپېدو:

۱- کوفته سوي توري غوښي يوه کپلو ۲- ترميده اوږه څلور د خوړو کاجوغي
۳- تر تراشک ايستل سوي پياز درې کاجوغي ۴- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاجوغه
۵- مالکه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۶- ايشولي هگۍ اته دانې ۷- المونيم کاغذ د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپېدو:

کوفته سوو غوښو ته ترميده اوږه، پياز، اوږه، مالکه او مرچک واچوئ، او ښه يې واغبرئ چي غوښي تار وکړي. هگۍ سپيني کړئ، بيا المونيم کاغذ څلور کونجه د يوه کوچني دسمال په اندازه پرې کړئ. بيا يو څه غوښي په اوږدو پر کاغذ باندي کښېږدئ، په منځ کي يې دوې ايشولي هگۍ کښېږدئ، په غوښو کي يې وپېچئ او څو کي يې وربندي کړئ. د دابن په قالب کي يې کښېږدئ. نور کبابونه هم په دې ډول سره سم کړئ، په قالب کي يې واوډئ. په دابن کي يې د ۴۰ دقيقو لپاره کښېږدئ. کله چي پاخه سول، د کاغذ څخه يې راوباسئ، په چارپه يې لکه کيک داسي پرې کړئ، د سلاتې سره يې راواخلئ.

دوهم ډول د کوفتې دانې کباب

لړ پين مو اډ:

- ۱- کوفته سوي غوښي يو کپلو ۲- تازه ميده سوي گشنيز نيمه چايخوري
 - ۳- د هگۍ ژير يوه دانه ۴- ميده سوي دار چيني نيمه د چايو کاچوغه ۵- زيره نيمه د چايو کاچوغه ۶- گرمه مساله نيمه د چايو کاچوغه ۷- مالگه د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لړ تيب:

غوښي دوه ځله تر ماشين وباسئ. گشنيز، د هگۍ ژير، مالگه، دار چيني، گرمه مساله او زيره ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا يوه يوه د خوړو کاچوغه کوفته اخلي په سيخانو يې وپيښئ، په يوه غوري کي يې ايردئ. بيا دغه د څو ساعتو لپاره په يخچال کي کښېږدئ. بيا د دانې قالب غور کړئ، دغه د کبابو سيخان پکښي واوډئ په تاوده دانې کي يې کباب کړئ. بيا په مستو کي يوه دانه د لمبو اوبه، لږ بوره او يوه دانه اوږه واچوئ، ښه يې سره ووهئ او د کباب سره يې راواخلي.

تنوري يا دانې کباب

لړ پين مو اډ:

- ۱- غوښي نيم کپلو ۲- پياز ۲۵۰ گرامه ۳- مستي ۲۵۰ گرامه ۴- اومه پيپتا يا د خټکي شينکۍ ۱۲۵ گرامه ۵- زيره، کنجدي او خاشخاش يوه يوه د خوړو کاچوغه ۶- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۷- بريان سوي نخود دوې کاچوغي ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوري لږ څه.
- د پخېدو لړ تيب:

پياز تر تراشک وباسئ، په غورو کي يې سره کړئ. بيا نوره ټوله مساله د پيازو سره ميده کړئ. پيپتا هم ميده کړئ، پيازو ته يې واچوئ. اوږه، ادرک او ټوله مساله مستو ته واچوئ او غوښي ښه پکښي اخته کړئ. څو ساعته وروسته دغه غوښي په دانې يا تناره کي په يوه لوبښي کي کښېږدئ او پخې يې کړئ، تودې تودې يې د ډوډۍ سره راواخلي.

د چاپ يا د ملا د غوښي کباب

لړ پين مو اډ:

- ۱- د پسه د ملا غوښي نيم کپلو ۲- کوچي ۵۰۰ گرامه ۳- تور مرچ او مالگه د ضرورت په اندازه ۴- اوږه څلور دانې ۵- باربيکيو ساس څلور د خوړو کاچوغي.

د پخيدو تر تيب:

په کړايي کي کوچي يا غوري واچوئ، چي سره سي. بيا يوه يوه نازکه د غوښو ټوټه پکښي سره کړئ. مالگه او تور مرچ پر واچوئ. بيا په پاته غوړو کي اوږه سره کړئ باريکيو ساس ورواچوئ. لږ اوبه هم ورواچوئ ويې ايشوئ چي پر غوړو باندي راسي پر غوښو يې واچوئ. يا ډوله: که غوښي پخې نه وي، تاسي کولای سئ چي په المونيم کاغذ کي يې وپېچئ په دانښ کي يې کښېږدئ، بيا وروسته ساس پر واچوئ.

د پسه د غوښو کړايي کباب

لږ يې موږه:

۱- د پسه غوښي نيم کپلو ۲- مستې يو گيلاس ۳- کوټل سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۴- مالگه د ضرورت په اندازه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۶- سکاره د ضرورت په اندازه ۷- شنه مرچک دوې دانې ۸- غوري ۱۲۵ گرامه ۹- زيره دوې د چايو کاچوغي ۱۰- سياه دانه دوې د چايو کاچوغي ۱۱- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه.

د پخيدو تر تيب:

غوښي پر بولئ، د بخار په دېگ کي يې واچوئ. دوې دانې اوږي ميده کړئ، وروايې چوئ. د لږ مالگي سره يې سر وړ بند کړئ چي غوښي پخې سي. بيا په کړايي کي غوري واچوئ چي سره سي. په مستو کي سيادانه، مالگه، مرچک، د گشنيز و تخم ټوله سره گډ کړئ. په غوړو کي اوږه او ادرک واچوئ چي سره سي. بيا غوښي ورواچوئ پکښي سره يې کړئ. بيا مستې ورواچوئ سر يې وړ بند کړئ چي غوښي پخې سي او پر غوړو باندي راسي. بيا سکاره پر گاز باندي تازه کړئ، په يوه لوبښي کي يې د کباب په منځ کي کښېږدئ، لږ غوري پر واچوئ چي دود يې پورته سي. د کباب سر وړ بند کړئ چي بوی يې غوښي په هډ واخلي، کباب تيار دی.

د دوپيازې کباب

لږ يې موږه:

۱- د پسه ايشولي غوښي نيم کپلو ۲- پياز نيم کپلو ۳- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۴- سرکه يا د نارنج اوبه دوې د خوړو کاچوغي ۵- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخيدو تر تيب:

يوه دانه پياز په لږو غوړو کي واچوئ، لږ يې سور کړئ. بيا غوښي ورواچوئ، غوښي او پياز په غوړو کي سره کړئ. پاته پياز الغه الغه کړئ، په مالگه او سرکه کي يې اخته کړئ. کله

چي غوښي سرې سوې الغه سوي پياز پر واچوئ، تور مرچ او مالګه هم ور واچوئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ. بيا په غاب يا غوري کي يوه د تبخي کوچنۍ نازکه ډوډۍ کښېږدئ، دغه دوپيازه کباب پر واچوئ د خوړولو لپاره يې راواخلئ.

کباب د نارنجو په اوبو کي

لړين هوا:

١- توري غوښي نيم کپلو ٢- نارنج پنځه دانې ٣- تور مرچ د ضرورت په اندازه ٤- مالګه د ضرورت په اندازه ٥- غوري لږ څه.

د پخېدو تړ تيب:

غوښي ميده ميده کړئ. د نارنجو اوبه وباسئ. غوښي، د نارنجو اوبه، مالګه او لږ غوري په دېک کي واچوئ، سر يې وربند کړئ. کله چي غوښي پخې سوې او د نارنجو اوبه وچي سوې، په غوري کي يې واچوئ، تور مرچ پر و دوړوئ، کباب تيار دی.

د کوفتې کباب

لړين هوا:

١- د کوفتې غوښي نيم کپلو ٢- پياز يوه دانه ٣- هګۍ دوې دانې ٤- تور مرچ يوه د چايو کاچوګه ٥- د گشنيز تخم دوې د چايو کاچوګي ٦- مالګه او مرچ د ضرورت په اندازه. ٧- بادرنګ يوه دانه ٨- روميان د ضرورت په اندازه ٩- د غاښو خلال د ضرورت په اندازه ١٠- غوري د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړ تيب:

غوښي او پياز دوه واره تر ماشين وباسئ، مالګه، مرچ، د گشنيز تخم ور واچوئ او ښه يې واغبرئ. بيا هګۍ سره ووهئ او غوښو ته يې واچوئ، ښه يې سره ګډ کدئ. بيا له دې غوښو څخه کوچنۍ کوچنۍ کوفتې جوړي کړئ. په غورو کي يې سرې کړئ. بادرنګ په اوږدو څلور ځايه کړئ. او بيا يې ټوټه ټوټه کړئ. روميان هم دغسي ټوټه ټوټه کړئ. بيا د خلال په خاشه باندي يوه ټوټه رومي، يوه دانه کباب او يوه ټوټه بادرنګ وپيښئ، ټول کباب په دې ډول په خاشو وپيښئ او د سلاتې سره يې په غوري يا غاب کي واوډئ.

شامي کباب

لړين هوا:

١- ايشولي غوښي يو کپلو ٢- ايشولي دال نخود يو گيلاس ٣- ايشولي پټاټې يوه دانه



٤- هگۍ، دوې دانې ٥- تور مرچ او مالگه د ضرورت په اندازه ٦- غوړي د سره کېدو لپاره. د پخېدو لړ تېپ:

غوښي، دال نخود او پټاټه تر ماشين وباسئ. هگۍ، مالگه او مرچک ور واچوئ. ښه يې واغړئ. بيا شامي کباب يا لوله کباب ځني جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ. شامي کباب تيار دی.

د بگي کباب

لړ يې مو ٥:

١- د پسه غوښي يو کېلو ٢- د روميانورب درې د خوړو کاچوغي ٣- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ٤- اوږه درې دانې ٥- مالگه د ضرورت په اندازه ٦- غوړي لږ څه ٧- سرکه درې کاچوغي.

د پخېدو لړ تېپ:

غوښي ټوټه ټوټه کړئ، مالگه، سرکه، رب او اوږه ور واچوئ، او د نيم ساعت لپاره يې کښېږدئ. بيا په دېگ کي لږ غوړي واچوئ او په موادو وهل سوي غوښي ور واچوئ. لږ اوبه هم ور واچوئ، د دېگ سر وربند کړئ او پر خام اور يې کښېږدئ چي غوښي پخې سي او اوبه يې وچي سي. بيا تور مرچ پر ودوړوئ. بيا په غوړي کي شنې پانې او سلاته واوډئ او په منځ کي يې دا کباب کښېږدئ.

پاڅوونه: که غوښي غوړي وي، غوړي مه ور واچوئ.

خوړ کباب

لړ يې مو ٥:

د چرگ کوفته نيم کېلو ٢- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ٣- هگۍ يوه دانه ٤- ميده سوي پياز څلور د خوړو کاچوغي ٥- سوياساس دوې د چايو کاچوغي. ٦- بوره يوه نيمه د چايو کاچوغي ٧- مالگه د ضرورت په اندازه.

د شربتو لپاره ٥:

١- نارنج دوې د خوړو کاچوغي ٢- بوره دوې د خوړو کاچوغي ٣- سوياساس دوې د خوړو کاچوغي ٤- سرکه دوې د خوړو کاچوغي. دا ټول مواد په يوه کوچني دېگ کي واچوئ، ويې ايشوئ چي د بورې دانې اوبه سي او شربت ځني جوړ سي.

د پخېدو تړن تېپ:

په يوه پياله کې د چرگ کوفته سوي غوښي، هگۍ، پياز، سوياساس، تور مرچ، مالگه او يوه نيمه کاجوغه بوره واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. لس يا دولس دانې کباب ځني جوړ کړئ، په غوړو کې يې پر خام اور باندي سره کړئ. بيا يې په شربتو کې واچوئ. بيرته يې له شربتو څخه راوباسئ په غاب يا غوري کې يې کښېږدئ، راوايې خلئ.

د کبانو کباب

د پخېدو تړن تېپ:

۱- غټ کبان يو کپلو ۲- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۳- د نخودو اوږه پنځه د خوړو کاجوغي ۴- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۵- غوري د سره کېدو لپاره. ۶- د لېمبو اوبه دوې د خوړو کاجوغي.

د پخېدو تړن تېپ:

کبان وايشوئ، پوست او هډوکي يې ځني ليري کړئ، کوفته ځني جوړه کړئ. مالگه، تور مرچ، گرمه مساله او د لېمبو اوبه ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا په يوه لوبني کې د نخودو اوږه، مالگه، مرچک او لږ اوبه واچوئ، سره ويې وهئ چې د پکوړو غوندي مساله ځني جوړه سي. بيا له غوښي څخه کباب جوړ کړئ، د نخودو په اوږو کې يې ووهئ، په غوړو کې يې سره کړئ.

دلته يې کباب

د پخېدو تړن تېپ:

۱- د پسه کوفته سوي غوښي يو کپلو ۲- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغه ۳- تازه گشنيز او مرچک د ضرورت په اندازه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- د ملخوزو وچي پاني لږ څه ۶- غوري د سره کېدو لپاره.

د پخېدو لپاره:

۱- پوڅه ۱۳۰ گرامه ۲- شنه مرچک د ضرورت په اندازه.

د کباب د مسالې لپاره:

۱- ترميده اوږه ۷۰ گرامه ۲- اوږه ۷۰ گرامه ۳- هگۍ يوه دانه ۴- سرکه لږ څه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو تړن تېپ:

غوښي کوفته کړئ، مالگه، مرچک، گرمه مساله، ملخوزي، اوږه، ادرك، شنه

مرچک او گشنيز ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ او د نيم ساعت لپاره يې کښېرډئ. بيا دغه غوښي په سيخانو وپيښئ پر اور باندي يې کباب کړئ. بيا سيخان ځني وباسئ، پوڅه او ميده سوي مرچک سره گډ کړئ. کله چي مو سيخان ځني وايستل، له پوڅي څخه يې ډک کړئ. بيا تر ميده اوږه، سرکه، اوږه، ادرك، مالگه او مرچک سره واچوئ، لږ اوږه ور واچوئ، د پکورو د اوږو په شان يې اوږه جوړ کړئ. بيا دغه کباب په دغو اوږو کي ووهئ، په غوږو کي يې سره کړئ.

د پښتۍ کباب

اړين مواد:

- ۱- د پسه پښتۍ يو کيلو ۲- هگۍ دوې دانې ۳- شنه مرچک د ضرورت په اندازه
 - ۴- سپينه زيره يوه د چايو کاجوغه ۵- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه
 - ۶- گشنيز اونعداد ضرورت په اندازه ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لړ ټيپ:

گشنيز، نغنا او مرچک په مکسر کي واچوئ، مکس يې کړئ. په دېگ کي يې واچوئ، مالگه او غوښي هم ور واچوئ اوږه دونه ور واچوئ چي پښتۍ پکښي پخې سي او اوږه يې وچي سي. بيا په يوه لوبڼي کي هگۍ سره ووهئ، مالگه او تور مرچ ور واچوئ. بيا په کړايي کي غوړي سره کړئ، پښتۍ په هگۍ ووهئ په غوړو کي يې سرې کړئ.

بوټي کباب (د تورو غوښو کباب)

اړين مواد:

- ۱- توري غوښي يو کيلو ۲- مستې ۲۵۰ گرامه ۳- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغه ۴- ميده سوي زيره يوه د خوړو کاجوغه ۵- اومه پيټا يا شينکۍ د پوستکي سره دوې د خوړو کاجوغي
 - ۶- لېمبو درې دانې ۷- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه ۸- غوړي لږ څه
- د پخېدو لړ ټيپ:

غوښي کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړئ، مستې، مالگه، مرچک، اوږه، ادرك، زيره او د لېمبو اوږه او شينکۍ ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ او د ۲۴ ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا يې په سيخانو وپيښئ او پر سکرو يې کباب کړئ.

کباب په توبڼ کي

اړين مواد:

- ۱- د چرگ ورنونه يو کيلو ۲- مستې يا چکيده يو گيلاس ۳- اوږه پنځه دانې

څو ډوله کبابونه

۴- ادرک يوه ټوټه ۴- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۶- چرګ مساله يوه د چايو کاجوغه ۷- غوري د سره کېدو لپاره.

د پخېدو لار ټيټې:

د چرګ ورنونه درې څلور ځايه کړئ، په مستو کې اوږه، ادرک، مالګه او مرچک واچوئ بڼه يې سره ګډ کړئ. غوښي د څو ساعتو لپاره پکښي اخته کړئ. بيا غوري بڼه تاوده کړئ. د چرګ غوښي پکښي سرې کړئ. کله چې غوښي سرې سوې، د منتو په ډېګ کې اوبه واچوئ چې وايشي، په قالب کې سرې سوي غوښي واوډئ، سر يې ور بند کړئ چې کباب په توبن کې پوخ سي.

ساسج کباب

لار يې هغه:

۱- کوچني ساسج لس دانې ۲- هګۍ يوه دانه ۳- شيدې نيم ګيلاس ۴- ترميده اوږه نيم ګيلاس ۵- د جوړو اوږه د يوه ګيلاس څلورمه برخه ۶- مالګه د ضرورت په اندازه ۷- د لرګيو سيخان د ضرورت په اندازه ۸- بېکنګ پوډر يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو لار ټيټې:

د جوړو په اوږو کې لږ ايشولي اوبه واچوئ، سر يې ورپټ کړئ. بيا د جوړو اوږو ته وهل سوې هګۍ او شيدې واچوئ، بڼه يې سره ولږئ. بېکنګ پوډر، مالګه، مرچک او ترميده اوږه هم ور واچوئ، سره ويې لږئ چې مواد د پکورو د اوږو په شان سي. بيا ساسج په سيخانو وپيښئ، په مساله کې يې ولږئ، په غوړو کې يې سره کړئ.

داينې کباب

لار يې هغه:

۱- اينه نيم کيلو ۲- هګۍ دوې دانې ۳- میده سوې وچه ډوډۍ څلور د خوړو کاجوغي ۴- مالګه، مرچک او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۵- پټاټې د ښکلا لپاره.

د پخېدو لار ټيټې:

اينه د يخچال په يخدان کې د يوه ساعت لپاره کښېږدئ چې لږ يخه سي. بيا يې په تېره چاره باندي ناز که ناز که پرې کړئ. هګۍ په يوه لوبښي کې ماتي کړئ، لږ مالګه، مرچک او تور مرچ ور واچوئ او سره ويې لږئ. بيا يوه يوه ټوټه اينه په هګۍ کې وهئ او

بيا يې په وچه ډوډۍ کي وهئ او په غوړو کي يې سره کړئ. په وچه ميده سوې ډوډۍ کي هم لږ مالگه او تور مرچ واچوئ. پټاټې نازکي يو رنگه د مثلث په شکل پرې کړئ، په غوړو کي يې سرې کړئ او د غوري پر شاوخوا يې واوډئ، په منځ کي يې د ايني کباب کبسپر دئ.

دوهم ډول د ايني کباب

اړين مواد:

۱- د پسه اينه يو کپلو ۲- ادرک لږ څه ۳- اوږه يوه غوزه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- مستې ۲۵۰ گرامه.

د پخېدو تړنښ:

اينه د سيخ کباب په اندازه ټوټه ټوټه کړئ. ادرک، اوږه، مالگه او مرچک سره وکوټئ، په مستو کي يې واچوئ. اينه پکښي اخته کړئ، څو ساعته وروسته يې په سيخانو وپيښئ، پر سکروي يې کباب کړئ.

د پټاټو رول کباب

اړين مواد:

۱- ايشولي سبزي پالک نيمه چايخوري ۲- ايشولي پټاټې څلور دانې ۳- ايشولي دال نخود يوه چايخوري ۴- توره زيره يوه د چايو کاچوغه ۵- ميده سوې اوږه او ادرک يوه د چايو کاچوغه ۶- هگۍ يوه دانه ۷- وچه ميده سوې ډوډۍ يوه چايخوري ۸- کارن فلور څلور د چايو کاچوغي ۹- شيدې څلور د چايو کاچوغي ۱۰- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۱۱- غوړې دسره کېدو لپاره.

د پخېدو تړنښ:

ايشولي پالک، دال نخود، او پټاټې سره گډي کړئ. شنه مرچک، زيره، مالگه، اوږه او ادرک بڼه سره وکوټئ، ميده يې کړئ، پټاټو ته يې واچوئ. يوه هگۍ هم سره ووهئ وروايې چوئ. له دغو موادو څخه اوږده کبابونه جوړ کړئ. شيدې او کارن فلور سره گډ کړئ. دغه کبابونه په دغو موادو کي ووهئ او بيا يې په وچه ډوډۍ کي ووهئ او په غوړو کي يې سره کړئ.

د پټاټو کباب

اړين مواد:

۱- ايشولي خوړيني سوي پټاټې دوې نيمي چايخوري ۲- پيروي نيمه چايخوري



۳- کوچني میده سوي زرد کي او شمله مرچک يوه چايخوري ۴- کوچني میده سوي ادرك، شنه مرچک، تازه گشنيز او شنه پياز يوه چايخوري ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- زيره يوه د چايو کاجوغه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۸- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۹- کارن فلور درې د چايو کاجوغي ۱۰- وچه میده سوي ډوډی نیمه چايخوري ۱۱- هگی دوې دانې ۱۲- غوري د سره کېدو لپاره.

د پختېدو تر تيب:

په ايشولو پټاټو کي، زيره، گرمه مساله، مالگه، شنه مرچک، شنه پياز او ادرك واچوئ، بڼه يې سره گډ کړئ. شمله مرچک ايشولي زرد کي کوچنی کوچنی میده کړئ، په پيروي کي يې واچوئ. مالگه او مرچ وړ واچوئ. بيا د پټاټو څخه گردې گردې د کوفتې په ډول کبابونه جوړ کړئ، منځ يې په گوتو وړ کښکابړئ، د پيروي، مرچکو او زرد کو څخه جوړ مواد پکښي واچوئ بيا يې په پټاټو پټ کړئ بيا دغه کباب په وهل سوي هگی کي ووهئ بيا يې په وچه ډوډی کي ووهئ، په غوړو کي يې سره کړئ.

د پټاټو او کوفتې کباب

لږ يې مواد:

۱- کوفته سوي غوښي ۲۵۰ گرامه ۲- ايشولي پټاټې نیم کېلو ۳- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- تر میده اوړه د ضرورت په اندازه ۸- وچه میده سوي ډوډی د ضرورت په اندازه ۹- هگی درې دانې ۱۰- پياز يوه دانه ۱۱- غوري د سره کېدو لپاره.

د پختېدو تر تيب:

په کړايي کي لږ غوري واچوئ، میده سوي پياز لږ پکښي سره کړئ. کوفته سوي غوښي ورواچوئ او سره يې کړئ. بيا يې اور وړ بند کړئ. ايشولي پټاټې سپيني کړئ، تر تراشک يې وباسئ، سره سوي کوفته وړ واچوئ، مالگه، مرچک، د گشنيز تخم، تور مرچ او تازه گشنيز وړ واچوئ، بڼه يې سره گډ کړئ. بيا په يوه کاسه کي هگی ماتي کړئ، بڼه يې سره ووهئ. مالگه او مرچک هم وړ واچوئ. بيا د جوړو سوو موادو څخه کوچنی کوفتې جوړي کړئ. لومړی يې په هگیو کي ووهئ، بيا يې په میده سوي ډوډی کي ووهئ. بيا يې په غوړو کي سره کړئ. د کوفتې او پټاټو کباب تيار دی.

د ماشو او پټاټو کباب

لړ پين موږه:

- ۱- ايشولي پټاټې نيم کپلو ۲- ايشولي ماش يو گيلاس ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه شپږ دانې ۵- گشنيز لږ څه ۶- تازه مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۸- دال مساله يوه د چايو کاجوغه ۹- مالکه د ضرورت په اندازه ۱۰- ميده سوې وچه ډوډۍ دوې د خوړو کاجوغي ۱۱- هگۍ درې دانې.

د پخېدو تړنښ:

ايشولي پټاټې، ماش، پياز، اوږه، گشنيز، مرچک او غوښي تر ماشين وباسئ، مالکه، تور مرچ، وچه ډوډۍ، دال مساله ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. چپلي کباب غوندي کباب ځني جوړ کړئ. هگۍ په يوه کاسه کي سره ووهئ، لږ مالکه پر واچوئ. بيا په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، دغه کباب په هگۍ کي ووهئ، په لږ غوړو کي يې سور کړئ.

د پټاټو الماني کباب

لړ پين موږه:

- ۱- ايشولي پټاټې يو کپلو ۲- تر ميده اوږه يوه د خوړو کاجوغه ۳- هگۍ دوې دانې ۴- وچه ميده سوې ډوډۍ د ضرورت په اندازه ۵- مالکه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- بادام ۱۰۰ گرامه ۷- پيروی يوه قطۍ ۸- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړنښ:

پټاټې تر ماشين وباسئ، مالکه، مرچک او تر ميده اوږه ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا کوچنۍ کوچنۍ کوفتې ځني جوړي کړئ. هگۍ په يوه کاسه کي سره ووهئ. غوړي په کړايي کي سره کړئ. بيا دا کباب يو واري په هگۍ کي ووهئ، بيا يې په وچه ډوډۍ کي ووهئ او يوه دانه بادام پکښي کښېږدئ. او په غوړو کي يې سره کړئ. بيا پيروی په يوه کاسه کي واچوئ، ورسره راوايې خلئ. د هر چا چي خوښه وه په خپل غاب کي پر کباب باندي پيروی واچوئ، او که مو نه وي خوښه مه يې اچوئ.

د پټاټو او نسک دالو کباب

لړ پين موږه:

- ۱- پټاټې نيم کپلو ۲- نسک دال ۲۰۰ گرامه ۳- گشنيز لږ څه ۴- مالکه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- غوړي د سره کېدو لپاره ۶- هگۍ دوې دانې ۷- گندنه يا شنه



پياز لږ څه .

د پخېدو تړن تېپ:

ايشولي پټاټې تر تراشک وباسئ، ايشولي نسک ور واچوئ. هگۍ ور ماتي کړئ. میده سوي تازه گشنيز، پياز، مالگه او مرچک هم ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. د کباب مواد چي هر څونه واغړئ هغونه کباب ښه راځي. بيا په کړايي کي غوړي واچوئ کله چي سره سي، نو له پټاټو څخه ستاسي د خوښي کباب جوړ کړئ او په غوړو کي يې سره کړئ.

د پټاټو اوزر د کو چيلي کباب

لږ يې مواد:

۱- ايشولي پټاټې څلور دانې ۲- زردکي دوې دانې ۳- هگۍ دوې دانې ۴- زيره دوې د چايو کاچوغي ۵- وچ گشنيز دوې د چايو کاچوغي ۶- تور مرچ او مالگه د ضرورت په اندازه ۷- اوږه دوې د خوړو کاچوغي.

د پخېدو تړن تېپ:

ايشولي پټاټې اوزر د کي تر تراشک وباسئ، هگۍ، اوږه او مساله جات ټوله ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا ستاسي د خوښي چيلي کباب ځني جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ، د چکنيو سره يې راواخلئ.

د پټاټو کباب

لږ يې مواد:

۱- ايشولي پټاټې درې دانې ۲- زردکي يوه دانه ۳- دلمه يې مرچک يوه دانه ۴- شنه مرچک دوې دانې ۵- پوڅکۍ شپږ دانې ۶- مالگه، مرچک، تور مرچ د ضرورت په اندازه ۷- هگۍ يوه دانه ۸- گشنيز لږ څه ۹- میده سوې وچه ډوډۍ د ضرورت په اندازه ۱۰- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړن تېپ:

زردکي، پوڅکۍ، شنه مرچک، دلمه مرچک او گشنيز میده میده کړئ، ايشولي پټاټې خوړيني کړئ. ټول میده سوي مواد، مالگه، مرچک او تور مرچ ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا د دغو موادو څخه گړدي يا اوږده کباب جوړي کړئ. په يوه لوبښي کي هگۍ سره ووهي. دغه کباب لومړی په هگۍ کي ووهئ، بيا يې په وچه ډوډۍ کي ووهئ. بيا يې په غوړو کي سره کړئ.

تکه کباب د خاوري په کټو کي

اړين مواد:

- ۱- د چرگ غوښي يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه
- ۴- مستې ۲۵۰ گرامه ۵- اوبه او ادرک دوې د خوړو کاجوغي ۶- غوړي خلور د خوړو کاجوغي ۷- مالگه او شنه مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

په مستو کي ټوله مساله واچوئ. د چرگ غوښي د شپږو ساعتونو لپاره پکښي اخته کړئ. بيا دغه غوښي په يوه خاورين دېگ کي پر خام اور باندي په دم پخې کړئ. کله چي غوښي پخې سوې او اوبه يې وچي سوې، بيا يو ټوټه سکور پر گاز باندي ونيسئ چي ښه تازه سي. بيا يې د کټوي په منځ کي کښېږدئ او دوې کاجوغي غوړي پر واچوئ. د دېگ سر ژر ور بند کړئ چي غوښي د سکرو دود ښه په هډواخلي. لس دقيقې وروسته يې د سلاتي او تودې ډوډۍ سره راواخلئ.

د پټاټو او يو څکۍ کباب

اړين مواد:

- ۱- ايشولي پټاټې دوې دانې ۲- پوڅکۍ يو دبلې (يا تازه پوڅکۍ و ايشوئ)
- ۳- کوچي يوه د چايو کاجوغه ۴- ملايي يوه د چايو کاجوغه ۵- لمبو يوه دانه
- ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه
- ۸- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړن:

ايشولي پټاټې خوريني کړئ. پوڅکۍ هم ميده ميده کړئ ور وايې چوئ. کوچي، پيرو، مالگه، مرچک او د گشنيز تخم هم ور واچوئ. ښه يې سره گډ کړئ. بيا کباب ځني جوړ کړئ او په لږو غوړو کي يې سور کړئ.

کباب د سترخان د ښکلا لپاره

اړين مواد:

- ۱- ايشولي غوښي ۲۵۰ گرامه ۲- د چرگ سينه ۲۵۰ گرامه ۳- اوبه درې دانې
- ۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۵- تور مرچ نيمه د چايو کاجوغه ۶- مالگه
- د ضرورت په اندازه ۷- د لرگيو سيخان د ضرورت په اندازه ۸- د شنو پيازو پاني

د ضرورت په اندازه ۹- هګۍ يوه دانه ۱۰- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو لپاره:

ايشولي غوښي او اوږه تر ماشين وباسئ. د گشنيز تخم، مالګه، تور مرچ، هګۍ ور واچوئ، ښه يې سره ګد کړئ. د چرګ سينه پر اوږدو نرۍ نرۍ نازکي پرې کړئ، مالګه پر واچوئ. د کوفته سوي غوښو څخه ګردۍ ګردۍ د جوزو په اندازه کباب جوړ کړئ، پر هر کباب باندي د چرګ يوه ټوټه غوښه وپېچئ د لرګيو په سيخانو يې وپيښئ. په هر سيخ کي دوه يا درې کبابه وپيښئ. په غوړو کي يې سره کړئ. بيا د سيخانو په لڅووځايونو باندي د پيازو پاني وپېچئ.

د دست چرګ کباب د منتو په دېګ کي

لړ يې موند:

۱- چرګ يوه دانه ۲- پياز يوه دانه ۳- اوږه درې دانې ۴- مستې دوې د خوړو کاچوغي ۵- د ليمبو اوبه دوې د خوړو کاچوغي ۶- سپينه زيره يوه د چايو کاچوغي ۷- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- کور کومن نيمه د چايو کاچوغي ۹- ګرمه مساله يوه د خوړو کاچوغي ۱۰- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ۱۱- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو لپاره:

د دست چرګ پريولئ، پوست يې ځيني ليري کړئ، په چاره باندي يې سينه او ورنونه چاک چاک کړئ. بيا پياز او اوږه تر تراشک وباسئ، په مستو او د ليمبو په اوبو کي يې سره ګد کړئ، ټولي مسالي ور واچوئ، چرګ په دغومسالو پوري ولړئ، د دوو ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا د منتو په دېګ کي اوبه واچوئ چي وايشي. بيا په قالب کي دست چرګ د نيم ساعت لپاره په دم کي پوخ کړئ. وروسته تر نيم ساعت په يوه کړايي کي ډير غوړي سره کړئ. دست چرګ پکښي سور کړئ، د چپس او سلاتي سره يې راواخلئ.



چينايي خواړه

اړين مواد:

- ۱- د چرگ د سينې غوښې يو کپلو ۲- پياز څلور دانې ۳- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۴- تور مرچ، زيره، مالگه، او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- وريجي ۲۵۰ گرامه ۶- روميان دوې دانې ۶- هکي يوه دانه ۷- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو ترتيب:

لومړی غوړي په کړايي کي واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا ميده سوي غوښي ور واچوئ، پکښي سرې يې کړئ چي پستې سي. بيا زيره، د گشنيز تخم، تور مرچ، مالگه او مرچک ور واچوئ. بيا روميان او اوږه ور واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا وريجي ور واچوئ، يو شو واره يې سره ولږئ. بيا وهل سوې هکي ور واچوئ، چينايي خواړه تيار دي.

مکروني د چرگ د سينې سره

اړين مواد:

- ۱- مکروني يو پاکټ ۲- د چرگ سينه ۳۰۰ گرامه ۳- لمبو دوې دانې ۴- پياز يوه دانه ۵- روميان دوې دانې ۶- اوږه درې دانې ۷- شنه مرچک او تازه گشنيز د ضرورت په اندازه ۸- مالگه د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو ترتيب:

په يوه دېگ کي مالگه، اوبه او يوه د خوړو کاچوغه غوړي واچوئ، کښي يې ږدئ چي وايشي. کله چي وايشېدل، مکروني ور واچوئ چي پاخه سي. کله چي مکروني پاسته سول، صاف يې کړئ. بيا په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا د چرگ د سينې غوښي ميده ميده کړئ، ور وايې چوئ چي پکښي سرې سي. بيا مالگه، تازه مرچک او دلېمبو اوبه ور واچوئ. کله چي پاخه سول، مکروني ور واچوئ. روميان سپين کړئ، ميده يې کړئ ور وايې چوئ، گشنيز هم ورواچوئ او د خو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

چرگ او مکروني

اړين مواد:

- ۱- د چرگ ايشولي غوښي دوې چايخوړی ۲- ايشولي مکروني يو پاکټ



- ۳- ايشولي متر يوه چايخوری ۴- پياز يوه دانه ۵- اوږه نيمه د چايو کاجوغه
- ۶- سپينه سرکه دوې د خوړو کاجوغي ۷- چينايي مالگه يوه د چايو کاجوغه
- ۸- غوړي دوې د خوړو کاجوغي ۹- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

غوړي په کړايي کي واچوئ، ايشولي غوښي پکښي سرې کړئ. بيا پياز، اوږه، سرکه، مالگه او چينايي مالگه ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا متر ور واچوئ، دم يې کړئ. بيا په يوه دېش کي ايشولي مکروني واچوئ، سرې سوي د چرگ غوښي پر سر ور واچوئ شاوخوا ته يې روميان او بادرنګ واوډئ.

د آلبالو او چرگ سالن

لړين هوا:

- ۱- د چرگ غوښي نيم کپلو ۲- آلبالو ۱۲۵ گرامه ۳- بوره ۵۰ گرامه ۴- کارن فلور
- د ضرورت په اندازه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- غوړي لږ څه ۶- د چرگ يخني
- د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

په يوه دېگ کي غوړي واچوئ، چرگ پکښي سور کړئ. بيا د چرگ يخني، مالگه، بوره ورواچوئ، سر يې وربند کړئ چي چرگ پوخ سي. بيا د آلبالو مندکي ځني وباسئ په مکسر کي يې مکس کړئ، د چرگ غوښو ته يې واچوئ. کله چي وايشېدل د ضرورت په اندازه کارن فلور د چرگ په يخني يا اوبو کي حل کړئ، سالن ته يې واچوئ چي سالن گاته سي.

د چرگ د غوښو سالن د خاوري په کټو کي

لړين هوا:

- ۱- د چرگ غوښي يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- روميان دوې دانې ۴- خاشخاش دوې
- د خوړو کاجوغي ۵- کوټل سوې اوږه او ادرک څلور د خوړو کاجوغي ۶- تازه گشنيز او نعنا
- څو پاني ۷- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۸- خواږه ولني او ملخوزي يوه د خوړو
- کاجوغه ۹- مستې درې د خوړو کاجوغي ۱۰- کورکومن يوه د چايو کاجوغه ۱۱- گرمه
- مساله يوه د چايو کاجوغه ۱۲- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۳- زيره يوه د چايو کاجوغه
- ۱۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه.



د پخېدو تر تپې:

شنه مرچک، گشنيز، نعنا، اوږه، ادرك او خاشخاش په مكرس كې واچوئ، ښه يې مكرس كړئ. خواږه ولني، ملخوزي، د گشنيز تخم او زيره په كړايي كې وچ بريان كړئ، ميده يې كړئ. مكرس سوې شنه مساله او بريان سوې مساله، مستې او كور كومن سره گډ كړئ، په غوښو پوري يې وموږئ. يو ساعت يې كښېږدئ. بيا د خاوري په دېگ كې پياز او روميان واچوئ، پر سر يې د چرگ غوښي واوډئ، د دېگ سر په المونيم كاغذ بند كړئ. سر پوښ پر كښېږدئ. د پنځلسو دقيقو لپاره يې دغسي دم كړئ، پر خام اور باندي يې كښېږدئ. كله چي غوښي پخې سوې، په دېگ كې يې سره واړوئ او پخوئ او په دېش كې يې راواخلئ. دا خواږه دهغو خلكو لپاره چي له غوړو خخه پرهېز وي، ډېر گټور دي.

پاڅوڼه: كه المونيم كاغذ نه وي، اوږه كلك واغږئ د دېگ د سر شاوخوا په بنده كړئ چي د دېگ توبښ راونه وځي.

د خاورو په دېگ كې سيندې چرگ

لړين مواد:

- ۱- د چرگ غوښي يو كېلو ۲- اوږه يوه غوزه ۳- ملخوزي، سياه دانه، خواږه ولني، تور مرچ يوه يوه د چايو كاچوغه ۴- شنه او سره درست مرچك د ضرورت په اندازه ۵- لېمبو دوې دانې ۶- مستې ۲۵۰ گرامه ۷- روميان ۱۲۵ گرامه ۸- گرمه مساله يوه د چايو كاچوغه ۹- پياز څلور دانې ۱۰- غوړي يوه نيمه چايخوري ۱۱- ادرك يوه د خوړو كاچوغه ۱۲- دگشنيز تخم يوه د خوړو كاچوغه ۱۳- مالگه او تازه گشنيز د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپې:

درې دانې پياز او روميان وايشوئ. اوږه او ادرك وړ واچوئ، په مكرس كې يې سره گډ كړئ. بيا د خاوري په دېگ كې غوړي واچوئ، پياز پكښي سره كړئ. بيا گډ سوي مواد وړ واچوئ، سره يې كړئ. بيا چرگ وړ واچوئ ښه يې سور كړئ. بيا مستې وړ واچوئ ښه يې سره كړئ. مساله وړ واچوئ كله چي پر غوړو راغلل، دېگ دم كړئ پر خام اور يې كښېږدئ.

خوړ تر يو چرگ

لړين مواد:

- ۱- د چرگ غوښي نيم كېلو ۲- دلمه يي مرچك دوې دانې ۳- اناناس يوه دانه

٤- شنه پياز څلور دانې ٥- بوره نيمه چايخوری ٦- سرکه نيمه چايخوری
٧- سو يا ساس يوه د خوړو کاجوغه ٨- د روميانو کيچف درې د خوړو کاجوغي
٩- کارن فلور دوې د خوړو کاجوغي ١٠- ادرک لږ څه ١١- هگۍ يوه دانه ١٢- غوړي
د سره کېدو لپاره.
د پخېدو تړنښ:

په يوه پياله کې بوره، سرکه، سوياساس، کيچف، ادرک او نيمه چايخوری اوبه واچوئ او
کښې يې ږدئ. بيا هگۍ سره ووهئ، غوښي يوه يوه ټوټه په هگۍ کې ووهئ، بيا يې په کارن
فلور کې ووهئ او په غوړو کې يې سره کړئ. بيا په يوه کړايي کې غوړي سره کړئ، شمله
مرچک او پياز لږ پکښې سره کړئ. هغه سرکه او بوره چې مو گډ کړي وه، هغه ورواچوئ
ويې ايشوئ. بيا لږ کارن فلور ورواچوئ چې لعاب گاته سي. بيا د انناس ټوټې او سرې سوي
غوښي ورواچوئ، لږ يې و ايشوئ، نور يې راواخلئ.

بل ډول خوړ. تريو چرگ

د پخېدو تړنښ:

١- د چرگ غوښي نيم کېلو ٢- ايشولي پټاڼې نيم کېلو ٣- دلمه يې مرچک دوې دانې
٤- کوتل سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو کاجوغه ٥- سوياساس يوه د خوړو کاجوغه
٦- د مرچکو ساس د ضرورت په اندازه ٧- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ٨- کارن فلور
نيمه د چايو کاجوغه ٩- د روميانو کيچف يوه چايخوری ١٠- چينايي مالکه يوه د چايو
کاجوغه ١١- بوره يوه نيمه د چايو کاجوغه ١٢- مالکه د ضرورت په اندازه ١٣- غوړي
د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په يوه ډېنگ کې غوړي سره کړئ، تر تراشک ايستل سوې اوږه او ادرک ورواچوئ. بيا
تور مرچ، مالکه، سوياساس، د مرچکو ساس، چينايي مالکه او بوره ورواچوئ، سره يې کړئ.
بيا د چرگ غوښي ورواچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا لږ د چرگ يخني يا اوبه ورواچوئ چې
د چرگ غوښي پخې سي. کله چې غوښي پخې سوې، کارن فلور ورواچوئ چې لعاب يې گاته
سي. بيا په لږو غوړو کې شمله مرچک سره کړئ، هغه ورواچوي. پټاڼې څو ځايه کړئ، ورو
وايې چوئ. بيا د روميانو خوړ کيچف ورواچوئ، لږ يې. بيا يې اور وربند کړئ خوړ تريو
چرگ تيار دی.

درست چرگ

پړيڼ موږه:

- ۱- چرگ يوه دانه ۲- ميده سوې اوږه يوه د خوړو کاچوغه ۳- وچ ميده سوي انځر يوه د خوړو کاچوغه ۴- مستې يوه ماست خورۍ ۵- خاشخاش نيمه چايخورۍ ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- سپينه زيره دوې د خوړو کاچوغي ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوري يوه نيمه چايخورۍ.

د پخېدو تړنښ:

د چرگ ورنونه او سينه په چاره چاک چاک کړئ چي مساله بڼه په هډ واخلي او بڼه پوخ سي . ټوله مساله ميده کړئ، په مستو کي يې واچوئ. بيا چرگ په يوه کاسه کي کښېږدئ، دغه مساله په ووهئ او د څو ساعتو لپاره يې اخته کړئ. بيا په يوه کړايي کي غوري واچوئ، چرگ پر خام اور باندي پکښي سور کړئ. بيا هم د چرگ په غوښو چاره يا پنجه ور دننه کړئ او پر سر يې غوري واچوئ چي چرگ بڼه سور سي او پوخ سي. کله چي چرگ سور سو، په غوري کي يې د سلاتې سره کښېږدئ.

چرگ د نخودو سره

پړيڼ موږه:

- ۱- چرگ يوه دانه، ټوټه ټوټه يې کړئ ۲- ايشولي نخود دوې چايخورۍ ۳- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۴- پياز يوه دانه ۵- ميده سوي ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۶- د گشنيز تخم يوه د خوړو کاچوغه ۷- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۸- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۹- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۰- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په دېگ کي غوري واچوئ، پياز پکښي سور کړئ. بيا غوښي ور واچوئ پکښي سرې يې کړئ. ادرک هم ور واچوئ، بڼه يې سره کړئ. بيا مساله، ايشولي نخود او لږ اوبه ور واچوئ، سر يې ور بند کړئ چي غوښي پنځې سي او سالن پر غوړو راسي.

د سري لنکا چرگ

پړيڼ موږه:

- ۱- د چرگ غوښي يو کپلو ۲- ميده سوي ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۳- سرکه يوه د خوړو کاچوغه ۴- ميده سوې اوږه يوه د خوړو کاچوغه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه

٦- دارچيني نيمه د چايو کاجوغه ٧- کور کومن د چايو د کاجوغي څلورمه برخه ٨- ميده سوي لونگ د چايو د کاجوغي څلورمه ٩- غوري ٦٠ گرامه ١٠- مالگه د ضرورت په اندازه. د پخېدو ترتيب:

غوښو ته ادرك، اوږه، لونگ، دارچيني، مالگه، کور کومن، تور مرچ، سرکه او غوري واچوئ، سره گډ يې کړئ. د يوه ساعت لپاره يې دغسي کښېږدئ. بيا يې پر خام اور باندي سره کړئ چي د غوښو رنگ واوړي. بيا يې د لسو يا پنځلسو دقيقو لپاره په دانښ کي کښېږدئ.

سره کړي ورونه

لړ يې موږ:

١- د چرگ (د ورونو لاندي برخه) څلور دانې ٢- پياز يوه دانه ٣- چاينيز مالگه يوه د چايو کاجوغه ٤- سپينه سرکه يوه د خوړو کاجوغه ٥- هگي يوه دانه ٦- کارن فلور يوه د چايو کاجوغه ٧- ترميده اوږه نيمه چايخوري ٨- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه. د پخېدو ترتيب:

د ادمونو څخه غوښي داسي پرې کړئ چي له هډوکو څخه جلا سي، خو په هډوکو پوري موبستي وي. په دې ورونو باندي سرکه او چينايي مالگه وموړئ، د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. بيا په يوه پياله کي پياز تر تراشک وباسئ، کارن فلور، هگي، ترميده اوږه، مالگه او مرچک ور واچوئ، په غوښو پوري يې وموړئ. بيا يې د دوو ساعتونو لپاره په يخچال کي کښېږدئ. بيا په کړايي کي غوري سره کړئ، دغه ورونه پکښي سره کړئ، د سلاتې سره يې راواخلئ.

د چرگ ورونه د کيوبي سره

لړ يې موږ:

١- د چرگ ورونه شپږ دانې ٢- کيوبي څلور دانې ٣- خوږ رب (کيچف) د ضرورت په اندازه ٤- پياز يوه دانه ٥- اوږه څلور دانې ٦- چکن کيوبز يوه دانه ٧- رب د ضرورت په اندازه. د پخېدو ترتيب:

د چرگ د ورونو هډوکي وباسئ، کوچني کوچني يې ميده کړئ. کيوبي سپين کړئ او ميده ميده يې کړئ. په يوه کاسه کي يې واچوئ. چکن کيوبز هم ميده کړئ ور وايي

چوئ. لېمبو هم ور واچوئ، تور مرچ، مالگه، اوږه د لېمبو پوست ور واچوئ. غوښي د دوو ساعتونو لپاره ښه پکښي اخته کړئ. بيا په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، غوښي پکښي واچوئ، سرې يې کړئ. بيا پياز ميده کړئ، ور وايې چوئ د غوښو سره يې سرې کړئ. بيا کيچف ور واچوئ، سره ويې لړئ. بيا يوه کاجوغه د روميانو رب ور واچوئ، سره ويې لړئ او دېگ دم کړئ. کله چي خواړه چمتو سول، لږ د گشنيز ميده سوی تخم پر واچوئ.

د چرگ ورنونه د مالټې سره

لږ يې هواد:

١- د چرگ کوچني ورنونه خلور دانې ٢- مالټې دوې دانې ٣- لېمبو دوې دانې ٤- پياز يوه دانه ٥- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ٦- غوړي درې د خوړو کاجوغي.

د پخيدو تړنښ:

لومړی پياز تر تراشک وباسئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا د چرگ ورنونه ورواچوئ لږ يې پکښي سره کړئ. مالگه، مرچک او د مالټې اوبه ورواچوئ، سرې ور بند کړئ چي ورنونه پاخه سي او اوبه يې وچي سي. بيا د لېمبو اوبه ورواچوئ. کله چي پر غوړو باندي راغلل له اور څخه يې ليري کړئ.

چرگ د جوړو سره

لږ يې هواد:

١- د چرگ غوښي يوکېلو ٢- شنه پياز لږ څه ٣- ايشولي جواړي يوه چايخوری ٤- شيدې يوه چايخوری ٥- الغه سوي پياز ١٢٥ گرامه ٦- ترميده اوږه لږ څه ٧- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ٨- غوړي يا کوچي د ضرورت په اندازه.

د پخيدو تړنښ:

د چرگ په غوښو لږ مالگه او کوچي وموړئ، د يوه ساعت لپاره يې اخته کړئ. بيا دغه غوښي په غوړو کي سرې کړئ. بيا په يوه بله کړايي کي کوچي تاوده کړئ، پټاټې او شنه پياز پکښي سره کړئ، د جوړو دانې هم ور واچوئ، لږ ترميده اوږه هم پر وپاشئ او سره يې کړئ. د اور څخه يې ليري کړئ، شيدې ور واچوئ. بيا يې پر اور کښېږدئ چي وايشي او ګاټه سي. مالگه او تور مرچ هم ور واچوئ، په دانې کي يې واچوئ، د چرگ سرې سوي غوښي پر کښېږدئ.

د چرگ دوپيازه

پړين مواد:

- ۱- د چرگ ورنونه يو کپلو ۲- پياز درې دانې ۳- اوږه شپږ دانې ۴- کيوي يوه دانه
- ۵- مسټرډ ساس خلور د خوړو کاچوغي ۶- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه
- ۷- د گشنيز میده سوی تخم يوه د چايو کاچوغي ۸- روميان درې دانې ۹- غوړي لږ څه
- ۱۰- سرکه دوې د خوړو کاچوغي.

د پخېدو تړن:

د ورنو پوستکي او هډوکي وباسئ، کيوي تر تراشک وباسئ، اوږه هم تر تراشک وباسئ، مسټرډ ساس هم ورواچوئ، د دوو دقيقو لپاره يې اخته کړئ. بيا په دېگ کې لږ غوړي واچوئ، غوښي پکښې سرې کړئ. پياز الغه الغه کړئ، په سرکه کې يې اخته کړئ. کله چې غوښي لږ څه سرې سوې، الغه سوي پياز ورواچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا روميان دوه دوه ځايه کړئ، په دو پيازه کې يې واوډئ. مالگه، تور مرچ، د گشنيز تخم پر واچوئ، د دېگ سر وړ بند کړئ، اور يې وړ خام کړئ چې په دم کې پاخه سي. بيا يوه کوچنۍ کاسه غوړه کړئ، سپيني پخې سوي وريجي ورواچوئ. بيا په يوه غوړي کې دا کاسه چپه کړئ، کاسه کرار ځني پورته کړئ چې وريجي قالب سوي پاته سي. بيا يې شاوخوا ته د چرگ دوپيازه واوډئ.

د چرگ د غوښو او پالکو سالن

پړين مواد:

- ۱- غوښي نيم کپلو ۲- غوړي يوه چاينخوری ۳- میده سوې اوږه او ادرك يوه
- د خوړو کاچوغي ۴- سبزي پالک يو کپلو ۵- پياز يوه دانه ۶- روميان دوې دانې
- ۷- مستې ۱۲۵ گرامه ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- د گشنيز میده سوی تخم يوه د چايو کاچوغي ۱۰- کورکومن نيمه د چايو کاچوغي.

د پخېدو تړن:

د پالکو پاني پر بولئ، میده يې کړئ، ويې ايشوئ. بيا يې په نيمه چاينخوری غوړو کې سره کړئ. بيا په يوه دېگ کې نيمه چاينخوری غوړي واچوئ، پياز پکښې سره کړئ. کله چې پياز سره سول اوږه او ادرك ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا غوښي ورواچوئ دونه يې سرې کړئ چې اوبه يې وچي سي. بيا مالگه، مرچک، کورکومن او د گشنيز تخم ورواچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا روميان وړ واچوئ يا يوه کاچوغي رب ورواچوئ. کله چې روميان

لعاب سول، مستې ورواچوئ، سره ويې لړئ. بيا سبزي پالک ورواچوئ، ښه يې سره کړئ اور يې ورواچوئ، دم يې کړئ چي په دم کي غوښي پخې سي. کله چي سالن پوخ سو، اوبه يې وچي سوې، پر غوړو راغلل، نور نو سالن تيار دی.

د چرگ د سينې سالن

لړين هواد:

۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- روميان شپږ دانې ۳- پياز يوه دانه ۴- شنه زيتون لس دانې ۵- اوږه څلور دانې ۶- کيچف دوې د خوړو کاچوغي ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغي ۹- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ۱۰- کور کومن يوه د چايو کاچوغي ۱۱- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

لومړی په کړايي کي غوړي واچوئ، تر تراشک ايستل سوي پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا اوږه پکښي سره کړئ. بيا غوښي ټوټه ټوټه کړئ، ورواچوئ او په غوړو کي يې يو څه سرې کړئ. بيا روميان ورواچوئ، مساله هم ورواچوئ او سر يې ورو بند کړئ. يو يو ځل يې لړئ. کله چي روميان خوړين سول او سالن پر غوړو باندي راغی، کيچف ورواچوئ. بيا د زيتون دانې ورواچوئ او لړئ يې، سالن تيار دی.

د چرگ سره سوې سينه

لړين هواد:

۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- ماما ساس درې د خوړو کاچوغي ۴- اوږه پنځه دانې ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ۷- غوړي لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

غوړي په کړايي کي واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ، بيا ميده سوې اوږه ورواچوئ، مالگه هم ورواچوئ. کله چي د غوښي رنگ سپين سي، ماما ساس ورواچوئ، تور مرچ هم ورواچوئ، لږ يې لړئ سالن تيار دی.

د هگۍ کلچې د چرگ د سينې سره

لړين هواد:

۱- ترميده اوږه دوه نيم گيلاسه ۲- د چرگ سينه نيم کپلو ۳- سبزي پالک نيم کپلو



٤- روميان دوې دانې ٥- اوږه درې دانې ٦- شنه مرچک دوې دانې ٧- دلمه مرچک دوې دانې ٨- مالگه د ضرورت په اندازه ٩- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ١٠- وچه اوږه يوه د چايو کاجوغه ١١- زردکي دوې دانې ١٢- هگۍ پنځه دانې.

د پخېدو تر تپېب:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، د چرگ سينه ميده کړئ، غوړو ته يې واچوئ چي سره سي. اوږه هم تر تراشک وباسئ، وروايې چوئ. بيا سبزي پالک ميده کړئ وروايې چوئ، سره ويې لړئ. بيا دلمه يې مرچک ميده کړئ وروايې چوئ. روميان هم ميده کړئ، کړايي ته يې واچوئ. ټول مواد سره کړئ چي په خپلو اوبو کي پاخه سي. مالگه، تور مرچ او وچه اوږه هم ورواچوئ، پر خام اور يې پاخه کړئ. بيا يوه کاجوغه غوړي او خميره اوږو ته واچوئ، د مالگي سره يې واغږئ او کنبې يې ږدئ چي خمير سي.

بيا پنځه دانې هگۍ په يوې کاسې کي ماتي کړئ، مالگه، تور مرچ ورواچوئ، سره ويې وهئ. پورته سره سوي مواد هگيو ته واچوئ، ويې لړئ چي هگۍ د دغو موادو سره پخه سي. بيا له اوږو څخه يوه نازکه ډوډۍ جوړه کړئ، د دانې د قالب په اندازه قالب کي يې هواره کړئ، پاخه سوي مواد يې په منځ کي واچوئ. بله نازکه ډوډۍ يې پر سر ورواچوئ، شاوخوا يې وربنده کړئ، دهگۍ ژير يې پر سر وموړئ په دانې کي يې کنبږدئ.

د چرگ سينه د باربي کيو ساس سره

د پړيڼ مواد:

١- د چرگ سينه ٥٠٠ گرامه ٢- کيو دوې دانې ٣- اوږه څلور دانې ٤- د نخودو اوږه دوې د خوړو کاجوغي ٥- باربي کيو ساس څلور د خوړو کاجوغي ٦- روميان درې دانې ٧- پياز يوه کوچنۍ دانه ٨- چکن کيوبز دوې دانې ٩- کباب مساله د ضرورت په اندازه ١٠- کوچي ٥٠ گرامه.

د پخېدو تر تپېب:

غوښي ميده ميده کړئ، کيو، اوږه او چکن کيوبز تر تراشک وباسئ، د پنځو دقيقو لپاره يې اخته کړئ. بيا په کړايي کي کوچي واچوئ، د چرگ غوښي ورواچوئ، پر خام اور يې سره کړئ. کله چي سرې سوي، د نخودو اوږه او مساله پر واچوئ او سره يې کړئ چي د نخودو اوږه په غوښو پوري ومبلي. بيا په بل کوچني ډبک کي لږ پياز سره کړئ، ميده سوي روميان ورواچوئ چي سره سي. بيا باربي کيو ساس ورواچوئ چي لعاب جوړ سي. بيا غوښي په غاب

کي واچوئ، دغه لعاب پر واچوئ سالن تيار دی.

مساله داره چرگ

لړين هغه:

- ١- د چرگ کوچني ورنونه دوولس دانې ٢- د لېمبو اوبه شپږ د خوړو کاچوغي
- ٣- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د چايو کاچوغي ٤- مرچک يوه د چايو کاچوغي
- ٥- مالگه د ضرورت په اندازه ٦- بوره يوه د چايو کاچوغي ٧- عسل دوې د خوړو کاچوغي
- ٨- تازه گشنيز لږ څه ٩- شنه مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

د چرگ ورنونه په پنجه سوري سوري کړئ، پاک يې پرېولئ. په يوه پيال کې د لېمبو اوبه، ادرک، اوږه، سره مرچک، مالگه، بوره او عسل واچوئ، بڼه يې سره گډ کړئ. د چرگ ورنونه په دغه مساله باندي ووهئ او د يوه ساعت لپاره يې اخته کړئ. دابن تود کړئ، دغه ورنونه په يوه قالب يا غوري کې سره واوډئ. په دابن کې يې کښېږدئ په نيم ساعت کې پخيري. د پخېدو په دوران کې ورنونه سره اړوئ را اړوئ.



چاینیز بریانی

پړین مواد:

- ۱- غوښي نیم کپلو ۲- وریجی یو کپلو ۳- پټاټې نیم کپلو ۴- زردکي دوې دانې
- ۵- مټر یوه چایخوری ۶- پیاز دوې دانې ۷- گل گوبی یو خو ټوټې ۸- هگی څلور دانې
- ۹- اوږه او ادرک دوې د خوړو کاجوغي ۱۰- تور مرچ یوه د چایو کاجوغه
- ۱۱- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۲- غوړي لږ څه.

د پخېدو تړن:

وریجی خیشتې کړئ. په غوښو کي مالگه واچوئ، وایشوئ. پټاټې، گل گوبی، مټر او زردکي جلا جلا په غوړو کي سرې کړئ راویې باسئ. بیا په لږ غوړو کي پیاز سره کړئ اوږه او ادرک هم سره کړئ غوښي او یخني ورواچوئ. بیا ټول سره سوي سبزیجات ورواچوئ، تور مرچ هم ورواچوئ. کله چي اوبه وچي سوې اور یې وړ بند کړئ. هگی سره ووهئ. په یوې کړایي کي دوې د خوړو کاجوغي غوړي واچوئ، چي سره سي هگی ورواچوئ نازک املپټ ځني پوخ کړئ. بیا وریجی وایشوئ صافي یې کړئ. لومړی لږ وریجی په دېگ کي واچوئ، بیا غوښي او پاخه سوي سبزیجات ورواچوئ. بیا وریجی او بیا سبزیجات په وریجو کي وپوشئ املپټ هم ورواچوئ دم یې کړئ.

د تورو غوښو بریانی

پړین مواد:

- ۱- غوښي نیم کپلو ۲- وریجی نیم کپلو ۳- رومیان څلور دانې ۴- پیاز دوې دانې
- ۵- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاجوغي ۶- مستې یو گیللاس ۷- تازه مرچک
- د ضرورت په اندازه ۸- غوړي ۲۰۰ گرامه ۹- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۰- بریانی مساله
- د ضرورت په اندازه ۱۱- خوږ ژیر رنگ لږ څه.

د پخېدو تړن:

په غوړو کي پیاز سره کړئ، بیا اوږه او ادرک ورواچوئ پکښي سره یې کړئ. بیا میده سوي رومیان ورواچوئ پکښي سره یې کړئ. غوښي، بریانی مساله، مالگه او لږ اوبه



ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ چې غوښي پکښې پنځې سي. بيا په يوه بل دېگ کې اوبه او مالگه واچوئ، وريجي پکښې وايشوئ چې د وريجي دانه لږ پسته سي، وريجي صافي کړئ. بيا په دېگ کې لږ وريجي واچوئ، پنځه سوې غورمه ورواچوئ، په پاته وريجو کې يې وپوښئ، پر سر يې لږ ژير رنگ واچوئ او دم يې کړئ.

د سبزيو پړياڼي

اړين مواد:

۱- ميده سوي زردکي يوه چايخوري ۲- گل گوبي يوه چايخوري ۳- مټر يوه چايخوري ۴- غټ خوږ مرچک يوه دانه ۵- روميان څلور دانې ۶- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تر تراشک ايستل سوي ادرک يوه د چايو کاچوغه ۸- تازه کوپړه نيمه چايخوري ۹- مستې درې چايخوري ۱۰- دلېمبو اوبه دوې د چايو کاچوغي ۱۱- وريجي نيم کېلو ۱۲- غوري او مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

وريجي پرېولئ او خيشتې يې کړئ. بيا يې دلږ مالگي سره وايشوئ. صافي يې کړئ. بيا زردکي، مټر، گل گوبي او شمله مرچک وايشوئ چې پاسته سي. بيا ټوله ايشولي سبزيجات په مستو کې واچوئ. ورسره ميده سوي روميان، مرچک، گشنيز، تازه کوپړه او مالگه هم واچوئ. بيا په يوه کړايي کې غوري واچوئ، مستې او سبزيجات ورواچوئ. يو څه يې پاڅه کړئ. بيا صافي سوي وريجي په دېگ کې واچوئ، بيا سبزي پر واچوئ. وريجي او بيا سبزي واچوئ او بيا يې دم کړئ.

زرشک پلو^(۵).

اړين مواد:

۱- وريجي دوه گيلاسه ۲- مالگه د ضرورت په اندازه ۳- زرشک دوې د خوړو کاچوغي ۴- ژير رنگ لږ څه ۵- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

وريجي خيشتې کړئ. بيا په يوه دېگ کې اوبه او مالگه واچوئ، چې وايشي. بيا وريجي ورواچوئ. کله چې يې دانه لږ پسته سول، صافي يې کړئ. بيا نيمي صافي سوي وريجي

(۵) - زرشک کوچنۍ دانې دي چې سور رنگ لري، خوند يې ترش دی او د ښار د مسله جاتو په دکانونو کې خرڅېږي.

د دېگ په يوه خوا کې واچوئ، ژير رنگ ورواچوئ. زرشک هم په تودو اوبو کې خيسته کړئ د دېگ په يوه اړخ کې يې په وريجو کې پټ کړئ. بيا د غوړو او اوبو شکنه ورکړئ، دېگ دم کړئ. کله چې وريجي دم سوې، يو بڼايسته قالب غوړ کړئ، لومړی د قالب په منځ کې زرشک واچوئ، بيا ژيري وريجي واچوئ، بيا سپيني وريجي پر واچوئ، بيا غوري پر کښېردي چپه يې راواړوئ.

د هگۍ پلو

اړين مواد:

- ۱- وريجي نيم کپلو ۲- هگۍ څلور دانې ۳- د غوښو يخني د ضرورت په اندازه
- ۴- د لېمبو اوبه نيمه چايخوری ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- غوري د ضرورت په اندازه ۷- که يخني غوړ لري غوري مه وراچوئ.

د پخېدو تړن:

هگۍ وايشوئ، سپيني يې کړئ او خو ځايه يې کړئ. په يخني کې مالگه واچوئ چې وايشي. بيا خيسته سوي وريجي ورواچوئ، د لېمبو اوبه هم ورواچوئ، سريې وربند کړئ او يې ور خام کړئ. کله چې د وريجو اوبه وچي سوې، ميده سوې هگۍ ورواچوئ، دم يې کړئ. يادونه: که د غوښو يخني نه وي، تاسي کولای سئ د چکن کيوبز څخه گټه واخلي.

پوڅه پلو

اړين مواد:

- ۱- وريجي دوې چايخوری ۲- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۳- اوږه دوې د چايو کاچوغي ۴- لونگ څلور دانې ۵- شنه هېل څلور دانې ۶- تور مرچ دوې د چايو کاچوغي ۷- کشمش يوه د خوړو کاچوغه ۸- پوڅه يوه چايخوری ۹- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۰- غوري څلور د خوړو کاچوغي.

د پخېدو تړن:

وريجي خيسته کړئ. پوڅه کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړئ، پر جاذب کاغذباندي يې کښېردي چې اوبه يې وچي سي. بيا اوږه او کور کومن سره گډ کړئ، د پوڅي ټوټې په ووهئ. بيا په دېگ کې درې د خوړو کاچوغي غوري واچوئ، لونگ او هېل پکښي سره کړئ. مالگه او تور مرچ ورواچوئ او د وريجو په اندازه اوبه ورواچوئ چې وايشي. بيا وريجي ورواچوئ او د لسو دقيقو لپاره يې پاخه کړئ چې اوبه يې وچي سي. بيا په يوه کړاي کې لږ غوري سره کړئ، په اوږو وهل سوې پوڅه

پکښې سره کړئ، وريجو ته يې ورواچوئ. کشمش هم سره کړئ وريجو ته يې واچوئ او د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

ترکی پلو

لړ پين موټه:

- ۱- پوڅکۍ نيم گيلاس ۲- زرد کي دوې دانې ۳- فاصليه نيم گيلاس ۴- اوږه څلور دانې
- ۵- سوياساس دوې د خوړو کاچوغي ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- غوړي څلور د خوړو کاچوغي ۸- شنه پياز يوه دسته ۹- وريجي درې گيلاسه ۱۰- آس نيمه کڅوړه ۱۱- زيره يوه د چايو کاچوغي ۱۲- د لمبو اوبه دوې د خوړو کاچوغي ۱۳- رب يوه د خوړو کاچوغي.

د پخيدو ترتيب:

غوړي په دېنگ کي واچوئ، فاصليه لږ پکښې سره کړئ. بيا خلال سوي زرد کي او ميده سوي شنه پياز هم ور واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا يو گيلاس اوبه ور واچوئ، د لمبو اوبه، رب، مالگه او مرچک هم ور واچوئ چي تر کاري پخه سي. بيا پوڅکۍ او سوياساس هم ور واچوئ، بيا صافي سوي وريجي ورواچوئ، د تر کاريو سره يې گډي کړئ، بيا آس ورواچوئ او دم يې کړئ.

د پوڅکۍ پلو

لړ پين موټه:

- ۱- باسمتي وريجي نيم کپلو ۲- پوڅکۍ ۱۲۵ گرامه ۳- پياز يوه دانه ۴- توره زيره يوه د چايو کاچوغي ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- غوړي د خوښي سره سم.

د پخيدو ترتيب:

وريجي خيشتې کړئ. بيا په غوړو کي پياز سره کړئ، زيره ورواچوئ چي سره سي. بيا پوڅکۍ ورواچوئ او د پيازو سره يې سره کړئ. بيا خيشتې سوي وريجي ورواچوئ، مالگه او مرچک ورواچوئ، په کاچوغي يې لږ ئ چي ټوله مواد سره گډ سي. بيا دونه اوبه ورواچوئ چي وريجي پکښې پخې سي. کله چي د وريجو دانه پسته سول او اوبه يې وچي کړې تودې يې راواخلئ.

د کوپړې اوزرد کي پلو

لړ پين موټه:

- ۱- وريجي دوې چايخوړۍ ۲- خلال سوي زرد کي يوه چايخوړۍ ۳- ميده سوي



کوپره نیمه چایخوری ۴- زیره یوه د چایو کچوغه ۵- د لمبو اوبه یوه د خوړو کچوغه ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۸- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن لپاره:

په دېک کې غوري واچوئ، تاوده یې کړئ. زیره پکښې سره کړئ. بیا زردکي ورواچوئ سرې یې کړئ. بیا شنه میده سوي مرچک او مالگه ورواچوئ یو دوه پلا یې سره ولړئ. بیا وریجي ورواچوئ او د ضرورت په اندازه اوبه ورواچوئ، سر یې وړ بند کړئ، پر خام اور یې د پنځلسو دقیقو لپاره کښېږدئ. کله چې یې اوبه وچي سوې او دانه یې پسته سوه د څو دقیقو لپاره یې دم کړئ.

د مالتو او جلغوزیو پلو

د پړین موټر:

۱- وریجي نیم کپلو ۲- پیاز یوه دانه ۳- چکن کیوبز دوې دانې ۴- مالتې درې دانې ۵- د جلغوزیو مغز دوې د خوړو کچوغي ۶- کوچي درې د خوړو کچوغي ۷- غوري څلور د خوړو کچوغي ۸- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن لپاره:

وریجي خیشتې کړئ. د مالتو اوبه وباسئ او پوستکي یې د دوو کچوغو په اندازه میده کړئ. بیا په یوه پنډ دېک کې غوري سره کړئ، پیاز پکښې سره کړئ. بیا دېک ته د وریجو په اندازه اوبه ورواچوئ، د مالتې اوبه، چکن کیوبز، او لږ مالگه ورواچوئ چې وایشي. بیا خیشتې سوي وریجي او میده سوي د مالتې پوستکي چې تریخ والی یې لیري سوی وي، ورواچوئ، سر یې وړ بند کړئ چې بخار یې راونه وزی. کله چې د وریجو اوبه وچي سوې او دانه یې پسته سوه، دم یې کړئ. بیا په یوه کړایي کې کوچي اوبه کړئ، د جلغوزو مغز پکښې سور کړئ. کله چې مو وریجي په غوري کې واچولې، د جلغوزو مغز د کوچو سره پر واچوئ.

نورتن پلو

د پړین موټر:

۱- وریجي څلور چایخوری ۲- چکن کیوبز دوې دانې ۳- پیاز یوه دانه ۴- زیره یوه د چایو کچوغه ۵- شنه هېل څلور دانې ۶- لونگ څلور دانې ۷- دارچیني درې ټوټې



۸- ميده سوي سبزيجات (گل گوبي، زردکي، شمله مرچ، مټر، بند گوبي، پوڅکي، پتاټي او شنه لوبيا) دوې چايخوري ۹- تور مرچ اته دانې ۱۰- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۱- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۱۲- روميان دوې دانې.

د پخيدو ترتيب:

وريجي خيشتې کړئ. په غوړو کي پياز سور کړئ، بيا مسالې ورواچوئ. روميان، او ميده سوي ترکاري ورواچوئ، د خو د قيقو لپاره يې سره کړئ. مالگه او مرچک هم ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ چي ترکاري په خپلو اوبو کي پخه سي. بيا د وريجو په اندازه اوبه ورواچوئ، چکن کيوبز هم ورواچوئ چي اوبه وايشي وريجي ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ. کله چي د وريجو دانه پسته سول او اوبه يې وچي کړې، د خو د قيقو لپاره يې دم کړئ.

مټر پلو

د پرين مواد:

۱- وريجي دوې نيمي چايخوري ۲- د مټرو دانې يوه چايخوري ۳- پياز يوه دانه ۴- کوټل سوي اوږه او ادرک دوې د چايو کاچوغي ۵- روميان يوه دانه ۶- زيره يوه د چايو کاچوغي ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخيدو ترتيب:

وريجي خيشتې کړئ. په دېگ کي غوړي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا زيره ورواچوئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا شنه مرچک او د مټرو دانې ورواچوئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا ميده سوي روميان او مالگه ورواچوئ. بيا د وريجو په اندازه اوبه ورواچوئ چي وايشي. بيا خيشتې سوي وريجي ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ. کله چي د وريجو او مټرو دانه پسته سول او اوبه يې وچي کړې، دم يې کړئ.

د نخودو پلو

د پرين مواد:

۱- ايشولي نخود يوه نيمه چايخوري ۲- وريجي دوې چايخوري ۳- پياز يوه دانه ۴- کوټل سوي اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغي ۵- مستې يوه چايخوري ۶- ميده سوي د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغي ۸- مالگه، سره مرچک او شنه مرچک د ضرورت په اندازه

٩- غټه گرمه مساله يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو تړن تېپ:

په يوه دېگ کې غوري واچوئ، پياز پکښې سره کړئ. بيا ايشولي نخود ورواچوئ، پکښې سره يې کړئ. بيا نخودو ته مالگه، شنه مرچک، غټه مساله، اوږه، ادرک، د گشنيز تخم او مستې ورواچوئ، ښه يې سره کړئ. کله چې پر غوړو باندي راغلل، بيا د وريجو په اندازه اوبه ورواچوئ. کله چې وايشېدلې، خيشتې سوې وريجي ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ، چې اوبه وچي سوې، دم يې کړئ.

پاڅوونه: که مستې نه وي، روميان يا رب ورواچوئ.

خوړرنگه پلو

د پخېدو تړن تېپ:

١- وريجي نيم کيلو ٢- بوره ١٥٠ گرامه ٣- بادام ١٠٠ گرامه ٤- کشمش ١٠٠ گرامه ٥- کوپړه ١٠٠ گرامه ٦- وچه خرما شپږ دانې ٧- غوري د ضرورت په اندازه ٨- سور، زرغون او ژير رنگ لږ لږ، په دوو گوتو کې ٩- هېل يو شو دانې ١٠- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن تېپ:

په يوه دېگ کې اوبه او مالگه واچوئ، کله چې وايشېدلې وريجي پسي ورواچوئ، کله چې د وريجو دانه پسته سوه صافي يې کړئ. بيا بادام په اوبو کې واچوئ، کله چې وايشېدل د اور خڅه يې راکښته کړئ، سپين يې کړئ، دوه دوه ځايه يې کړئ، کوپړه هم نازکه نازکه خلال کړئ. بيا په لږ وغوړو کې بادام، کشمش، کوپړه او خرما سره کړئ. بيا په يوه کړايي کې بوره او يو گيلاس اوبه واچوئ، چې شربت ځيني جوړ سي. بيا ټولي وچي ميوې او هېل شربتو ته واچوئ بيا صافي سوي وريجي لږ په دېگ کې واچوئ، لږ شربت د وچو ميوو سره ورواچوئ. بيا وريجي ورواچوي او شربت او وچي ميوې پسي ورواچوئ. بيا رنگونه په جلا جلا لوبڼو کې واچوئ، لږ لږ اوبه ورواچوئ، يوه يوه د خوړو کاجغه وريجي ورواچوئ چې سور، زرغون او ژير رنگ ځانته واخلي. بيا يو وار ژيري وريجي په جال کې او کښه کړئ. بيا سري وريجي او بيا هم زرغوني وريجي خودا وريجي ددېگ په هره خوا کې جلا جلا کښېږدئ. پاته غوري سره کړئ، پر وريجو يې واچوئ. دېگ دم کړئ. کله چې وريجي په غوري کې کارې رنگه وريجي په جلا غاب کې واچوئ. بيا يې د وريجو پر سر واچوئ.

آش د پلو په ډول

پړين موږ:

- ۱- آش يوه کڅوړه ۲- زردکي دوې دانې ۳- کشمش ۲۰۰ گرامه ۴- بادام ۱۵۰ گرامه
 - ۵- هېل يو څو دانې ۶- بوره ۱۵۰ گرامه ۷- ژير رنگ لږ څه ۸- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لار تپي:

لومړی په يوه غټه دېگ کې اوبه واچوئ، مالگه ورواچوئ، کښې يې ږدئ چې وايشي. کله چې وايشېدلې آش ميده ميده کړئ، ور وايې چوئ. کله چې آش پاسته سول صاف يې کړئ. بيا زردکي خلال کړئ، د کشمشو سره يې په يوه کړايي کې واچوئ، لږ غوړي او لږ بوره ورواچوئ. سر يې وړ بند کړئ چې زردکي يو څه پستې سي. بيا بادام سپين کړئ، خلال يې کړئ، زردکواو کشمشو ته يې واچوئ. بيا په يوه دېگ کې لږ د ضرورت په اندازه غوړي واچوئ، لومړي لږ آش ورواچوئ. بيا لږ زردکي، کشمش او بادام ورواچوئ، يو څه بوره پر وپاشئ. بيا آش واچوئ. بيا زردکي، کشمش او بادام او بوره پر واچوئ. بيا آش پر واچوئ. بوره او هېل پر وپاشئ. لږ ژير رنگ اوبه کړي پر سري ورواچوئ. دېگ د څو دقيقو لپاره دم کړئ، پلوي آش تيار دی.

وريجي د غټي مسالې سره

پړين موږ:

- ۱- وريجي دوه گيلاسه ۲- زيره دوې د چايو کاچوغي ۳- شنه هېل څلور دانې
 - ۴- لوی هېل يوه دانه ۵- لونگ څلور دانې ۶- دارچيني دوې ټوټې ۷- سبزيجات دوې دانې
 - ۸- تور مرچ شپږ دانې ۹- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۰- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لار تپي:

وريجي پر بولئ، خيشتې يې کړئ. بيا په يوه دېگ کې غوړي واچوئ، تاوده يې کړئ او ټوله غټه مساله د دوو دقيقو لپاره سره کړئ. بيا څلور گيلاسه اوبه او مالگه ورواچوئ، کښې يې ږدئ چې وايشي. بيا وريجي ورواچوئ، سري يې وړ بند کړئ. بيا يې لس دقيقې وروسته وگورئ که يې اوبه وچي کړي وي او دانه يې پسته سوې وه، دم يې کړئ، اور يې وړ خام يې کړئ.

وريجي د دال نخودو سره

پړين موږ:

- ۱- باسمتي وريجي نيم کپلو ۲- دال نخود يوه چايخوري ۳- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د چايو کاچوغي ۴- غټه گرمه مساله (زيره، لونگ، لوی هېل، دارچيني) يوه د خوړو کاچوغي ۵- خواږه ولني



يوه د چايو کاجوغه ۶- پياز يوه دانه ۷- شيدې دوې د خوړو کاجوغي ۸- غوړي نيمه چايخوړی.
 د پخېدو تر تپې:

غټه گرمه مساله په شيدو کي خيسته کړئ. دال هم وايشوئ، چي لږ يې دانه نيولې وي. بيا غوړي په دېک کي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا اوږه، مرچک او گرمه مساله، د گشنيز تخم، خواږه ولني او مالگه ور واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا دال نخود ور واچوئ. بيا اوبه پر اندازه باندي ور واچوئ. کله چي وايشېدلې وريجي ور واچوئ. کله چي وريجي پستي سوي، اوبه يې وچي کړې پر خام اور باندي يې دم کړئ.

د روميانو دمپخته وريجي

لږ يې موه:

۱- وريجي يو کپلو ۲- روميان يو نيم کپلو ۳- پياز يوه دانه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- غوړي د ضرورت په اندازه ۶- اوبه يو نيم لېتر (شپږ گيلاسه).
 د پخېدو تر تپې:

لومړی غوړي په دېک کي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا تر تراشک ايستل سوي روميان ور واچوئ چي سره سي. بيا اوبه ور واچوئ چي وايشي. وريجي ورواچوئ، سري يې وربند کړئ او اور يې ور خام کړئ چي وريجي پخې سي.

د تر کار يو سره دمپوخته وريجي

لږ يې موه:

۱- وريجي درې گيلاسه ۲- زرد کي دوې دانې ۳- اوي گډو يوه دانه ۴- روميان درې دانې ۵- پياز يوه دانه ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- زيره يوه د چايو کاجوغه ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوړي د ضرورت په اندازه.
 د پخېدو تر تپې:

وريجي د لږ مالکي سره وايشوئ، صافي يې کړئ. بيا په کړايي کي د وريجو په اندازه غوړي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا زرد کي کوچنی کوچنی میده کړئ، غوړو ته يې واچوئ، سرې يې کړئ. بيا کډو میده کړئ ور وايې چوئ، سره ويې لږئ چي لږ سره سي مالگه او زيره هم ور واچوئ. بيا روميان میده کړئ ور وايې چوئ گشنيز هم میده کړئ ور وايې چوئ. کله چي تر کار يې لږ پخه سول، صافي کړئ وريجي په دېک کي واچوئ، تر کار يې ور واچوئ وريجي ورسره گډي کړئ، لږ اوبه ور واچوئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ.



د غوښو کړايي

اړين مواد:

۱- غوښي نيم کپلو ۲- مستې يو گيلاس ۳- مستر ډ ساس د غوښو د پستېدو لپاره يوه د خوړو کاچوغه ۴- کوټل سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۵- پياز يوه دانه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۸- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۹- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۰- شنه مرچک دوې دانې.

د پختېدو تړتيا:

غوښي نازکي نازکي، پلني پرې کړئ، په کاسه کې يې واچوئ، مستې، کيوي يا د انحر غوره، اوږه، ادرک، مالگه، مرچک، تور مرچ، گرمه مساله ټوله ورواچوئ، د څو ساعتونو لپاره يې اخته کړئ چې غوښي يې اخته او پسې سي. بيا په کړايي کې لږ غوړي واچوئ، تر ماشين ايستل سوي پياز پکښې سره کړئ. بيا اخته سوي غوښي ورواچوئ، پکښې سرې يې کړئ. بيا يې سر وربند کړئ چې غوښي پخې سي، د مستو اوبه وچي سي او پرغوړو باندي راسي، بس کړايي تياره ده.

دوهم ډول د غوښو کړايي

اړين مواد:

۱- غوښي نيم کپلو ۲- کوټل سوې اوږه يوه د خوړو کاچوغه ۳- مالگه، غوړي او تور مرچ ضرورت په اندازه.

د پختېدو تړتيا:

غوښي، اوږه، مالگه او لږ اوبه په دېگ کې واچوئ، سر يې وربند کړئ. کله چې غوښي پخې سوي او اوبه يې وچي سوي، په يوه کړايي کې غوړي سره کړئ، غوښي پکښې سرې کړئ، تور مرچ پر ودوړوئ، د سلاتې سره يې راوخلئ.

د چرگ د غوښو کړايي

اړين مواد:

۱- د چرگ غوښي نيم کپلو ۲- پياز نيم کپلو ۳- تازه گشنيز لږ څه ۴- اوږه پنځه دانې



۵- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه ۶- لوی هېل څلور دانې ۷- کور کومن نیمه د چایو کاچوغه
 ۸- گرمه مساله یوه د چایو کاچوغه ۹- مالګه د ضرورت په اندازه.

د پښتېدو تر ټیټې:

یوه دانه پیاز په غوړو کې واچوئ. د چرګ غوښې هم کوچنۍ کوچنۍ کړئ، پیازو ته یې واچوئ، سرې یې کړئ. بیا میډه سوې اوږه وړ واچوئ او ټوله مساله وړ واچوئ. نیم ګیلاس اوبه هم وړ واچوئ، سرې وړپټ کړئ، چې غوښې پخې سي. بیا پاته پیاز الغه الغه کړئ، غوښو ته یې واچوئ. د څو دقیقو لپاره یې دم کړئ. چې پیاز پاسته سي. بیا ګشنيز وړ واچوئ، کړایي تیاره ده.

دوهم ډول د چرګ د غوښو کړایي

لړین موټ:

۱- د چرګ غوښې نیم کېلو (کوچنۍ کوچنۍ ټوټې یې کړئ) ۲- غوړي پنځه د خوړو کاچوغي ۳- رومیان ۲۵۰ ګرامه ۴- کوټل سوې اوږه او ادرك دوې د خوړو کاچوغي
 ۵- د ګشنيز تخم یوه د چایو کاچوغه ۶- زیره یوه د چایو کاچوغه ۷- کور کومن نیمه د چایو کاچوغه ۸- شنه مرچک او ګشنيز د ضرورت په اندازه ۹- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۰- د ملخوزو وچي پاني لږ څه.

د پښتېدو تر ټیټې:

په یوه کړایي کې غوړي واچوئ. د چرګ غوښې، اوږه، ادرك، د ګشنيز تخم، زیره او شنه مرچک واچوئ، سره یې کړئ. بیا رومیان وړ واچوئ، ښه یې سره کړئ. بیا مالګه، کور کومن او مرچ وړ واچوئ، سره کوئ یې. بیا د ملخوزو وچي پاني وړ واچوئ، د پنځلسو دقیقو لپاره یې دم کړئ. کړایي تیاره ده.

درېیم ډول د چرګ د غوښو کړایي

لړین موټ:

۱- د چرګ غوښې یو کېلو ۲- میډه سوې اوږه او ادرك دوې د خوړو کاچوغي
 ۳- رومیان ۱۲۵ ګرامه ۴- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- تازه ګشنيز او تازه مرچک لږ لږ ۶- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پښتېدو تر ټیټې:

لومړی په یوه کړایي کې غوړي واچوئ، اوږه او ادرك پکښې سره کړئ. بیا



د چرگ غوښي ور واچوئ، د لسو دقیقو لپاره یې سره کړئ. بیا رومیان، مالګه، مرچک ور واچوئ، ښه یې سره کړئ، تر څو رومیان سره سي او پر غوړو راسي. بیا میده سوي گشنیز او مرچک پر واچوئ.

د چرگ د غوښو سپینه کړایي

اړین مواد:

۱- د چرگ کوچنی ټوټې سوي غوښي یو کپلو ۲- پیاز څلور دانې ۳- کوټل سوې اوږه یوه د خوړو کاچوغه ۴- کوټل سوي ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۵- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه ۶- سپینه زیره یوه د چایو کاچوغه ۷- گرمه مساله یوه د چایو کاچوغه ۸- تازه ملايي یوه چایخوری ۹- مالګه، غوړي او تازه گشنیز د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتیب:

په کړایي کي غوړي واچوئ چي سره سي. بیا غوښي او مالګه سره واچوئ، د لسو دقیقو لپاره یې سر ور بند کړئ. بیا پیاز، اوږه، تور مرچ، زیره او گرمه مساله ور واچوئ او د پنځلسو دقیقو لپاره یې پاخه کړئ. بیا شنه مرچک ور واچوئ. کله چي غوښي او مسالې پر غوړو راسي، ملايي پر واچوئ. بیا ادرک ور واچوئ او د دوو دقیقو لپاره یې دم کړئ. بیا تازه گشنیز پر واچوئ، د وریجو سره یې راوخلئ.

د چرگ د غوښو سپېشل کړایي

اړین مواد:

۱- د چرگ غوښي یو کپلو ۲- رومیان نیم کپلو ۳- پیاز ۲۵۰ گرامه ۴- گرمه مساله یوه د چایو کاچوغه ۵- اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۶- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تازه گشنیز او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه ۹- کور کومن یوه د چایو کاچوغه.

د پخېدو ترتیب:

د چرگ په ټوټو باندي اوږه، ادرک، مالګه وموړئ، د یوه ساعت لپاره یې کښېږدئ. په یوه کړایي کي تر تراشک ایستل سوي پیاز سره کړئ. بیا د چرگ غوښي ور واچوئ. کور کومن هم ور واچوئ او ښه یې سره کړئ. بیا رومیان ور واچوئ، ښه یې سره کړئ. بیا لږ اوبه او مرچک ور واچوئ، سر یې وربند کړئ چي د چرگ غوښي پخې سي. کله چي پخې سي او پر غوړو راسي، تور مرچ پر ودوړوئ او تازه گشنیز پر واچوئ.

پاڅوونه: لومړی روميان وايشوی، بيا يې په مکسر کې گډ کړی، کړايي ته يې واچوئ.

د چرگ لاهوری کړايي

اړين هواد:

۱- منځنی نه غټ نه کوچنی چرگ يوه دانه ۲- روميان نيم کپلو ۳- پياز ۲۵۰ گرامه
۴- ميده سوې اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۶- مالگه
او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تازه گشنيز او مرچک لږ لږ ۸- غوړي د ضرورت په
اندازه ۹- کور کومن يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو ترتيب:

د چرگ په غوښو باندي مالگه، اوږه او ادرك ووهئ. د يوه ساعت لپاره يې اخته کړئ. بيا
په يوه دېگ کې غوړي واچوئ، پياز پکښي سور کړئ. بيا اخته سوي غوښي ور واچوئ، ښه
يې سرې کړئ. کور کومن او مرچک ور واچوئ. بيا ميده سوي روميان ور واچوئ، د څو
دقيقو لپاره يې سر ور بند کړئ. کله چې کړايي پر غوړو راغلل، غوښي پخې سوې تازه
مرچک او تازه گشنيز پر واچوئ، تور مرچ پر ودوړوئ کړايي تياره ده.

د چرگ د سينې کړايي

اړين هواد:

۱- د چرگ سينه يو کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- مستې ۲۵۰ گرامه ۴- مالگه او تور مرچ
د ضرورت په اندازه ۵- زعفران لږ څه ۶- غوړي د ضرورت په اندازه ۷- دهگۍ ژير پنځه
داني.

د پخېدو ترتيب:

لومړی د چرگ سينه ميده ميده کړئ، په کړايي کې غوړي واچوئ، پياز لږ ژير بخنه
پکښي سره کړئ. بيا غوښي ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا په مستو کې زعفران او مالگه
واچوئ، سره ويې لږئ، غوښو ته يې واچوئ ويې لږئ، او بيا يې سره وربند کړئ چې غوښي
پخې سي، او د مستواوبه وچي سي. کله چې غوښي پر غوړو باندي راسي، تور مرچ پر ودوړوئ،
له اور څخه يې راکښته کړئ، دهگۍ ژير ور واچوئ، دهگۍ ژير بايد نيم رویه وي.

د پښتورگو او کليپورو کړايي

اړين هواد:

۱- د پسه پښتورگي شپږ داني ۲- کليپورې دوې داني ۳- پياز دوې داني ۴- تور مرچ يوه

د چايو کاجوغه ۵- کټاکټ مساله (په بازار کي خرخيږي). يوه د چايو کاجوغه ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- لېمبو دوې دانې ۸- غوړي لږ څه.

د پختېدو لږ ټيټې:

د پښتورگو څخه نازک پوست ليري کړئ، په اوږدو يې دوه ځايه کړئ. کلپورې هم سپيني کړئ، درې ځايه يې کړئ. بيا په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پښتورگي او کلپورې پکښي سرې کړئ. بيا يې الغه الغه کړئ، لږ مالگه او د لېمبو اوبه پر واچوئ. بيا پياز پر پښتورگو باندي واوډئ، تور مرچ، کټاکټ مساله او مالگه پر واچوئ، د کړايي سر ور بند کړئ او پر خام اور يې کښېږدئ چي پښتورگي او پياز په دم کي پاخه سي. لږ ميده سوي تازه گښيز پر واچوئ، کړايي تياره ده.

لکنوي کړايي

لږ يې مو اډ:

۱- د ورانه غوښي يو کپلو (کوچنی کوچنی ميده کړئ) ۲- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاجوغي ۳- پياز څلور دانې ۴- شمله مرچک دوې دانې ۵- سوياساس درې د خوړو کاجوغي ۶- سرکه دوې د خوړو کاجوغي ۷- مالگه د ضرورت په اندازه ۸- پلي (مپلي) لس دانې ۹- غوړي يوه چايچوړی ۱۰- لېمبو يوه دانه.

د پختېدو لږ ټيټې:

په دېنگ کي غوړي واچوئ. غوښي، اوږه، ادرک او مالگه ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا سوياساس، سرکه، مرچک او لږ اوبه ور واچوئ، سر يې ور بند کړئ چي غوښي پخې سي. بيا ميده سوي پياز او شمله مرچک ور واچوئ، ښه يې پاخه کړئ چي کړايي پر غوړو راسي. بيا پلي ور واچوئ په دانې يا غوړي کي يې واچوئ. د لېمبو اوبه پر واچوئ، کړايي تياره ده.

کباب کړايي

لږ يې مو اډ:

۱- کوفته سوي غوښي يو کپلو ۲- د گښيز تخم ۲۰ گرامه ۳- تر ماشين ايستل سوي پياز دوې دانې ۴- کوټل سوي ادرک يوه د خوړو کاجوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۷- مستې د ضرورت په اندازه ۸- غوړي لږ څه.

د پخېدو تر تېپ:

کوفته سوي غوښي، سره پياز، ادرک، د گشنيز تخم، مالگه، مرچک او گرمه مساله گډه کړئ، ښه يې په لاسو باندي واغړئ چي غاز وکړي. بيا دغه کباب په سيخانو باندي وپيښ او پر سکرو باندي يې کباب کړئ. بيا په کړايي کي غوري سره کړئ، کباب او مستې ور واچوئ. کله چي د مستو اوبه وچي سوي، کړايي تياره ده. پياوړنه: که سکاره او سيخان موجود نه وي، تاسي کولای سئ چي دغه کباب په غورو کي سره کړئ، بيا مستې ور واچوئ.

د کوفتي کړايي

لړ يې مو اډ:

۱- د غوايي کوفته سوي غوښي ۲۵۰ گرامه ۲- پياز يوه دانه ۳- مستې درې د خوړو کاچوغي ۴- روميان ۲۵۰ گرامه ۵- شنه مرچک درې دانې ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- زيره يوه د چايو کاچوغي ۸- دگشنيز تخم يوه د چايو کاچوغي ۹- تازه گشنيز لږ ۱۰- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تېپ:

په کړايي کي غوري واچوئ. پياز، کوفته او مساله ټول ور واچوئ، پر خام اور باندي يې سره کړئ. بيا روميان ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. مستې هم ور واچوئ. کله چي ښه پاخه سول او پر غورو راغلل، تازه گشنيز پرواچوئ، د کوفتي کړايي تياره ده.

دايني او جوړو کړايي

لړ يې مو اډ:

۱- جواړي يو دبلۍ ۲- د پسه اينه ۲۵۰ گرامه ۳- پياز دوې دانې ۴- اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغي ۵- خلال سوي ادرک يو څه ۶- شنه مرچک او تازه گشنيز لږ لږ ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- غوري د ضرورت په اندازه ۹- روميان دوې دانې.

د پخېدو تر تېپ:

په يوه کړايي کي غوري واچوئ، لږ پياز پکښي سره کړئ. بيا اوږه او ادرک ورواچوئ، لږ يې سره کړئ. پيا مالگه او مرچک او روميان ورواچوئ، ښه يې سره کړئ. کله چي پر غورو راغلل، ميده سوي اينه ورواچوئ، پر خام اور يې پخه کړئ. کله چي اينه سره سول، خلال سوي ادرک او جواړي ورواچوئ، سره گډ يې کړئ پر سريې ميده سوي گشنيز واچوئ.

د پټاټو کړايي

اړين مواد:

١- پټاټې نيم کيلو ٢- مستې يوه چايخوري ٣- غوړي نيمه چايخوري ٤- ادرک يوه د خوړو کاجوغه ٥- گرمه مساله يوه د خوړو کاجوغه ٦- پياز دوې دانې ٧- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ٨- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ٩- لمبو يوه دانه ١٠- تازه ميده سوي نعنا يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو تړنښ:

پټاټې نيم خامه وايشوئ، سپيني يې کړئ او بيا يې ټوټه ټوټه کړئ. پياز په غوړو کي سره کړئ. بيا سره مرچک، مالگه، گرمه مساله او پټاټې ورواچوئ سره يې کړئ. بيا مستې ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا ادرک او نعنا ورواچو، ښه يې سره کړئ. کله چي پر غوړو راغلل، تور مرچ پر ودوړوئ، د لمبو اوبه پر واچوئ.

د تر کار يو کړايي

اړين مواد:

١- روميان دوې دانې ٢- زردکي يوه دانه ٣- پياز يوه دانه ٤- مټر نيمه چايخوري ٥- شمله مرچک يوه دانه ٦- اوږه درې دانې ٧- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ٨- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ٩- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ١٠- تازه گشنيز لږ ١١- پټاټې دوې دانې ١٢- لوبيا يوه چايخوري.

د پخېدو تړنښ:

په کړايي کي غوړي سره کړئ، پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا زردکي، پټاټې ورواچوئ، ښه يې سرې کړئ. مساله ورواچوئ. بيا ميده سوي روميان ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا شمله مرچک ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا ايشولي مټر او لوبيا ورواچوئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ چي سبزيجات پاخه سي او پر غوړو باندي راسي. بيا گشنيز ورواچوئ.

خوندوري تبيني

اړين مواد:

١- د پسه پښتورگي دوې دانې ٢- زړه يوه دانه ٣- اينه ٢٥٠ گرامه ٤- مغز يوه دانه ٥- پياز دوې دانې ٦- ميده سوي اوږه يوه د خوړو کاجوغه ٧- ميده سوي ادرک يوه د خوړو کاجوغه ٨- سره مرچک د ضرورت په اندازه ٩- کورکومن يوه د چايو کاجوغه

۱۰- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۱۱- روميان څلور دانې ۱۲- مالگه او شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۱۳- کټاکټ مساله يو پاکټ.

د پختيدو ترتيب:

زړه، پښتورگي، او اينه کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړئ. په يوه کړايي کي غوري واچوئ، لومړۍ زړه، او پښتورگي ور واچوئ، په غورو کي يې سره کړئ. بيا اوږه او ادرک ور واچوئ، بيا اينه او ماغزه ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. کله چي ښه سره سول، مسالې ور واچوئ. بيا ميده سوي روميان، شنه مرچک ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. کله چي د روميانو اوبه وچي سوې او پر غورو راغلل، له اور څخه يې کښته کړئ. بيا په يوه بله کړايي کي غوري واچوئ. بيا زړه پکښي سره کړئ، اينې ته يې واچوئ. تاوده تاوده يې راواخلئ.

A decorative horizontal border featuring a central cloud-like shape with intricate floral and scrollwork patterns on either side.

ڀول ڀول ڪبان
(ماهين)

کبان د پټاټو سره

اړين مواد:

- ۱- ايشولي پټاټې درې دانې ۲- کنسرو کبان دوه دبلي ۳- روميان درې دانې
- ۴- لېمبو يوه دانه ۵- شنه پياز شو دانې ۶- کوچي ۱۰۰ گرامه ۷- د پيزا (Pizza) پوخه ۱۰۰ گرامه ۸- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۹- تور زيتون شو دانې.

د پختېدو تړنځ:

ايشولي پټاټې چي شورېدلي نه وي، پر منځ دوه ځايه کړئ، لږ غوړي پر واچوئ، په دابن کي يې کنبېږدئ. شنه پياز ميده ميده کړئ. زيتون هم ميده کړئ. د پيزا پوخه هم ميده کړئ. د کبانو د غوښو سره يې گډه کړئ. زردکي هم ميده ميده کړئ، د غوښو سره يې گډي کړئ. مالگه، تور مرچ، د گشنيز د تخم سره ورواچوئ، بيا پټاټې راوباسئ، منځ يې ور خالي کړئ، بيا يې له دغو موادو څخه ډکي کړئ، په دابن کي يې د شو دقيقو لپاره کنبېږدئ. پياوړنه: که د کبانو د غوښو پر ځای د چرگ غوښي ورواچوئ، هم ښه خوند کوي.

مراکشي کبان

اړين مواد:

- ۱- کوټل سوې اوږه يوه کاجوغه ۲- زيره دوې د خوړو کاجوغي ۳- د روميانو جوړ سوې رب دوې د خوړو کاجوغي ۴- د لېمبو اوږه څلور د خوړو کاجوغي ۵- کبان څلور دانې (۷۰۰) گرامه
- ۶- دلمه مرچک دوې دانې ۷- روميان درې دانې ۸- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه
- ۹- پيپرکا (Paprika) د سرو خوړو مرچکو پوږ دي) دوې د خوړو کاجوغي.

د پختېدو تړنځ:

اوږه، زيره، پيپرکا، د روميانو رب او د لېمبو اوږه ښه سره گډ کړئ. د کبانو په غوښو پوري يې وموړئ، د نيم ساعت لپاره يې اخته کړئ. دابن تود کړئ، د روميانو الغې په قالب کي واوډئ، بيا کبان پر کنبېږدئ. بيا پاته روميان او دلمه مرچک پر واوډئ او د يوه ساعت لپاره يې په دابن کي کنبېږدئ. د دابن مراکشي کبان تيار دي.

د کبانو کباب د تر کار يو سره

اړين مواد:

- ۱- د سپينو کبانو ټوټې ۲۷۵ گرامه ۲- د لېمبو اوږه درې د خوړو کاجوغي



٣- کوټل سوي ادرک يوه د چايو کچوغه ٤- شنه مرچک دوې دانې ٥- ميده سوې نعنا او گشنيز دوې د خوړو کچوغي ٦- د گشنيز ميده سوي تخم يوه د چايو کچوغه ٧- شنه او سره دلمه مرچک يوه يوه دانه ٨- گل گوبي يوه دانه ٩- پوڅکۍ اته دانې ١٠- کوچني روميان اته دانې ١١- لېمبو يوه دانه ١٢- غوړي يوه د خوړو کچوغه ١٣- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

کبان په تېره چاره باندي ټوټه ټوټه کړئ. په يوه غټه کاسه کي د لېمبو اوبه، ادرک، شنه مرچک، گشنيز، نعنا، د گشنيز تخم او مالگه واچوئ، بڼه يې سره گډ کړئ، په دې کي د کبانو د غوښو ټوټې واچوئ، د يوه ساعت لپاره يې اخته کړئ. دلمه مرچک او گل گوبي هم ټوټه ټوټه کړئ. دابن تود کړئ، مرچک، پوڅکۍ او د کبانو غوښي په لرگو يا نورو سيخانو باندي و پيښئ. د دابن پر جالۍ باندي يې کښېږدئ، د برس په واسطه غوړي پر وموړئ، پاته مساله هم پر واچوئ، تقريبا په پنځلسو يا شلو دقيقو کي پخيري.

د بې هډو کو کبانو سالن

د پړين هوډ:

١- کبان يو کپلو ٢- کورکومن نيمه د چايو کچوغه ٣- مستې ٢٥٠ گرامه ٤- د کبانو مساله يوه د چايو کچوغه ٥- ملخوزي نيمه د چايو کچوغه ٦- ميده سوې اوږه يوه د خوړو کچوغه ٧- سره سوي پياز دوې د خوړو کچوغي ٨- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ٩- سپينه زيره يوه د چايو کچوغه ١٠- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په مستو کي سره سوي پياز، زيره، مالگه، مرچک واچوئ، د کبانو ټوټې پکښي اخته کړئ. بيا دوه ساعته وروسته په دېک کي غوړي واچوئ، اوږه ملخوزي او کورکومن ورواچوئ، چي سره سي. بيا د کبانو اخته سوي غوښي ورواچوئ او پر خام اور يې کښېږدئ.

د کبانو پکوړې

د پړين هوډ:

١- کبان نيم کپلو ٢- هگۍ دوې دانې ٣- ترميده اوږه دوې د خوړو کچوغي ٤- کارن فلور دوې کچوغي ٥- مالگه د ضرورت په اندازه ٦- د کبانو مساله يوه د چايو کچوغه ٧- سره مرچک يوه د چايو کچوغه ٨- کورکومن نيمه د چايو کچوغه ٩- اوږه پنځه دانې.

د پخيدو تر تيب:

دوې هگۍ په يوه کاسه کې ماتي کړئ، کارن فلور، اوږه، مالگه، مرچک، کور کومن او د کبانو مساله ورواچوئ، بڼه يې په کاجوغه باندي سره ووهئ، لږ اوبه ور واچوئ، د پکوړو اوږه ځني جوړ کړئ. د کبانو غوښي کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړئ، په مساله کې يې ووهئ په غوړو کې يې سرې کړئ.

د اښي کبان

د پرين هوډ:

۱- کبانو يو کپلو ۲- اوږه پنځه دانې ۳- تازه شونډ يوه ټوټه ۴- لېمبو درې دانې ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- غوړي لږ څه.

د پخيدو تر تيب:

کبانو غټ يا ټوټه ټوټه کړئ، په اوږه، شونډ، غوړو او مالگه او لېمبو کې يې د دوو ساعتونو لپاره اخته کړئ. بيا يې د دابښ پر جالۍ باندي د نيم ساعت لپاره کښېږدئ او لاندي يې پتنوس کښېږدئ.

بل ډول د اښي کبان

د پرين هوډ:

۱- غټ کب يوه دانه ۲- مستې نيم گيلاس ۳- نارنج يوه دانه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- اوږه دوې دانې ۶- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۷- غوړي دوې د خوړو کاجوغي ۸- پټاټې دوې دانې ۹- د کبانو مساله لږ څه.

د پخيدو تر تيب:

د کبانو غوښي ټوټه ټوټه کړئ، پټاټې الغه الغه کړئ. لږ يې په غوړو کې سرې کړئ. بيا په يوه کاسه کې د نارنجو اوبه، مستې، اوږه، غوړي، مالگه، مرچک او د گشنيز تخم واچوئ. د کبانو غوښي پکښي اخته کړئ. بيا د دابښ په قالب کې المونيم کاغذ هوار کړئ، پټاټې پکښي واوډئ. بيا د کبانو ټوټې پر واوډئ، په دابښ کې يې کښېږدئ په نيم ساعت کې پخيري. کله چې پخې سوې، د کبانو مساله پر واچوئ.

د کبانو د غوښو چيلي کباب

د پرين هوډ:

۱- د کبانو غوښي نيم کپلو ۲- هگۍ دوې دانې ۳- ترميده اوږه يا د نخودو اوږه درې



د خوړو کاجوغي ٤- د تور مرچ، مالگه، سره مرچ د ضرورت په اندازه ٥- تازه گشنيز لږ څه
٦- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاجوغي ٧- تر ماشين ايستل سوي پياز دوې د خوړو
کاجوغي ٨- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تر ټيپ:

له غوښو څخه هډوکي وباسئ او ټول مواد ورسره گډ کړئ. ستاسي د خوښي سره سم
چپلي کباب جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ.

بې هډوکو کبان

د پړين هوډ:

١- بې هډوکو کبان نيم کېلو ٢- لېمبو دوې دانې ٣- کور کومن يوه د چايو کاجوغي
٤- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه ٥- ميده سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو
کاجوغي ٦- سوياساس يوه د خوړو کاجوغي ٧- غودي ١٠٠ گرامه.

د پخېدو تر ټيپ:

کبان پرېولئ، مرچک او اوږه، ادرک، سوياساس او غوړي سره واچوئ، گډ يې کړئ. بيا
يې د کبانو په ټوټو پوري وموړئ. د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. وروسته يې سره کړئ.

د کبانو کړايي

د پړين هوډ:

١- د کبانو بې هډوکي غوښي نيم کېلو ٢- سرکه نيمه چايخوري ٣- پياز دوې دانې ٤- اوږه او
ادرک دوې د خوړو کاجوغي ٥- د روميانو رب يوه د چايو کاجوغي ٦- مستې دوې د خوړو
کاجوغي ٧- سپينه زيره نيمه د چايو کاجوغي ٨- سپاه دانه نيمه د چايو کاجوغي ٩- ملخوزي نيمه
د چايو کاجوغي ١٠- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه ١١- غوړي لږ څه.

د پخېدو تر ټيپ:

سرکه او مالگه د کبانو په غوښي پوري وموړئ، پنځلس دقيقې وروسته يې په اوبو باندي
پرېولئ. بيا په کړايي کي غوړي سره کړئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا اومه او ادرک ور واچوئ
پکښي سره يې کړئ. بيا مستې او رب ور واچوئ، سره يې کړئ چي پر غوړو باندي راسي. بيا
کبان او نوري مسالې ور واچوئ پر خام اور باندي د لسو دقيقو لپاره پاخه کړئ. کله چي
کړايي تياره سوه، تازه گشنيز پر واچوئ تاوده تاوده يې راواخلئ.



دو پياز

اړين مواد:

۱- د پسه غوښي نيم کپلو ۲- پياز دوه کپلو ۳- سرکه درې د خوړو کاچوغي ۴- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ۵- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

غوښي او نيمی الغه سوي پياز او مالگه د بخار په دېگ کي واچوئ، لږ اوبه هم ور واچوئ، پر خام اور باندي يې کښېږدئ. غوړي ځکه مه ور اچوئ چي د پسه غوښي خپله غوړي لري. پاته پياز الغه میده کړئ، سرکه او مالگه پر واچوئ، د نيم ساعت لپاره يې دغسي اخته کړئ. وروسته يې بيا د غوښو پر سر ور واوډئ. تور مرچ پر واچوئ او د پنځو دقيقو لپاره يې پر اور کښېږدئ چي پياز په دم کي پاخه سي، اوبه يې وچي سي او پر غوړو باندي راسي.

سرې کړي غوښي

اړين مواد:

۱- ښه تازه توري غوښي ۲۵۰ گرامه ۲- هگۍ دوې دانې ۳- کوچي ۲۰۰ گرامه ۴- میده سوي وچه ډوډۍ او ترمیده اوږه د ضرورت په اندازه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

لومړی غوښي ښه نازکي پرې کړئ. بيا يې د غوښو په مخصوص چکش باندي ښه ووهئ. بيا مالگه او مرچک او ترمیده اوږه پر ودوړوئ. هگۍ په يوه لوبني کي ماتي کړئ، ښه يې سره ووهئ. بيا غوښي لومړی په هگۍ کي ووهئ، بيا يې په وچه ډوډۍ کي ووهئ، په کوچو کي يې سرې کړئ. بيا يې د لېمبو او سلاتې سره راواخلئ.

د اښي درست وړن

اړين مواد:

۱- د کوچني پسه ورون چي وزن يې يو کپلو وي ۲- لېمبو دوې دانې ۳- تور مرچ يوه د چايو کاچوغي ۴- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغي ۵- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاچوغي ۶- غوړي څلور د خوړو کاچوغي ۷- مستې يو گيلاس ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- المونيم کاغذ د ضرورت په اندازه.



د پخېدو لار تېپې:

ورون په پنجه يا چاره باندي سوري سوري كړئ، مالگه او د لېمبو اوبه پر واچوئ، د يوه ساعت لپاره يې كښېږدئ. بيا په مستو كي ميده سوې اوږه او ادرک ، غوړي، تور مرچ او سره مرچ واچوئ، سره گډ يې كړئ. ورون پكښي اخته كړئ، درې يا څلور ساعته وروسته يې په المونيم كاغذ كي وپېچئ، د يونيم ساعت لپاره يې په تاوده دانښ كي كښېږدئ چي پوخ سي.

آي خانم

لار يې مو ده:

۱- غوښي نيم كېلو ۲- پياز دوې دانې ۳- پټاې دوي دانې ۴- دال نخود ۲۰۰ گرامه
۵- رب دوې د خوړو كاچوغي ۶- مالگه او مرچ د ضرورت په اندازه ۷- غوړي د ضرورت په اندازه ۸- كرت د ضرورت په اندازه ۹- اوږه يوه دانه ۱۰- اوږه يو كېلو.

د پخېدو لار تېپې:

لومړي په اوړو كي يوه د خوړو كاچوغي غوړي او مالگه واچوئ، او ښه يې كلک واغړئ، يو ټوكر پر واچوئ او كښې يې ږدئ. بيا دوې دانې پياز ميده كړئ، په لږو غوړو كي يې سره كړئ، كوفته سوي غوښي وړ واچوئ، د پيازو سره يې سرې كړئ. پټاې كوچنې كوچنې ميده كړئ، د كوفتې سره يې سرې كړئ، مالگه، مرچك او تور مرچ وړ واچوئ. د اور څخه يې راكښته كړئ. بيا له اوړو څخه كوچنې زوالې جوړي كړئ، په آش گزي يا ماشين يې په اوږدو ناز كي كړئ، دغه مواد يې په منځ كي كښېږدئ، بيا يې د څلورو گوتو په اندازه پرې كړئ. د منتو د ډېگ قالب غوړ كړئ، دغه رولونه پكښي كښېږدئ، د منتو په ډېگ كي اوبه واچوئ، قالب پر كښېږدئ، سر يې وړبند كړئ. په شلو دقيقو كي پخيري. بيا د دال نخودو غورمه تياره كړئ. په كرتو كي اوږه واچوئ او په غوړي كي يې واچوئ. آي خانم له ډېگ څخه راوباسئ. په غوړي كي يې واوږئ، پر سر يې د دال نخودو غورمه واچوئ. دا ډېر خوندور خواړه دي. د منتو په شان خوند كوي، خو په منتو كي يوازي غوښي او پياز وي او په دې كي پټاې ورسره زياتي سوي دي.

دا خواړه زموږ د هيواد په شمالي سيمو كي ډېر خوړل كيږي.

د پسه د پښتې غوښي

لار يې مو ده:

۱- د پښتې غوښي نيم كېلو ۲- مالتې درې دانې ۳- پياز دوې دانې ۴- پټاې درې دانې



۵- اوبه درې دانې ۶- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه
 ۸- مالگه د ضرورت په اندازه ۹- سرکه د اخته کېدو لپاره.
 د پخېدو تر تپېدو:

لومړی غوښي په سرکه، مالگه، اوبه او مرچکو کې د دوو ساعتو لپاره اخته کړئ، بيا يې په لږو غوړو کې سرې کړئ. بيا پټاټې الغه الغه کړئ، په دېگ کې يې واوډئ. بيا غوښي پکښې واوډئ، بيا الغه سوي پياز پکښې واوډئ، بيا د مالټو اوبه وباسئ، وروايې چوئ، بيا تور مرچ، مالگه او د گشنيز تخم پر ودوړوئ، سريې وربند کړئ او پر خام اور يې کښېږدئ چې د اشيان د مالټو په اوبو کې پاخه سي.

د غوښو کيک

لږ يې هوا ده:

۱- کوفته سوي غوښي يو کېلو ۲- د سپيني ډوډۍ مغز ۱۰۰ گرامه ۳- شيدې يو گيلاس
 ۴- هگۍ دوې دانې ۵- ميده سوي پياز ۵۰ گرامه ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- تور
 مرچ يوه د چايو کاجوغه.
 د پخېدو تر تپېدو:

کوفته، د ډوډۍ ميده سوي مغز، شيدې، هگۍ، مالگه، مرچک او پياز په يوه کاسه کې واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا د کيک په خاص قالب کې دغه مواد واچوئ، ښه يې کښېکارئ، په تاوده سوي دانې کې يې د يو نيم ساعت لپاره کښېږدئ، کله چې پوخ سي، د پنځو دقيقو لپاره يې دغسي کښېږدئ. بيا يې په غاب يا غوري کې چپه وړوئ، لکه کيک ټوټه ټوټه يې کړئ، د غوښو کيک تيار دی.

د غوښو کيک د پوڅي او سبزيو سره

لږ يې هوا ده:

۱- کوفته سوي غوښي يو کېلو ۲- ميده سوي پياز يوه دانه ۳- د ډوډۍ مغز ۱۰۰ گرامه
 ۴- پوڅه ۲۵۰ گرامه ۵- سبزي پالک ۲۵۰ گرامه ۶- مالگه او مرچ د ضرورت په اندازه
 ۷- هگۍ درې دانې.
 د پخېدو تر تپېدو:

کوفته، ډوډۍ، هگۍ، مالگه، تور مرچ او پوڅه سره گډ کړئ. په بله کاسه کې ميده سوي سبزي پالک، لږ مالگه او يوه هگۍ سره گډه کړئ. بيا په يوه ناسوزه قالب کې نيمی کوفته



سوي غوښي واچوئ. بيا سبزي پالک واچوئ، بيا پاته کوفته سوي غوښي واچوئ، ښه يې کښپکارئ، قالب په دابن کي کښپردئ په يو نيم ساعت کي پخيري.

د غوښو زيره يې غوره

لړ يې مو ۵:

- ۱- غوښي نيم کپلو ۲- سرکه لږ ۳- اوږه څلور دانې ۴- ادرک لږ ۵- پياز دوې دانې ۶- زيره يوه د چايو کاچوغه ۷- ملخوزي يوه د چايو کاچوغه ۸- تور غټ مرچک يوه د چايو کاچوغه ۹- دارچيني، غټ هېل، مالگه او مرچ د ضرورت په اندازه.
- د پخيدو ترتيب:

غوښي کوچنۍ کوچنۍ ټوټې کړئ، بيا کوټل سوې اوږه او ادرک، وچ مرچک او سرکه ور واچوئ، د يو څو دقيقو لپاره يې کښپردئ. بيا پياز ميده کړئ. په دېگ کي د ضرورت په اندازه غوړي واچوئ. کله چي غوړي سره سول، يوه کاچوغه غټه زيره، يوه کاچوغه ملخوزي، يوه ټوټه دارچيني، يوه کاچوغه تور مرچ او پياز ور واچوئ، څلور دانې هېل ور واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا اخته سوي غوښي ور واچوئ، سره ويې لږئ، اوبه او مالگه هم ور واچوئ، د دېگ سر وړ بند کړئ. کله چي غوښي پخې سوې او پر غوړو راغلي، راوايې خلي.



د بې غوړو کوفتې سالن

اړين مواد:

- ۱- توري غوښي نيم کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- اوږه څلور دانې ۴- پوڅکۍ يو دبلې
- ۵- د روميانو رب دوې د خوړو کاجوغي ۶- د کوفتې مساله يوه د خوړو کاجوغيه
- ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- گشنيز لږ ۹- هکۍ دوې دانې
- ۱۰- اوږه يوه د خوړو کاجوغيه ۱۱- زيره يوه د چايو کاجوغيه ۱۲- د گشنيز تخم دوې
- د چايو کاجوغي ۱۳- کوچنۍ گردۍ گردۍ پټاڼې څو دانې.

د پختېدو لار تيب:

غوښي، پياز، اوږه، گشنيز تر ماشين وباسئ، هکۍ، اوږه، مالگه او مرچک ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا په دېگ کي يو څه اوبه واچوئ چي وايشي له غوښو څخه کوفتې جوړي کړئ، وروايې چوئ. پوڅکۍ هم ور واچوئ سر يې وربند کړئ چي کوفتې او پوڅکۍ پخې سي. بيا رب او مساله ور واچوئ، پټاڼې هم سپيني کړئ، ور وايې چوئ، د دېگ سر وربند کړئ چي پټاڼې د غوښو سره پخې سي. کله چي کوفته پخه سول او اوبه يې وچي سوې په دېش کي يې واچوئ، يو څه تازه گشنيز پر واچوئ.

د بانجنو او کوفتې سالن

اړين مواد:

- ۱- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۲- اوږده بانجن درې دانې ۳- رب دوې د خوړو کاجوغي
- ۴- اوږه شپږ دانې ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- تور مرچک يوه د چايو کاجوغيه ۷- پياز يوه دانه ۸- غوړي لږ څه.

د پختېدو لار تيب:

په کوفته سوو غوښو کي کوټل سوې اوږه، مالگه، مرچک او تور مرچ واچوئ، ښه يې په لاسو سره گډ کړئ. بيا د بانجن سر او پای پرې کړئ. سر بېرته برخه يې درې څلور ځايه څلور کنجه په چاره باندي پرې کړئ، چي لاندي برخه يې خرابه نه سي. مالگه پر ودوړوئ. بيا د بانجنو په خالي ځايونو کي کوفته سوي غوښي کښېږدئ او ښه يې کښېکارئ. هره دانه



د کباب د لرگي په سيخ باندي واغوندئ، په کړايي کي تر تراشک ايستل سوي پياز سور کړئ. بيا رب ته يو گيلاس اوبه واچوئ، سره ويې لړئ. پيازو ته يې واچوئ. کله چي وايشېدل درې بانجن اوږده اوږده په کړايي کي کښېږدئ سر يې وربند کړئ. کله چي پاخه سول او اوبه يې وچي سوې په غوري کي يې کښېږدئ.

د تر کار يو کوفته

لړ يې مو اډ:

۱- گل گوبي نيمه دانه ۲- زرد کي دوې دانې ۳- پټاټې دوې دانې ۴- مټر نيم گيلاس ۵- اوږه پنځه دانې ۶- هگۍ يوه دانه ۷- کارن فلور دوې د خوړو کاچونغي ۸- رب يوه د خوړو کاچونغه ۹- پياز يوه دانه ۱۰- ادرک لږ څه ۱۱- روميان دوې دانې ۱۲- گشنيز لږ څه. د پخېدو لړ ټيپ:

په يوه دېگ کي اوبه واچوئ، پټاټې، زرد کي، گل گوبي پکښي وايشوئ، چي پاسته سي. بيا يو بل دېگ پر اور کښېږدئ، لږ غوړي ور واچوئ. تر تراشک ايستل سوي پياز، اوږه، ادرک پکښي سره کړئ. بيا تر تراشک ايستل سوي روميان او رب ورواچوئ، لعاب تيار کړئ. بيا تر کاري او مټر له دېگ څخه راوباسئ، تر ماشين يې وباسئ، مالگه، تور مرچ، او سره مرچک او يوه دانه هگۍ او دوې کاچونغي کارن فلور هم ور واچوئ، سره گډ يې کړئ، کوفته ځني جوړه کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا يې په لعاب کي واچوئ لعاب ته يې مالگه او تور مرچ واچوئ، لږ اوبه ور واچوئ او دم يې کړئ.

د اښي کوفته

لړ يې مو اډ:

۱- کوفته سوي غوښي يو کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- اوږه درې دانې ۴- تازه گشنيز لږ څه ۵- روميان نيم کپلو ۶- غټه پټاټه يوه دانه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- تور مرچ يوه د چايو کاچونغه ۹- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچونغه ۱۰- غټ خوږ مرچک يوه دانه ۱۱- هگۍ يوه دانه.

د پخېدو لړ ټيپ:

کوفته سوي غوښو ته يوه دانه تر تراشک ايستل سوي پياز او اوږه ورواچوئ. مالگه، د گشنيز تخم، تور مرچ او تازه مرچک ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا يوه دانه هگۍ هم ور واچوئ، ښه يې په لاسو باندي واغړئ او د لوله کباب په شکل يې جوړ کړئ، په غوړو کي

يې سره کړئ. پټاټې هم اوږدې اوږدې سرې کړئ. دلته يې مرچک او اوږه اوږده سره کړئ. روميان و ايشوئ، پوستکي يې ځني ليري کړئ، په مکسر کي يې مکس کړئ. په يوه کاچوغه غوړو کي يې سره کړئ. بيا په يوه ناسوزه غوړي يا دابن کي کوفته واوډئ، په منځو کي يې يوه يوه دانه پټاټه هم واوډئ. مرچک هم پر واوډئ، پر سر يې سره سوي روميان واچوئ او د لسو دقيقو لپاره يې په دابن کي کښېږدئ.

بل ډول دابني کوفته

اړين مواد:

۱- توري کوفته سوي غوښي يو کپلو ۲- هگۍ دوې دانې ۳- پياز دوې دانې ۴- سپين سوي بادام نيم کيلاس ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- تور مرچ دوې د چايو کاچوغي ۷- د گشنيز تخم دوې د چايو کاچوغي.

د پخېدو لړ ټيپ:

لومړی پياز ميده کړئ، په لږو غوړو کي يې سره کړئ. کله چي يې رنگ لږ واوښتی، بيا د کوفتې څلورمه برخه ورواچوئ، چي د پيازو سره سره سي. بيا مالگه، مرچک او يوه کاچوغه تور مرچ، يوه کاچوغه د گشنيز تخم او سپين سوي بادام ورواچوئ او اور يې ورځام کړئ چي غوښي پخې سي. بيا په پاته کوفته سوو غوښو کي يوه هگۍ، مالگه، تور مرچ، د گشنيز تخم ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ، دوه ځايه يې کړئ. گردی غوړي غوړ کړئ، نيمه کوفته پکښي هواره کړئ چي ټول غوړي ونيسي. بيا پاخه مواد پر واچوئ، بيا پاته اومه کوفته پر واچوئ ښه يې په لاس کښېکارئ چي پنځه کوفته او بادام يې په منځ کي راسي. بيا يې په تود دابن کي کښېږدئ، کله چي کوفته پنځه سول را وايي خلی.

دابني کوفته د پټاټو سره

اړين مواد:

۱- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۲- زردکه يوه دانه ۳- ايشولي پټاټې نيم کپلو ۴- شنه پياز درې دانې ۵- پياز يوه دانه ۶- رب دوې د خوړو کاچوغي ۷- اوږه درې دانې ۸- گشنيز لږ څه ۹- کوچي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو لړ ټيپ:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پياز لږ پکښي سور کړئ. بيا غوښي ورواچوئ، پکښي سرې يې کړئ. بيا زردکي کوچنی کوچنی د نخودو په اندازه ميده کړئ، کوفتې ته يې واچوئ،

پکښې سرې يې کړئ. بيا مالگه او مرچک ور واچوئ. بيا رب په لږو اوبو کې حل کړئ، ور وايې چوئ، سر يې ور پټ کړئ چې کوفته پخه او پر غوړو باندي راسي. بيا پټاڼې تر تراشک وباسئ، ميده سوي گشنيز، لږ کوچي او دوې د خوړو کاچوغي شيدي ور واچوئ، په لاسو يې ښه واغږئ، مالگه او مرچک هم ور واچوئ. بيا دغه کوفته په يوه ناسوزه لوبني کې واچوئ، ښه يې پکښې هواره کړئ. پټاڼې په ښايسته قالب کې قالب کړئ يا يې گړدۍ گړدۍ په لاس کې جوړي کوی. پر کوفته يې واوډئ په دابن کې يې د پنځلسو دقيقو لپاره کښېږدئ.

ماش د کوفتي سره

اړين مواد:

۱- گړگړه سوي ماش ۲۵۰ گرامه ۲- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۳- پياز دوې دانې ۴- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاچوغه ۵- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تازه گشنيز او مرچک لږ څه ۸- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په غوړو کې پياز او کوفته سره کړئ، ټوله مساله ور واچوئ. بيا خيسته سوي دال ور واچوئ، د ضرورت په اندازه اوبه ور واچوئ، پر اور يې کښېږدئ، سر يې وربند کړئ. کله چې کوفته پخه سوه او پر غوړو راغله، تازه گشنيز او مرچک پر واچوئ.

کوفته د پوڅکۍ او کپو سره

اړين مواد:

۱- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۲- پوڅکۍ يو دبلۍ ۳- دلمه يي مرچک يوه دانه ۴- اوي کپو يوه دانه ۵- روميان څلور دانې ۶- پياز يوه دانه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۹- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۱۰- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په يوې کړايي کې لږ غوړي واچوئ، پياز لږ پکښې سره کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ور واچوئ، سره يې کړئ. بيا روميان وايشوئ، پوستکي يې ځني ليري کړئ، خوړين يې کړئ کوفتي ته يې واچوئ. مالگه، مرچک، تور مرچ، د گشنيز تخم هم ور واچوئ، کښې يې ږدئ چې اوبه يې وچي سي. او پر غوړو باندي راسي. بيا په بله کړايي کې لږ غوړي واچوئ، ميده سوي اوي کپو، پوڅکۍ او دلمه يي مرچک ور واچوئ چې سره سي. بيا دغه مواد هم کوفتي

ته واچوئ، سره گد يې کړئ، کوفته تياره ده.

د پيازو کوفته

لړ پين هغه:

۱- پياز يو کپلو ۲- هگۍ دوې دانې ۳- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاچوغه ۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- اوږه لږ څه ۸- روميان درې دانې ۹- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپې:

پياز میده میده کړئ، او که د پيازو ماشين لرئ په هغه کي يې میده کړئ، اوږه، مالگه، مرچک او د گشنيز تخم ور واچوئ. هگۍ هم ورماتي کړئ، ښه يې سره گد کړئ. بيا لږ څه اوږه ور واچوئ چي سره ونيول سي. بيا په کړايي کي غوړي سره کړئ او له پيازو او هگۍ څخه جوړ سوي مواد يوه يوه کاچوغه په کړايي کي واچوئ، لکه پکوړې داسي يې سرې کړئ. بيا په بله کړايي کي لږ غوړي واچوئ، روميان پکښي سره کړئ، کله چي روميان سره سول، سرې سوي د پيازو کوفتې پکښي واوډئ، د خو د قيقو لپاره يې دم کړئ. د پيازو کوفتې تيارې دي.

د بانجنو دلته

لړ پين هغه:

۱- ښه تور اوږده بانجن دوې دانې ۲- کوفته سوي غوښي ۲۵۰ گرامه ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه دوې دانې ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- د روميانو رب دوې د خوړو کاچوغي ۷- غوړي لږ څه ۸- تور مرچ نيمه د چايو کاچوغه ۹- د گشنيز میده سوي تخم يوه د چايو کاچوغه.

د پخېدو تر تپې:

په يوه کړايي کي لږ غوړي واچوئ. پياز تر تراشک وباسئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ور واچوئ، په غوړو کي يې سرې کړئ. بيا میده سوې اوږه ور واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا مالگه، تور مرچ، د گشنيز تخم او مرچک ور واچوئ، اور يې وړ بند کړئ. بيا بانجن گردۍ گردۍ الغې چاک کړئ چي بانجن سره جلانه سي. په دغه کوفته باندي د بانجن چاک سوي ځايونه ډک کړئ. بيا په يوه بله کړايي کي لږ غوړي واچوئ، رب ته لږ اوبه واچوئ، سره ويې وهئ غوړو ته يې واچوئ. بيا دغه بانجن درست درست پکښي کښېږدئ سر يې وړ بند

کړئ چې په دغه لعاب کي پاخه سي، خو خوړين نه سي.

د پيازو دلښه

لړين هواله:

- ۱- کوفته سوي غوښي ۱۰۰ گرامه ۲- ايشولي وريجي نيم گيلاس ۳- رب دوې د خوړو کاچوغي ۴- غټ سپين پياز دوې دانې ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- اوږه دوې دانې.

د پخېدو تړننې:

غټ پياز پر منځ چاک کړئ، په اوبو کي يې وايشوئ چې لږ پاسته سي. بيا يې له اوبوڅخه را وباسي. بيا کوفته په لږ و غوړو کي سره کړئ، وريجي وړ واچوئ، مالگه او مرچک هم وړ واچوئ. بيا د پيازو يو يو ورغ جلا کړئ، په هر ورغ کي يې د کوفتې يوه کاچوغه مواد واچوئ او ويې پېچئ. ټول په دې ډول سره جوړ کړئ. بيا په يوه کړايي کي لږ غوړي واچوئ، اوږه پکښي سره کړئ. بيا په رب کي لږ اوبه واچوئ، ويې لږئ، غوړو ته يې واچوئ، د پيازو دلښه پکښي واوډئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ، دلښه تياره ده.

د کرم دلښه

لړين هواله:

- ۱- روميان نيم کپلو ۲- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه دوې دانې ۵- رب يوه د خوړو کاچوغه ۶- ميانه کرم يوه دانه ۷- صافي سوي وريجي يو گيلاس ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۱۰- غوړي لږ څه.

د پخېدو تړننې:

روميان وايشوئ، سپين يې کړئ، په مکسر کي يې گډ کړئ. بيا په کړايي کي غوړي سره کړئ، پياز او اوږه پکښي سره کړئ، کوفته سوي غوښي وړ واچوئ، پکښي سرې يې کړئ. جوړ سوی رب هم يو څه وړ واچوئ، مالگه، مرچک، تور مرچ او صافي سوي وريجي هم وړ واچوئ سره گډ يې کړئ.

بياد کرم پاني سره خلاصي کړئ، د منځ مغز يې وباسئ، په کاچوغه باندي د غوښو مواد په کرم کي واچوئ. کله چي د کرم منځ ډک سو، پاني يې راوپيچئ د خلال په خاشو يې سره بند کړئ. بيا په يوه ژوره کړايي کي لږ غوړي سره کړئ، جوړ سوي د روميانو لعاب او رب وړ واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا يو څه اوبه وړ واچوئ، کرم پکښي کښېږدئ، سري يې وړ بند کړئ،



پر خام اور باندي يې پوخ کړئ. کله چي پوخ سو، اوبه يې وچي سوې، په غوري کي يې کنبېږدئ، لعاب يې پر سر ور واچوئ، د خلال خاشي ځني ليري کړئ.

د روميانو دلمه

اړين مواد:

۱- روميان، پياز، گشنيز، نعنا، تور مرچ، مالگه، شنه مرچک او پوخه ټول د ضرورت په اندازه ۲- بادرنگ او د کاهو پاڼي هم د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

د روميانو سرونه گړدي ور پرې کړئ، منځ يې ور خالي کړئ. بيا يې د منځ روميان په کړايي کي په لږو غوړو کي سره کړئ. بيا لږ گشنيز او نعنا، يوه دانه پياز، يوه دانه مرچک سره ميده کړئ او پوخه ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. مالگه او مرچ ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا په کاجوغه باندي روميان له دغو موادو څخه ډک کړئ، سرونه يې پر کنبېږدئ، په کړايي کي يې پر سر وکړو روميانو باندي واوډئ، سر يې ور پټ کړئ. کله چي روميان پاخه سول، په غاب کي يې واوډئ او شاوخوا ته يې د بادرنگو الغي او د کاهو پاڼي واوډئ.

د اوي کډو دلمه

اړين مواد:

۱- ايشولي وريجي، رب، پياز، گشنيز، مالگه مرچک، تور مرچ او اوي کډو.

د پخېدو ترتيب:

نازک اوي کډوان مه سپينوئ، بلکي دغسي په اوږدو دهر يوه د بغل څخه يو څه برخه پرې کړئ، بيا يې په کاجوغه باندي د منځ مغزونه راوباسئ. وريجي، رب، ميده سوي پياز، گشنيز، مالگه، مرچک او تور مرچ سره گډ کړئ، او د کډوانو منځونه ځني ډک کړئ. په کړايي يادېک کي لږ غوړي واچوئ، کډوان پکښي واوډئ، او يو څه اوبه هم ور واچوئ، مالگه پر ودوړوئ، سر يې وربند کړئ. کله چي کډوان پاخه سول، په يوه غوري کي يې کنبېږدئ، ميده سوي گشنيز پر وپاشئ، د کډو دلمه تياره ده.

پاڅوڼه: که پور تني مواد لږ کوفته سوي غوښي ولري، لا ښه خوند کوي.

د کوفتي دلمه

اړين مواد:

۱- د گيلکي غوښي نيم کپلو ۲- ايشولي جواړي نيم گيلاس ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه



څلور دانې ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۶- د گشنيز تخم دوې د چايو کاچوغي
۷- دکوفتي مساله يوه د چايو کاچوغه ۸- گشنيز يو څه ۹- مالگه او مرچک د ضرورت په
اندازه ۱۰- غوري د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړنښ:

غوښي تر ماشين وباسئ، پياز ميده کړئ، په لږو غوړو کي يې سره کړئ. بيا د کوفتي
څلورمه برخه پيازو ته واچوئ، سرې يې کړئ. جوارې وړ واچوئ، ميده سوې اوږه، گشنيز،
مالگه، تور مرچ او يوه کاچوغه گشنيز هم وړ واچوئ. ښه يې سره کړئ. بيا لږ اوبه وړ واچوئ،
چي کوفته پکښي پخه سي. بيا په پاته غوښو کي د نخودو اوږه، مالگه، مرچک، د گشنيز
تخم او هگۍ واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا د دغو غوښو څخه لږ لږ رااخلئ، په منځ کي
يې يوه کاچوغه پخه کوفته ايردئ او بيا يې سره وپېچئ، داسي کوفته ځني جوړه کړئ چي
مواد يې په منځ کي راسي. بيا يې په غوړو کي سرې کړئ او په سلاته کي يې کښېږدئ.

د اوي گډو دلهمه په دابن کي

اړين مواد:

۱- کډو څلور دانې ۲- زردکه يوه دانه ۳- ايشولي وريجي يو گيلاس ۴- ايشولي جوارې نيم
گيلاس ۵- پياز يوه دانه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تور مرچ يوه د چايو
کاچوغه ۸- چکن کيوبز يوه دانه ۹- د پيزا پوڅه لږ څه ۱۰- غوري لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پياز کوچني ميده کړئ، په غوړو کي يې لږ سره کړئ. بيا
زردکي کوچنۍ ميده کړئ، وړ وايې چوئ چي لږ سرې سي. بيا مالگه، مرچک، تور مرچ او لږ
اوبه وړ واچوئ، سر يې وړ بند کړئ چي زردکي پخې سي. بيا جوارې او وريجي وړ واچوئ له
اور څخه يې ليري کړئ. کډوان پر منځ دوه ځايه کړئ منځ يې وړ خالي کړئ. بيا يې له جوړو
سوو موادو څخه ډک کړئ، پر سر يې تر تراشک ايستل سوې پوڅه لږ لږ واچوئ. د دابن
پتنوس غوړ کړئ، دغه کډوان پکښي واوډئ، په دابن کي يې د لسو يا پنځلسو دقيقو لپاره
کښېږدئ.

په دابن کي د مرچکو دلهمه

اړين مواد:

۱- د چرگ د سيني غوښي نيم کېلو ۲- پياز يوه دانه ۳- اوږه څلور دانې ۴- زردکه يوه

دانه ۵- مټر درې د خوړو کاچونغي ۶- میده سوي شنه پياز نیم گيلاس ۷- تازه میده سوي گشنيز نیم گيلاس ۸- هگی دوي دانې ۹- کارن فلور دوي د خوړو کاچونغي ۱۰- مالگه د ضرورت په اندازه ۱۱- دلمه يي مرچک پنځه دانې ۱۲- رب دوي د خوړو کاچونغي.

د پخېدو لړ ټيپ:

غونښي، پياز، اوږه، مټر، زردکي، پياز، گشنيز ټول تر ماشين وباسئ، کارن فلور، دوي هگی، مالگه او مرچ هم ور واچوئ. ښه يې سره گډ کړئ. بيا دلمه يي مرچک په اوږدو نیم کړئ، د منځ تخم يې وباسئ، له دغو موادو څخه يې ډک کړئ. رب په لږو غوړو کي واچوئ، سره يې کړئ. بيا يې د دابن په غوري کي يا دېش کي واچوئ، مرچک پر غوري واوږئ، د لسو دقيقو لپاره يې په دابن کي کښېږدئ. دلمه تياره ده.

د تاک د بلگو دلمه

لړ يې مو اډ:

۱- د تاک بلگونه د ضرورت په اندازه ۲- ايشولي وريجي ۱۰۰ گرامه ۳- کوفته سوي غونښي ۲۰۰ گرامه ۴- میده سوي پياز ۱۰۰ گرامه ۵- رب درې کاچونغي ۶- تور مرچ او مالگه د ضرورت په اندازه ۷- سرکه درې د خوړو کاچونغي ۸- کور کومن يوه د چايو کاچونغي ۹- غوړي لږ څه.

د پخېدو لړ ټيپ:

کوفته سوي غونښي، میده سوي پياز، ايشولي وريجي، تور مرچ، مالگه او مرچک سره گډ کړئ. د تاک نازک بلگونه پاک پرېولئ. که يو بلگ کوچنی وي، دوه بلگونه سره کښېږدئ، په منځ کي يې لږ مواد کښېږدئ او ويې پېچئ، په دېگ کي يې واوږئ. کله چي ټولي دلې تيارې سوي، بيارب په يوه گيلاس اوبو کي حل کړئ، کور کومن او لږ مالگه او غوړي هم ور واچوئ، د دلې پر سر يې واچوئ، سر يې وربند کړئ، پر اور يې کښېږدئ. کله چي دلمه پنځه سول را وايې خلی، د وريجو سره يې وخوړئ.

پاڅوونه: که دلمه د بخار په دېگ کي پنځه سي، ښه به وي.



ګډ سبزیجات

پرېن موټه:

۱- ایشولي پټاټې دوې دانې ۲- پوڅکی یو دبلې ۳- اوږه څلور دانې ۴- ادرک یوه کوچنۍ ټوټه ۵- ایشولي هګۍ څلور دانې ۶- پیاز یوه دانه ۷- رومیان دوې دانې ۸- مالګه د ضرورت په اندازه ۹- سبزي مساله یوه کاچوغه ۱۰- غوړي لږ څه.

د پخېدو تړننې:

په کړایي کي غوړي سره کړئ، میده سوي پیاز ورواچوئ. کله چي پیاز لږ سره سول، میده سوې اوږه او ادرک ورواچوئ. کله چي هغه هم لږ سره سول، پوڅکی ورواچوئ، یو څه یې سره کړئ. بیا ایشولي پټاټې د پوستکي سره په اوږدو څلور ځایه کړئ وروایې چوئ. کله چي هغه لږ سرې سوې، میده سوي رومیان ورواچوئ، مالګه او سبزي مساله هم ورواچوئ د څو دقیقو لپاره یې سر وړ بند کړئ چي رومیان لعاب سي. بیا ایشولي هګۍ سپیني کړئ، وروایې چوئ. یو څو دقیقې یې دم کړئ چي هګۍ د مسالي خوند جذب کړئ.

دوهم ډول ګډ سبزیجات

پرېن موټه:

۱- شنه پیاز د پاڼو سره درې دانې ۲- د مټرو دانې ۱۲۵ ګرامه ۳- زردکي څلور دانې ۴- پټاټې درې دانې ۵- تور بانجن درې دانې ۶- گل ګوبۍ یو څو ټوټې ۷- رومیان څلور دانې ۸- توری درې دانې ۹- خواږه غټ مرچک درې دانې ۱۰- کرم لږ څه ۱۱- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د چایو کاچوغي ۱۲- کور کومن نیمه د چایو کاچوغه ۱۳- سبزي مساله یوه کاچوغه ۱۴- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۵- غوړي یوه چایخوری.

د پخېدو تړننې:

ټول سبزیجات کوچني یو ډول میده کړئ. بیا غوړي په دېګ کي واچوئ، پیاز میده کړئ په غوړو کي یې سره کړئ. بیا اوږه او ادرک پکښي سره کړئ. کور کومن، مالګه او مرچک هم ورواچوئ یو څه یې سره کړئ. بیا رومیان ورواچوئ سره یې کړئ. بیا ټول میده سوي سبزیجات ورواچوئ، سر یې وربند کړئ چي پاخه سي. کله چي پاخه سول او اوبه یې وچي سوې، میده سوي شنه مرچک او تازه ګشنیز پر واچوئ.



درېيم ډول گډه سبزيجات

لړۍ موږه:

۱- ايشولې فاصليه يوه سوپ خورۍ ۲- ايشولې جوارې نيم گيلاس ۳- ايشولې پټاټې دوې دانې ۴- ايشولې زردکي يوه دانه ۵- روميان دوې دانې ۶- غوړې دوې د خوړو کاچوغي ۷- سبزي مساله يوه د خوړو کاچوغي ۸- چکن کيوبز يوه دانه ۹- اوږه دوې دانې.

د پخېدو تړنډ:

ايشولې فاصليه د يوه سانتي په اندازه ميده کړئ. ايشولې پټاټې او زردکي هم کوچنۍ کوچنۍ ميده کړئ. په کړايي کي غوړې واچوئ، فاصليه، پټاټې، زردکي او ميده سوې اوږه وړ واچوئ. چکن کيوبز، سبزي مساله هم وړ واچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا روميان ميده کړئ وړ وايې چوئ، جوارې هم وړ واچوئ سره گډې کړئ له اورخه يې ليري کړئ.

پاڅوڼه: دغو خوړو ته مالگه مه وړ واچوئ، ځکه چکن کيوبز او سبزي مساله مالگه لري.

د سبزيجاتو غورمه

لړۍ موږه:

۱- ميده سوې گل گوبۍ يوه چايخوړۍ ۲- ميده سوې شلغم يوه چايخوړۍ ۳- د مترو دانې يوه چايخوړۍ ۴- ميده سوې زردکي يوه چايخوړۍ ۵- ميده سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۶- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغي ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- مستې يوه چايخوړۍ ۹- اوږه يوه چايخوړۍ ۱۰- ميده سوې پياز دوې چايخوړۍ ۱۱- غوړې نيمه چايخوړۍ ۱۲- گشنيز يوه د خوړو کاچوغي.

د پخېدو تړنډ:

لومړۍ په دېگ کي غوړې واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ اوږه، ادرک، مرچک، د گشنيز تخم، گرمه مساله او کور کومن پکښي سره کړئ. بيا مستې ورواچوئ، مالگه او ټول ميده سوې سبزيجات ورواچوئ، يوه چايخوړۍ اوږه ورواچوئ، سر يې وړ بند کړئ. کله چي يې اوږه وچي سوې او سبزيجات پاخه سول، تاوده يې راواخلئ.

د ترکار يو گډه سالن

لړۍ موږه:

۱- مټر يوه چايخوړۍ ۲- ميده سوې کرم يوه چايخوړۍ ۳- غټ خواږه مرچک يوه

دانه ۴- زردکه يوه دانه ۵- پټاټه يوه دانه ۶- د روميانو رب درې د خوړو کاجونې
 ۷- تازه گشنيز لږ څه ۸- سپينه زيره يوه د چايو کاجوغه ۹- ادرک يوه کوچنۍ ټوټه
 ۱۰- سرکه يوه د خوړو کاجوغه ۱۱- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۱۲- مالگه او مرچک
 د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تيب:

ټوله تر کارۍ میده کړئ. بيا په يوه دېگ کي غوړي واچوئ، زيره پکښي سره کړئ. بيا تر کارۍ
 وړ واچوئ، مالگه، مرچک او تور مرچ هم وړ واچوئ، سره ويې لږئ. بيا يې سره وربند کړئ چي په
 دم کي پاخه سي. بيا رب او سرکه وړ واچوئ، سره ويې لږئ او بيا يې د څو دقيقو لپاره دم کړئ.

سره کړې تر کارۍ په دانې کي

لږ يې هوډ:

۱- بانجن يوه دانه ۲- شين گډو يوه دانه ۳- پټاټې درې دانې ۴- سور او ژير دلمه يي
 مرچک يوه يوه دانه ۵- پوڅکۍ يو دبلۍ ۶- د پيزا پوڅه د ضرورت په اندازه ۷- مالگه
 د ضرورت په اندازه ۸- اوږه څلور دانې ۹- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تر تيب:

پټاټې سپيني کړئ، الغه الغه يې کړئ، په غوړو کي يې لږ سرې کړئ. بانجن او گډو
 د پوستکي سره الغه الغه کړئ، مالگه پر واچوئ، په غوړو کي يې سره کړئ. پوڅکۍ هم لږ
 سره کړئ، بيا دغه سره سوي مواد په يوه ناسوزه کړايي يا دېش کي واوډئ. مرچک الغه الغه
 کړئ، پر سر يې وړ واوډئ. اوږه هم الغه الغه کړئ، پر سر يې وړ واچوئ. لږ مالگه پر ودوړوئ
 اوږه هم الغه الغه کړئ. پر سر يې وړ واچوئ، لږ مالگه پر ودوړوئ، د پيزا پوڅه پر واچوئ، په
 دانې کي يې د پنځلسو دقيقو لپاره کښېرډئ.

چاينيز ويجيتېبل

لږ يې هوډ:

۱- ايشولي متر يو گيلاس ۲- ايشولي جواړي يو گيلاس ۳- پياز يوه دانه ۴- غټ خواره
 مرچک؛ ژير، سور او شين يوه يوه دانه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- تور مرچ
 يوه د چايو کاجوغه ۷- غوړي لږ څه.

د پخېدو تر تيب:

لومړی غوړي په کړايي کي واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا رنگه مرچک کوچني



کوچني میده کړئ، پيازو ته يې واچوئ، سره يې کړئ. کله چي سره سول مټر ورواچوئ، ټول مواد سره کړئ. بيا جوار ي ورواچوئ، مالگه، مرچک او تور مرچ ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ سالن تيار دی.

سبزي پالک

اړين مواد:

۱- سبزي يو کپلو ۲- شيدې نيم گيلاس ۳- پياز يوه دانه ۴- زيره نيمه د چايو کاجوغه
۵- د گشنيز تخم نيمه د چايو کاجوغه ۶- تور مرچ نيمه د چايو کاجوغه ۷- غوري ۱۰۰
گرامه ۸- اوږه يوه د خوړو کاجوغه ۹- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپ:

سبزي پر ټولې او میده يې کړئ. بيا يې په دېگ کي واچوئ او لږ اوبه ورواچوئ. ويې ايشوئ او بيا يې صاف کړئ. وروسته غوري په کړايي کي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا سبزي ورواچوئ پکښي سره يې کړئ. مالگه، تور مرچ، زيره او د گشنيز تخم ورواچوئ. کله چي سره سول او پر غوړو باندي راغلل، شيدې ورواچوئ، سره ويې لږئ. بيا اوږه ورواچوئ او لږئ يې تر څو پر غوړو باندي راسي. کله چي پر غوړو راغلل، سبزي پالک تيار دي.

دال او سبزي پالک

اړين مواد:

۱- ماش ۲۵۰ گرامه ۲- پالک يو کپلو ۳- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۴- پياز يوه
دانه ۵- میده سوې اوږه يوه د خوړو کاجوغه ۶- تازه گشنيز لږ څه مالگه او مرچک
د ضرورت په اندازه ۷- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپ:

په يوه دېگ کي غوري تاوده کړئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا د گشنيز تخم، اوږه، سره
مرچک او مالگه ورواچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا میده سوي پالک او گر گره سوي ماش
ورواچوئ، ښه يې پاخه کړئ. کله چي پاخه سول ويې ټکوئ او لږ تازه گشنيز ورواچوئ.

سبزي پالک دستو سره

اړين مواد:

۱- سبزي پالک نيم کپلو ۲- مستي ۲۵۰ گرامه ۳- اوږه دوې دانې ۴- غوري لږ څه



۵- مالګه د ضرورت په اندازه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاجوڼه .

د پخېدو لار تپيپ:

سبزي پالک پاک پرېږولئ، ميده يې کړئ. په کړايي کي يې دلر مالګي سره پر خام اور باندي کنبېرډئ چي پاخه سي. بيا يې په غوړو کي سره کړئ، اوږه هم ورواچوئ، کله چي بڼه سره سي، مالګه او تور مرچ او مستې ورواچوئ، سره ګډيې کړئ. خواړه تيار دي.

د شفتلو سالن

لار يې مو ۵:

۱- تازه شفتل يو کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- مالګه او غوړي د ضرورت په اندازه
۴- سبزي مساله د ضرورت په اندازه.

د پخېدو لار تپيپ:

د شفتلو پاني پاکي کړئ، پرې يې ولئ، په صافي يا جال کي يې واچوئ چي اوبه يې وننيرې. بيا په يوه غټ دېګ کي اوبه واچوئ، پر اور يې کنبېرډئ چي وايشي. کله چي وايشېدلې شفتل ور واچوئ چي بڼه وايشي او پاني يې پستې سي. بيا يې صافي کړئ په صافي کي يې وټکوئ چي خوړين سي . بيا په يوه کړايي کي غوړي واچوئ، پياز پکښي سور کړئ، شفتل ور واچوئ، سره يې کړئ. بيا مالګه او سبزي مساله ورواچوئ. کله چي پر غوړو باندي راغلل، له اور څخه يې ليري کړئ.

پياوړنه: وچ شفتل هم په دې ډول سره پخيري.

د اښي قالبې بانجن

لار يې مو ۵:

۱- اوږده بانجن دوې دانې ۲- ايشولي مکروني يوه سوپ خوري ۳- پياز يوه دانه ۴- رب يوه د خوړو کاجوڼه ۵- د پيزا پوڅه د ضرورت په اندازه ۶- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- لمبو يوه دانه ۸- د چرګ سينه ۳۰۰ ګرامه ۹- تور مرچ يوه د چايو کاجوڼه
۱۰- د ګشنيز تخم يوه د چايو کاجوڼه.

د پخېدو لار تپيپ:

بانجن اوږده اوږده نازک پرې کړئ، مالګه پر واچوئ، لږ يې په غوړو کي سره کړئ. بيا پياز او غوښي په غوړو کي سرې کړئ. رب، مالګه، مرچک، تور مرچ او دګشنيز تخم ورواچوئ، دم يې کړئ چي غوښي پنځې سي. بيا د کيک يو داسي قالب چي منځ يې سوري



وي غور کړئ، بانجن پکښې واوډئ، پر سر يې لږ پوخه واچوئ. بيا لږ مکروني پکښې واچوئ، بيا سره سوې کوفته پر واچوئ بيا پاته مکروني پر واچوئ. بيا د پيزا پوخه پر واچوئ. په دابن کي يې د څو دقيقو لپاره کښېږدئ چي پوخه يې اوبه سي. بيا د قالب پر سر باندي غاب يا غوري کښېږدئ قالب چپه راواړوئ، قالبې بانجن تيار دي.

پاڅوونه: تاسي کولای سئ چي کوفته سوي غوښي هم ورواچوئ، خو دا د هغو خلکو لپاره گټور دي چي د غوښو او غوړو څخه پرهبز وي.

سري کړي پټاڼي

لږ يښه موږه:

۱- پټاڼي يو کپلو ۲- زيره يوه کاچوغه ۳- د گشنيز تخم يوه کاچوغه ۴- تور مرچ يوه کاچوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- هگۍ دوې دانې ۷- اوږه او غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

لومړی پټاڼي وايشوئ. بيا يې څلور ځايه پرې کړئ. بيا هگۍ په يوه کاسه کي ووهئ. پټاڼي په ووهئ. بيا زيره، د گشنيز تخم، مرچ، مالگه او دوې کاچوغي اوږه پر واچوئ او ښه يې سره گډ کړئ. کله چي ښه سره گډ سول. بيا غوړي سره کړئ او د پټاڼو يوه يوه ټوټه ورو واچوئ او تر سره کېدو وروسته يې راواخلئ.

د پټاڼو او مټرو سالن

لږ يښه موږه:

۱- پټاڼي نيم کپلو ۲- مټر نيم کپلو ۳- کوټل سوې اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۴- پياز يوه دانه ۵- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۶- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۸- د لېمبو اوبه څلور د خوړو کاچوغي ۹- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په غوړو کي پياز سره کړئ، اوږه او ادرک ورواچوئ، مساله هم ورواچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا ميده سوي پټاڼي او مټر ورواچوئ، سره ويې لږئ. پر اندازه اوبه ورواچوئ، چي پټاڼي او مټر پکښې پاخه سي. په پای کي زيره ورواچوئ، اور يې ورو خام کړئ، کله چي ښه پر غوړو باندي راغلل راوايې خلی.

د پټاټو غورمه د جوار يو ، مټرو او ليمبو سره

اړين موډ:

- ۱- پټاټي دوي داني ۲- پياز دوي داني ۳- اوږه شپږ داني ۴- روميان شپږ داني
 - ۵- کنسرو جواړي يو دېلي ۶- کنسرو مټريو دېلي ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه
 - ۸- سبزي مساله يوه د چايو کاچغه ۹- تور مرچ يوه د چايو کاچغه ۱۰- د کشنيز میده سوی تخم يوه د چايو کاچغه ۱۱- ليمبو پنځه داني ۱۲- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تړنډ:

لومړی په يوه کړايي کي د ضرورت په اندازه غوړي واچوئ، بيا کوټل سوې اوږه په غوړو کي لږ سره کړئ، بيا میده سوي پياز ورواچوئ، لږ يي سره کړئ، بيا پټاټي میده کړئ، وروايې چوئ، د پياز او اوږي سره يي يو څه سرې کړئ، بيا روميان میده کړئ، وروايې چوئ. مسالي ورواچوئ، ښه يي سره ولږئ، بيا د ليمبو سر او پای لږ لږ واخلي او درست يي پټاټو ته واچوئ کړايي سر وړ بند کړئ، چي پټاټي او ليمبو د روميانو په اوبو کي پاخه سي. کله چي سالن پر غوړو راغی او پټاټي پستې سوې ايشولي جواړي او ايشولي مټر ورواچوئ، سره گډيې کړئ، په غاب يا غوړي کي يي راواخلي.

گل گوبی او پټاټي

اړين موډ: جوړ

- ۱- گل گوبی نیم کیلو ۲- پټاټي دوې داني ۳- پياز يوه دانه ۴- ادرک کوچنی ټوټه
- ۵- روميان دوې داني ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه
- ۸- کورکومن يوه د چايو کاچوغه ۹- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۱۰- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنډ:

گل گوبی گل گل کړئ، پټاټي سپيني کړئ، ټوټه ټوټه يي کړئ. په دېگ کي غوړي واچوئ، پټاټي پکښي سرې کړئ، پټاټي راوباسئ. بيا پياز پکښي سره کړئ. بيا کورکومن او مساله ورواچوئ. بيا روميان ورواچوئ، سره يي کړئ. گل گوبی او سرې کړي پټاټي ورواچوئ، يو گيلاس اوبه ورواچوئ، سريې وربند کړئ، چي گل گوبی پوخ سي اوبه يي وچي سي او پر غوړو باندي راسي. بيا تازه گشنيز او گرمه مساله پر واچوئ.

پټاټي او تازه ملخوزي

اړين مواد:

۱- پټاټي يو کيلو ۲- تازه ملخوزي نيم کيلو ۳- مالگه د ضرورت په اندازه ۴- غوړي د ضرورت په اندازه ۵- پياز يوه دانه.

د پخېدو طريقې:

پټاټي په غوړو کي سرې کړئ، راويې باسئ. بيا په غوړو کي پياز سره کړئ. ملخوزي ميده کړئ، ور وايې چوئ، بڼه يې سرې کړئ. بيا پټاټي، مالگه، مرچک ورواچوئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ. پياوړنه: تازه ملخوزي د شپيشتو په ډول وي.

لاهورۍ پټاټي او کرم

اړين مواد:

۱- کرم يوه دانه ۲- پټاټي يو کيلو ۳- پياز درې دانې ۴- کور کومن يوه د چايو کاجوغه ۵- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۶- مساله يوه د چايو کاجوغه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- ادرك يوه د چايو کاجوغه ۹- غوړي ۲۵۰ گرامه.

د پخېدو طريقې:

پټاټي په غوړو کي سرې کړئ، د کرم پاني سره جلا کړئ، لږ يې وايشوئ. نيمی مساله پټاټو ته واچوئ. سره گډ يې کړئ. بيا دغه پټاټي لږ لږ د کرم په پانو کي وپيچئ په تاري يې وټړئ. بيا پياز په غوړو کي سره کړئ. پاته نيمه مساله ورواچوئ، کرم پر واوډئ او د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

د پټاټو ساده سالن

اړين مواد:

۱- پټاټي يو کيلو ۲- کور کومن نيمه د چايو کاجوغه ۳- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۴- شنه پياز يوه دسته ۵- ادرك يوه کوچنۍ ټوټه ۶- د گشنيز تخم يوه د خوړو کاجوغه ۷- سپينه او توره زيره يوه د چايو کاجوغه ۸- مستې ۲۵۰ گرامه ۹- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۱۰- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو طريقې:

پټاټي په غوړو کي سرې کړئ، راويې باسئ. بيا پياز سره کړئ، ټوله مساله او مستې



ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا پټاټې ورواچوئ، اور يې ورځام کړئ. کله چي پټاټې پخې سوې او د مستو اوبه وچي سي را وايې خلئ.

د پټاټو کيک

اړين مواد:

۱- پټاټې ۷۰۰ گرامه ۲- ويلي سوي کوچي ۵۰ گرامه ۳- مالکه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.
د پخېدو لار تيب:

د کيک يو ناسوزه قالب غور کړئ، په منځ کي يې روغني کاغذ هوار کړئ. پټاټې نازکي الغه الغه کړئ، په غالب کي يې واوډئ. کوچي پر واچوئ. بيا پټاټې واوډئ، کوچي پر واچوئ، بيا يې کسپرډئ. بيا يې پر مخ باندي المونيم کاغذ واچوئ، په دانن کي يې کسپرډئ چي رنگ يې ښه طلايي سي. که پټاټې وچي معلومېدې لږ کوچي پر واچوئ. دا کيک د چرې په واسطه له قالب څخه جلا کړئ، او په غاب يا غوري کي يې چپه واړوئ او په تېره چاره باندي يې ټوټه ټوټه کړئ.

د پوڅي او پټاټو سالن

اړين مواد:

۱- پوڅه ۱۰۰ گرامه ۲- ايشولي پټاټې دوې دانې ۳- ايشولي زرد کي دوې دانې
۴- ايشولي متر يو گيلاس ۵- مالکه د ضرورت په اندازه ۶- گشنيز لږ څه.
د پخېدو لار تيب:

پوڅه کوچنۍ کوچنۍ څلور کنجه پرې کړئ، په غورو کي يې سره کړئ. بيا کوچنۍ ميده سوي پټاټې په غورو کي سرې کړئ، پوڅه هم ورواچوئ. بيا متر ورواچوئ، په پای کي ايشولي ميده سوي زرد کي ورواچوئ، لږ يې سرې کړئ. بيا يې په غاب کي واچوئ، چاپت مساله پر ودوروئ، ميده سوي گشنيز پر واچوئ.

د اښي پټاټې

اړين مواد:

۱- کوچنۍ پټاټې پنځلس يا شل دانې ۲- د زيتون غوري درې د خوړو کاچوغي
۳- وچه نعل لږ څه ۴- گشنيز لږ څه ۵- مالکه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.



د پخپدو تر ټيپ:

پټاټې بڼه پرېولې، خو سپينوئ يې مه. په يوه کاسه کې غوړي، گشنيز، نعنا، مالگه، تور مرچ سره گډ کړئ، پټاټې ورواچوئ، بڼه يې په ولړئ. بيا دغه پټاټې په المونيم کاغذ کې وپېچئ، په تود سوي دابن کې يې کښېږدئ، په څلورېنستو يا پنځوسو دقيقو کې پخېږي.

د پټاټو او هگيو سالن

لړ يې موږ:

- ۱- ايشولي هگي شپږ دانې ۲- پټاټې څلور دانې ۳- پياز يوه دانه ۴- ادرک دوې د چايو کاجوغي ۵- مستې يوه چايخوړی ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- غټه مساله لږ څه ۸- ميده سوي تازه گشنيز او تازه مرچک د ضرورت په اندازه ۹- کوچني هېل دوې دانې ۱۰- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخپدو تر ټيپ:

پټاټې کوچنۍ کوچنۍ کړئ، په غوړو کې يې سرې کړئ. بيا په دېک کې لږ غوړي واچوئ، هېل او گرمه مساله پکښې سره کړئ. بيا پياز ورواچوئ، کله چې پياز لږ سره سول اوږه او ادرک ورواچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا مستې ورواچوئ، بڼه يې سره کړئ چې اوبه يې وچي سي. بيا پټاټې او ايشولي هگي ورواچوئ، تازه گشنيز او مرچک يې پر سر ورواچوئ.

مساله لرونکي مرچک

لړ يې موږ:

- ۱- بڼه غټ اوږده مرچک شپږ يا اووه دانې ۲- لمبو دوې دانې ۳- آم چور يوه د چايو کاجوغي ۴- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغي ۵- ميده سوې زيره نيمه د چايو کاجوغي ۶- چاټ مساله نيمه د چايو کاجوغي ۷- کور کومن نيمه د چايو کاجوغي ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوړي دوې د خوړو کاجوغي.

د پخپدو تر ټيپ:

په کړايي کې غوړي واچوئ، ټوله مساله ورواچوئ، لږ يې سره کړئ. بيا لږ اوبه ورواچوئ، د لمبو اوبه ورواچوئ. مرچک په اوږدو پر منځ چاک کړئ، دانې يې راوباسئ او دغه مساله لږ په کاجوغي ورواچوئ. بيا دغه مرچک په پاته نوره مساله کې واچوئ، درې څلور دقيقې يې

دم کړئ، مساله داره مرچک تيار دي.

بېنډۍ

اړين مواد:

۱- بېنډۍ ۲۵۰ گرامه ۲- روميان دوې دانې ۳- پياز دوې دانې ۴- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۵- کوټل سوې اوږه او ادرک څلور د خوړو کاچوغي ۶- ملخوزي لږ څه ۸- کورکومن نيمه د چايو کاچوغي ۹- زيره يوه د چايو کاچوغي ۱۰- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

بېنډۍ په غوړو کي سرې کړئ، راويې باسئ. بيا په دغو غوړو کي پياز لږ سره کړئ. بيا روميان او ټوله مساله ورواچوئ، بڼه يې سره کړئ. بيا سرې سوي بېنډۍ ورواچوئ، اور يې ورخام کړئ، د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

بل ډول بېنډۍ

اړين مواد:

۱- کوچنۍ بېنډۍ نيم کپلو ۲- د گشنيز تخم دوې د چايو کاچوغي ۳- اوږه دوې دانې ۴- لېمبونيمه د چايو کاچوغي ۵- زيره يوه د چايو کاچوغي ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

د بېنډۍ سر او پای پرې کړئ او په چاره باندي يې په اوږدو چاک چاک کړئ. په غوړو کي يې واچوئ، سرې يې کړئ. کله چي سرې سوې اوږه ورواچوئ. بيا مالگه، مرچ، ميده سوې زيره او د گشنيز تخم ورواچوئ او سرې يې کړئ بيا د لېمبو اوبه ورواچوئ دم يې کړئ.

مساله داري بېنډۍ

اړين مواد:

۱- بېنډۍ نيم کپلو ۲- خواږه ولني يوه د چايو کاچوغي ۳- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغي ۴- سپينه زيره نيمه د چايو کاچوغي ۵- تمل (املي) ۱۲۵ گرامه ۶- سره مرچک شپږ دانې ۷- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

خواږه ولني، زيره، د گشنيز غټ تخم پر تاوه بريان کړئ. تمل خيسته کړئ، گاټه لعاب



ځني وباسئ. مساله، مالگه، مرچک وړ واچوئ. بيا بېنډۍ په چاره باندي چاک کړئ، مساله يې په نس کي لږ لږ واچوئ. بيا يې په لږ غوړو کي سرې کړئ.

د بېنډيو او پټاټو سالن

اړين مواد:

۱- پټاټې نيم کپلو ۲- بېنډۍ نيم کپلو ۳- لېمبو يوه دانه ۴- سبزي مساله دوې د خوړو کاچوغي ۵- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړنډ:

په کړايي کي غوړي واچوئ، د پټاټو چپس سره کړئ، راويې باسئ. بيا بېنډۍ اوږدې اوږدې، نرۍ نرۍ کړئ، په دغو غوړو کي يې سرې کړئ، راويې باسئ. د پټاټو د چپس سره يې گډي کړئ. سبزي مساله او د لېمبو اوبه وړ، واچوئ، سره گډي يې کړئ او د څو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

بېنډۍ د کوفتې سره

اړين مواد:

۱- بېنډۍ نيم کپلو ۲- د غوايي غوښي ۲۰۰ گرامه ۳- پياز يوه دانه ۴- غوړي د ضرورت په اندازه ۵- مرچک، کور کومن، مالگه، زيره، تازه مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنډ:

غوړي سره کړئ، پياز پکښي ميده کړئ. بيا غوښي د بېنډيو سره گډي کړئ، کور کومن وړ واچوئ او گډي يې کړئ. بيا يې غوړو ته د پيازو سره يو ځای واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا مالگه، زيره او تازه مرچک وړ واچوئ.

د پيازو سالن

اړين مواد:

۱- کوچني پياز لس دانې ۲- عسل درې د خوړو کاچوغي ۳- سرکه دوې د خوړو کاچوغي ۴- د روميانو رب يوه د خوړو کاچوغي ۵- روميانو دوې دانې ۶- شنه پياز او تازه گشنيز لږ لږ. ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنډ:

په يوه کړايي کي لږ غوړي واچوئ. پياز دوه دوه ځايه کړئ، په غوړو کي يې لږ سره کړئ. بيا عسل وړ واچوئ، سرکه او د روميانو رب هم وړ واچوئ. بيا روميانو ميده کړئ، وړ وايې



چوئ. شنه پياز او گشنيز هم ور واچوئ. په پای کي مالگه او تور مرچ ور واچوئ، د خو دقيغو لپاره يې دم کړئ.

د پيازو بل ډول سالن

اړين هو!:

۱- پياز نيم کپلو ۲- مستې نيمه چايخوري ۳- روميان درې دانې ۴- کوټل سوې اوږه او ادرك دوې د خوړو کاچوغي ۵- مالگه او شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۶- غوړي نيمه چايخوري.

د پخېدو تړنښ:

په غوړو کي پياز لږ سره کړئ. بيا روميان ور واچوئ، سره يې کړئ. بيا مالگه او شنه مرچک ور واچوئ، ښه يې سره گړئ. بيا يې د خو دقيغو لپاره دم کړئ.

د گل گوبي يا بروکلي سالن

اړين هو!:

۱- گل گوبي يا بروکلي يوه کوچنۍ دانه ۲- د چرگ يا چکن کيوبز يخني نيمه چايخوري ۳- اوږه دوې دانې ۴- کوټل سوې ادرك يوه د چايو کاچوغه ۵- سويا ساس خلور د خوړو کاچوغي ۶- نسواري بوره (براون شوگر) يوه د خوړو کاچوغه ۷- د کنجدي غوړي يوه د چايو کاچوغه.

د پخېدو تړنښ:

په يوه دېگ کي اوبه او لږ مالگه واچوئ، گل گوبي پکښي وايشوئ، صاف يې کړئ. بيا په يوه دېگ کي يخني واچوئ. اوږه، ادرك، سويا ساس، غوړي او بوره ورواچوئ، ويې ايشوئ. بيا ايشولی گل گوبي ورواچوئ، سره گډ يې کړئ، تاوده تاوده يې راواخلي.

د اښي گل گوبي

اړين هو!:

۱- گل گوبي يو کپلو ۲- غټ خواږه مرچک دوې دانې ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه دوې دانې ۵- د پيزا پوڅه د ضرورت په اندازه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۸- د گشنيز تخم دوې د چايو کاچوغي ۹- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۱۰- سبزي مساله يوه د چايو کاچوغه ۱۱- غوړي لږ څه ۱۲- چکن کيوبز يوه دانه ۱۳- سپينه زيره لږ څه.



د پخېدو تر تېپ:

گل گوبی خوځایه کړئ، په لږ اوبو کې یې واچوئ. د یوه چکن کیوبز سره یې وایشوئ چې لږ پوست سي . بیا په کړایي کې لږ غوړي واچوئ. پیاز لږ پکښې سره کړئ. بیا غټ خواړه مرچک میده کړئ، وړ وایې چوئ چې لږ پکښې سره سي. بیا میده سوې اوږه وړ واچوئ. بیا ایشولی گل گوبی وړ واچوئ، یو څه یې سور کړئ. بیا مالکه، مرچک، سبزي مساله، تور مرچ، کور کومن او د گشنیز تخم وړ واچوئ، سره گډې یې کړئ. بیا د دابن په قالب کې د المونیم کاغذ هوار کړئ، دغه مواد پکښې واچوئ، پر سر یې تر تراشک ایستل سوي پیزا پوڅه واچوئ. سپینه زیره یې پر سر وړ وپاشئ، په دابن کې یې د لسو دقیقو لپاره کښېږدئ.

د ژیر کډو بوراني

د پړین مواد:

۱- کډو یو کپلو ۲- بوره یو گیللاس ۳- مالکه نیمه د چایو کاچوغه ۴- پیاز یوه دانه ۵- سره میده سوي مرچک د ضرورت په اندازه ۶- کورت د ضرورت په اندازه ۷- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تېپ:

کډو سپین کړئ. بیا یې ډږه ډږه کړئ، د خپلي خوښي سره یې سم میده میده کړئ. بیا په کړایي کې غوړي واچوئ، پیاز لږ پکښې سره کړئ. د کډو ټوټې وړ واچوئ، بوره، مالکه، مرچک او نیم گیللاس بوره وړ واچوئ، سر یې وړ بند کړئ. کله چې کډو پوخ سو او پر غوړو باندي راغی، یوه یوه ټوټه راوباسئ، په غاب کې یې واوډئ او لږ کورت پر واچوئ.

د کډو او بانجنو بوراني

د پړین مواد:

۱- بانجن یوه دانه ۲- کډو یوه دانه ۳- پیاز دوې دانې ۴- رومیان درې دانې ۵- رب دوې د خوړو کاچوغي ۶- اوږه څلور دانې ۷- تور مرچ یوه د چایو کاچوغه ۸- مالکه د ضرورت په اندازه ۹- سرکه یوه د خوړو کاچوغه ۱۰- غوړي د سره کډو لپاره.

د پخېدو تر تېپ:

بانجن، کډو، پیاز او رومیان الغه الغه کړئ، مالکه پر ودوړوئ. بیا په کړایي کې غوړي سره کړئ، بانجن او کډو پکښې سره کړئ. په بله کړایي کې یوه د خوړو کاچوغه غوړي

واچوئ، رب وړ واچوئ، لږ يې پکښې سره کړئ. بيا سرکه وړ واچوئ اوږده، تور مرچ او لږ مالګه وړ واچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا په يوه ناسوزه لوبښي کې رب واچوئ، يوه الغه بانجن، يوه الغه کډو، يوه الغه پياز، يوه الغه رومی سره واوډئ، ټول په دغه ډول سره واوډئ، په دابن کې يې د لسو دقيقو لپاره کښېږدئ.

پاڅوونډه: که دابن نه وي، د کيک په دېک کې يې هم پخولای سئ.

اوي کډو او دال نخود

اړين مواد:

۱- اوي کډو نیم کپلو ۲- دال نخود ۲۵۰ ګرامه ۳- پياز دوې دانې ۴- روميان دوې دانې ۵- ګرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۶- کور کومن نیمه د چايو کاچوغه ۷- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- تازه ګشنيز او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

په يوه دېک کې دال نخود، لږ اوبه او مالګه واچوئ، پر اور يې کښېږدئ چې پاخه سي. په بل دېک کې غوري واچوئ، پياز پکښې سره کړئ. بيا روميان وړ واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا الغه سوي کډو وړ واچوئ. مالګه، مرچک، کور کومن او مساله وړ واچوئ، کښې يې ږدئ چې پاخه سي. بيا ايشولي دال نخود وړ واچوئ. کله چې يې اوبه وچي سوې او پر غورو باندي راغلل، ميده سوي تازه ګشنيز او مرچک پر واچوئ.

د مټرو، گل ګوبي، پټاټو او دلمه يي مرچکو سالن

اړين مواد:

۱- پټاټې يوه دانه ۲- ايشولي مټر يو ګيلاس ۳- دلمه يي مرچک دوې دانې ۴- گل ګوبي نیم کپلو ۵- سبزي مساله يوه د خوړو کاچوغه ۶- د ګشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۷- تور مرچ يوه د خوړو کاچوغه ۸- مالګه د ضرورت په اندازه ۹- پياز يوه دانه ۱۰- اوږه دوې دانې ۱۱- غوري د ضرورت په اندازه ۱۲- مستې يوه چايخوری ۱۳- روميان دوې دانې.

د پخېدو تړنښ:

لومړی غوري په دېک کې واچوئ، پياز لږ پکښې سور کړئ. بيا پټاټې وړ واچوئ يو څه يې سرې کړئ. بيا روميان وړ واچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا اوږه، بيا ميده سوې دلمه

مرچک ورواچوئ، سره ويې لرئ. بيا د گشنيز تخم، تور مرچ، سبزي مساله او مستې ورواچوئ، سره گډيې کړئ. بيا يې سر وړ بند کړئ چي په دم کي پاخه سي. بيا ايشولي متر ورواچوئ، سره گډيې کړئ. کله چي پاخه سول ميده سوي تازه گشنيز پر واچوئ.

د بادرنکو سالن

لړين مواد:

۱- بادرنک نيم کپلو ۲- پياز نيم کپلو ۳- آم چور ۴۵ گرامه ۴- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۵- کوټل سوې اوږه يوه د چايو کاچوغه ۶- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۷- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو لړ ټيپ:

بادرنک سپين کړئ، مغزيې وباسئ او کوچنۍ کوچنۍ ټوټې يې کړئ. په دېگ کي غوري واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا مالگه، مرچک، کور کومن، گرمه مساله او د گشنيز تخم ورواچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا بادرنک ورواچوئ، آم چور په اوبو کي واچوئ، بادرنکو ته يې واچوئ. کله چي بادرنک پاخه سول را واپي خلئ.

د شلغمو سالن

لړين مواد:

۱- شلغم نيم کپلو ۲- اوږه شپږ دانې ۳- مستې ۱۲۵ گرامه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۷- پياز يوه دانه.

د پخېدو لړ ټيپ:

شلغم سپين کړئ، دلږ مالگي سره يې وايشوئ. دونه اوبه ورواچوئ چي شلغم يې وچي کړي. بيا شلغم په کاچوغه باندي ووهئ، چي خوړين سي. بيا په کړايي کي غوري سره کړئ، پياز او اوږه پکښي سره کړئ. بيا مستې او ټوله مساله ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا شلغم ورواچوئ، ښه يې سره کړئ، چي پر غوړو باندي راسي.

د کرم او هگيو سالن

لړين مواد:

۱- کرم نيم کپلو ۲- هگۍ دوې دانې ۳- پياز يوه دانه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- چينايي مالگه يوه د چايو کاچوغه ۶- تازه گشنيز او مرچک د ضرورت په اندازه



۷- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو لړ ټيپ:

پياز په غوړو کي سره کړئ. بيا کرم ورواچوئ. مالگه، مرچک، او شنه مرچک ورواچوئ
پاخه يې کړئ. کله چي پاخه سول چينايي مالگه، هکي او تازه گشنيز ورواچوئ. د خو دقيقو
لپاره يې دم کړئ.

بروکلي د لېمبو سره

لړ ټيپ موږ:

- ۱- بروکلي يوه دانه ۲- غوړي دوې د خوړو کاجوغي ۳- د لېمبو اوبه نيمه چايخوړی
- ۴- بوره دوې د خوړو کاجوغي ۵- تور مرچ يوه د خوړو کاجوغي ۶- د لېمبو پوستکي لږ څه
- ۷- اوبه د يوه گيلاس درېيمه برخه ۸- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو لړ ټيپ:

بروکلي د مالگي په اوبو کي وایشوئ، صاف يې کړئ. بيا په کړايي کي غوړي واچوئ،
بروکلي پکښي سره کړئ. بيا د لېمبو اوبه، بوره، مالگه، تور مرچ او اوبه په يوه بوتل کي
واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ، پر بروکلي يې واچوئ.

د فاصليې سالن

لړ ټيپ موږ:

- ۱- فاصليه نيم کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- کوټل سوې اوبه او ادرک يوه د خوړو کاجوغي
- ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- روميان درې دانې.

د پخېدو لړ ټيپ:

غوړي په دېگ کي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا اوبه، ادرک او روميان ورواچوئ،
ښه يې سره کړئ. بيا مالگه، مرچک او فاصليه ورواچوئ، لږ اوبه ورواچوئ، سر يې وړ بند
کړئ چي فاصليه پکښي پخه سي او پر غوړو باندي راسي.

دوهم ډول د فاصليې سالن

لړ ټيپ موږ:

- ۱- فاصليه نيم کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- ميده سوي اوبه او ادرک دوې د خوړو کاجوغي
- ۴- زيره يوه د چايو کاجوغي ۵- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۶- پوڅه ۲۰۰ گرامه



۷- سویا ساس درې د خوړو کاجونې ۸- د مرچکو ساس د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتیب:

د فاصلې دوې څو کي ور پرې کړئ، اوږدې اوږدې یې په غوړو کي سرې کړئ. بیا په کړایي کي لږ غوړي واچوئ، الغه الغه سوي پياز پکښي سره کړئ. بیا اوږه او ادرك ورواچوئ، یو څه یې سره کړئ. بیا سره سوې فاصلیه ورواچوئ، پوڅه هم ټوټه ټوټه کړئ، وروایې چوئ. زیره، مالګه او تور مرچ هم ور واچوئ، سویا ساس هم ورواچوئ. د مرچکو ساس هم د ضرورت په اندازه ورواچوئ، د څو دقیقو لپاره یې دم کړئ.

درېم ډول د فاصلې سالن

لړین موټ:

۱- فاصلیه نیم کبلو ۲- کنجدي یوه د خوړو کاجوغه ۳- میده سوې اوږه او ادرك یوه د چایو کاجوغه ۴- پياز یوه دانه ۵- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتیب:

په یوه دېگ کي غوړي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بیا کنجدي، اوږه، ادرك، مرچک او مالګه ور واچوئ، ښه یې سره کړئ. بیا میده سوې فاصلیه ور واچوئ، ښه یې سره کړئ. بیا یوه چایخوری اوبه ور واچوئ، سر یې وربند کړئ چي فاصلیه پخه سي. کله چي پخه سول او اوبه یې وچي سوې، د څو دقیقو لپاره یې دم کړئ.

فاصلیه یا شنه لوبیا د مټرو سره

لړین موټ:

۱- مستي ۲۵۰ ګرامه ۲- فاصلیه ۲۵۰ ګرامه ۳- غوړي یوه د خوړو کاجوغه ۴- وچه اوږه نیمه د چایو کاجوغه ۵- تور مرچ یوه د چایو کاجوغه ۶- مالګه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتیب:

لومړی لوبیا پاکه پرېولئ، بیا یې د دوو سانتیو په اندازه پرې کړئ. په دېگ کي یې د یو ګیلاس اوبو او لږ مالګي سره و ایشوئ. کله چي پسته سوه، اوبه یې صافي کړئ، کښي یېږدئ چي سره سي. کله چي سره سوه یوه د خوړو کاجوغه غوړي پر واچوئ، سره ګډ یې کړئ. بیا مستي ورواچوئ، مالګه، تور مرچ او وچه اوږه هم ور واچوئ سره ګډ یې کړئ او را وایې خلی.



د دال نخودو سالن

اړين مواد:

- ۱- دال نخود يو گيلاس ۲- تر تراشک ايستل سوي ادرک يوه د خوړو کاچوڼه
- ۳- تازه مرچک د ضرورت په اندازه ۴- د لېمبو اوبه يوه د خوړو کاچوڼه ۵- پياز يوه دانه
- ۶- دال مساله يوه د خوړو کاچوڼه ۷- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پختېدو ترتيب:

دال نخودو ته يو څه تودې اوبه واچوئ، پر خام اور باندي يې کنبېږدئ چي پاخه سي. بيا ادرک، ميده سوي مرچک، دال مساله وړ واچوئ، سره ويپي لړئ چي سره گډ سي. بيا په غوړو کي پياز سره کړئ، وړ وايي چوئ، د لېمبو اوبه او تازه گشنيز پر واچوئ، سالن تيار دی.

دوهم ډول د دال نخودو سالن

اړين مواد:

- ۱- دال نخود ۲۵۰ گرامه ۲- اوږه او ادرک يوه د چايو کاچوڼه ۳- سپينه زيره يوه د چايو کاچوڼه ۴- گرمه مساله يوه د چايو کاچوڼه ۵- کور کومن نيمه د چايو کاچوڼه
- ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- تازه گشنيز او شنه مرچک د ضرورت په اندازه
- ۸- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پختېدو ترتيب:

دال نخود يو ساعت دمخه خيسته کړئ. په دېگ کي دال نخود، مالگه او اوبه واچوئ. دال نخود و ايشوئ. بيا اوږه، ادرک، مالگه، سره مرچک او زيره وړ واچوئ. کله چي دال نخود پاخه سول، په غوړو کي پياز سره کړئ، وړ وايي چوئ، پر سريي تازه گشنيز او مرچک وړ واچوئ.

پټاڼي او نخود

اړين مواد:

- ۱- ايشولي نخود نيم کپلو ۲- ايشولي پټاڼي دوې درې دانې ۳- پياز درې دانې
- ۴- روميان درې دانې ۵- لېمبو درې دانې ۶- املې د ضرورت په اندازه ۷- شنه مرچک
- درې دانې ۸- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه.



د خوړېدو تر ټيټې:

په يوه غټ لوبني کي ايشولي نخود، ميده سوي پټاټي، ميده سوي پياز، روميان، شنه مرچک او مالگه واچوئ، بيا د املي اوبه او د لمبو اوبه ورواچوئ، سره گډيې کړئ.

د نخودو سالن

اړين مواد:

۱- نخود ۲۰۰ گرامه ۲- پياز يوه دانه ۳- روميان دوې دانې ۴- رب يوه کاجوغه ۵- تازه مرچک او گشنيز لږ ۶- د نخودو مساله دوې د خوړو کاجوغي ۷- سوډا يوه د چايو کاجوغه ۸- مالگه د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر ټيټې:

خيشتو سوو نخودو ته سوډا او لږ اوبه ورواچوئ، پر خام اور يې کنبېږدئ چي پاخه سي. په غوړو کي پياز سره کړئ، بيا ميده سوي روميان پکښي سره کړئ يا يوه د خوړو کاجوغه رب ورواچوئ. د نخودو مساله، مالگه او لږ اوبه ورواچوئ، د خو د قيقو لپاره يې پاخه کړئ. په پای کي تازه مرچک او گشنيز پر واچوئ.

دوهم ډول د نخودو سالن

اړين مواد:

۱- نخود نيم کپلو ۲- روميان درې دانې ۳- کورکومن، مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۴- کوټل سوې اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغه ۵- پياز يوه دانه ۶- سپينه زيره نيمه د چايو کاجوغه ۷- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۸- چاټ مساله دوې د چايو کاجوغي ۹- د املي گاټه اوبه دوې د خوړو کاجوغي.

د پخېدو تر ټيټې:

نخود خيسته کړئ، د بخار په دېگ کي يې واچوئ، دونه اوبه ورواچوئ چي نخود پکښي پاخه سي او اوبه يې وچي سي. بيا مالگه، مرچ. کورکومن، د گشنيز تخم، اوږه، ادرك ورواچوئ، د دېگ سر وړ بند کړئ، د نيم ساعت لپاره يې پر خام اور کنبېږدئ چي نخود بڼه پاخه سي. بيا ميده سوي روميان او د املي اوبه ورواچوئ او په کاجوغه يې بڼه سره ولړئ، چي مساله، روميان او د املي اوبه د نخودو سره بڼه گډ سي. بيا په کړايي کي غوړي تاوده کړئ، زيره پکښي سره کړي نخودو ته يې واچوئ، د نخودو سالن تياره دي.

د نخودو غوره

اړين مواد:

- ۱- ايشولي نخود د يوه گيلاس په اندازه ۲- اوږه درې دانې ۳- تازه مرچک دوې دانې
 - ۴- غوړي لږ څه ۵- رب دوې د خوړو کاجوغي ۶- مالگه د ضرورت په اندازه
 - ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه.
- د پخېدو تر تپې:

غوړي په دېنگ کي واچوئ، ميده سوې اوږه لږ پکښي سره کړئ. بيا رب وړ واچوئ، تازه ميده سوي مرچک هم وړ واچوئ، تور مرچ او مالگه هم وړ واچوئ. بيا نخود وړ واچوئ، ويې لږئ. بيا لږ اوبه وړ واچوئ، سر يې ور پټ کړئ چي پاخه سي.

د نخودو لبناني سالن

اړين مواد:

- ۱- ايشولي نخود دوې چايخوړۍ ۲- سپيني کنجدي نيمه چايخوړۍ ۳- د لېمبو اوبه نيمه چايخوړۍ ۴- اوږه اته دانې ۵- تازه گشنيز لږ څه ۶- مالگه د ضرورت په اندازه ۷- اوبه لږ څه.
- د جوړېدو تر تپې:

ايشولي نخود د لږو اوبو سره په مکسر کي واچوئ، گډ يې کړئ. کنجدي، اوږه او مالگه هم وړ واچوئ. کله چي ښه گډ سول، په دېش کي يې واچوئ، پر سر يې تازه گشنيز و پاشئ، د زيتون غوړي هم لږ پر واچوئ او سره مرچ پر ودر وړئ.

لاهوري دال نخود

اړين مواد:

- ۱- دال نخود يوه چايخوړۍ ۲- تازه گشنيز لږ څه ۳- شنه مرچک يوه دانه
 - ۴- پياز يوه دانه ۵- روميان دوې دانې ۶- کور کومن نيمه د چايو کاجوغه ۷- مالگه او سره مرچک د ضرورت په اندازه ۸- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تر تپې:

دال نخود تر پخېدو دوه ساعته دمخه خيسته کړئ. په غوړو کي پياز سره کړئ، ټوله مساله وړ واچوئ، سره يې کړئ. بيا دال نخود او لږ اوبه وړ واچوئ چي دال نخود پاخه سي. کله چي پاخه سول تازه گشنيز او مرچک وړ واچوئ، دوې دقيقې يې پاخه کړئ نور تيار دی.

پېښوری دال

اړين مواد:

۱- دال ۲۵۰ گرامه ۲- مالگه، مرچک او کورکومن يوه د خوړو کاجوغه ۳- سره پياز يوه د خوړو کاجوغه ۴- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو ترتيب:

په غوړو کي ادرك، مالگه، مرچک، کورکومن سره کړئ. سره سوي پياز، دال او اوبه ورواچوئ، سريې وربند کړئ چي دال خوړين پوخ سي.

دوهم ډول پېښوری دال

اړين مواد:

۱- دال ۳۷۵ گرامه ۲- غوړي ۱۲۰ گرامه ۳- مالگه، مرچک او کورکومن د ضرورت په اندازه ۴- ادرك يوه د خوړو کاجوغه ۵- گرمه مساله يوه د چايو کاجوغه ۶- پياز دوې دانې ۷- اوږه يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو ترتيب:

دالو ته مالگه، مرچک، کورکومن او گرمه مساله واچوئ، د لږو اوبو سره يې پاخه کړئ. بيا په غوړو کي پياز سره کړئ. بيا اوږه ورواچوئ، چي سره سي دالو ته يې واچوئ يا د پيازو پر ځای ميده سوې اوږه ورسره کړئ، ور وايې چوئ، خونډور دال تيار دی.

درېيم ډول پېښوری دال

اړين مواد:

۱- دال ۲۰۰ گرامه ۲- د املې گاته اوبه يوه د خوړو کاجوغه ۳- اوږه درې دانې ۴- غوړي د ضرورت په اندازه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- د دال مساله يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو ترتيب:

دال پرېولئ، درې چايخوړی تودې اوبه ور واچوئ، پر خام اور باندي يې کښېږدئ چي پاخه سي او ښه خوړين سي. بيا د املې اوبه او دال مساله ورواچوئ، ښه يې سره ولړئ چي مساله ښه پکښي گډه سي. بيا په يوه کړايي کي غوړي سره کړئ، اوږه ور واچوئ او دالو ته يې واچوئ. که مالگي ته اړتيا وه لږ ورواچوئ.

پاڅوونه: مالگه ځکه لږ ورو واچوئ، چي دال مساله مالگه لري.



پېښوری دال د غوښو سره

اړين مواد:

۱- دال ۲۵۰ گرامه ۲- غوښي ۲۵۰ گرامه ۳- پياز دوې دانې ۴- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- کورکومن يوه د چايو کاچوغه ۷- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه.

د پخېدو تړن:

په دېگ کي غوړي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا اوږه، ادرک، غوښي او مساله د لږو اوبو سره ور واچوئ. کله چي غوښي پخې سوې، خيسته سوي دال ور واچوئ، لږ اوبه ور واچوئ، سر يې وربند کړئ. کله چي دال او غوښي پخې سوې، تازه گشنيز او مرچک پر واچوئ.

د ماشو دال

اړين مواد:

۱- پياز يوه دانه ۲- گرگره ماش يوه چايخوری ۳- وچه نعنا يوه د چايو کاچوغه ۴- ادرک يوه د چايو کاچوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- سره درست مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

ماش تر پخېدو يو ساعت دمخه خيسته کړئ. بيا په دېگ کي د ماشو په اندازه اوبه، مالگه، مرچک واچوئ پر اور يې کښېږدئ. کله چي دال پوخ سو نعنا ورواچوئ. په بله کړايي کي غوړي واچوئ، پياز او درست مرچک پکښي سره کړئ ادرک هم ورواچوئ چي سره سي. بيا يې دالو ته ورواچوئ او سره گډ يې کړئ.

د ماشو دوهم ډول دال

اړين مواد:

۱- گرگره ماش يوه چايخوری ۲- پياز يوه دانه ۳- ميده سوې اوږه نيمه د چايو کاچوغه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- شنه مرچک دوې دانې ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

ماش نيم ساعت خيسته کړئ. بيا په غوړو کي پياز سره کړئ. بيا اوږه او مالگه او مرچک



ور واچوئ سره يې کړئ. بيا ماش او لږ اوبه ور واچوئ چي دال پاخه سي. کله چي دال پوخ سو تازه گشنيز او مرچک ميده کړئ وروايې چوئ.

درست نسک

پړين مواد:

۱- ثابت نسک نيم کپلو ۲- لونگ پنځه دانې ۳- کوچني هبل څلور دانې ۴- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۵- پياز يوه دانه ۶- اوبه او ادرک يوه د چايو کاچوغه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- تازه گشنيز د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

په يوه دېگ کي نسک ، اوبه، مالگه او مساله واچوئ، سر يې ور بند کړئ. کله چي نسک پاخه سول. په غوړو کي پياز سره کړئ، بيا اوبه او ادرک ورواچوئ چي سره سول نسکو ته يې ورواچوئ، سره گډي يې کړئ. بيا ميده سوي گشنيز پر واچوئ.

آش ماش

پړين مواد:

۱- ماش درې سوه گرامه ۲- وريجي ۲۰۰ گرامه ۳- پياز يوه دانه ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- سره کړي پياز يوه د خوړو کاچوغه ۶- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۷- وچه نعنا يوه د خوړو کچوغه ۸- غوړي د ضرورت په اندازه ۹- اوبه دوه نيم لېټره ۱۰- گشنيز لږ څه.

د پخېدو تړن:

په دېگ کي ماش او وريجي سره گډي کړئ، پياز، مالگه، کور کومن، اوبه، گشنيز او جعفري ورواچوئ، سر يې وربند کړئ، د پنځلسو يا شلو دقيقو لپاره يې پر اور کنبېږدئ. بيا په غوړو کي پياز لږ سره کړئ، بيا وچه نعنا ورواچوئ او له اور څخه يې راکښته کړئ. بيا د دېگ بخار وباسئ، آش ماش ښه سره ولړئ، په کاسو کي يې وکارئ، پر سر يې سره سوي پياز او نعنا واچوئ، که مو خوښه وه لږ کرت يا مستي يا لېمبو او ناريج پر واچوئ، ويې خوړئ دا مابع خواړه د زکام لپاره ښه دي.

A decorative horizontal border featuring a central cloud-like shape with intricate floral and scrollwork patterns on either side.

سوڀ ، بنوروا او
داسي نور

د نسک دالو سوپ

اړين مواد:

- ۱- پياز دوې دانې ۲- روميان درې دانې ۳- غټ خواږه مرچک درې دانې
- ۴- زردکه يوه دانه ۵- ساسچ درې دانې ۶- خيسته سوي نسک دال يو گيلاس
- ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- دال چيني يوه د چايو کاجوغه ۹- اوږه درې دانې ۱۰- ادرک لږ څه ۱۱- کارن فلور يوه د خوړو کاجوغه.

د پخېدو تړنښ:

لږ غوړي په دېگ کي واچوئ، پياز لږ پکښي سره کړئ. بيا زردکه کوچني کوچني کړئ، د پيازو سره يې سره کړئ. بيا مرچک ميده کړئ، وروايې چوئ. بيا اوږه او ادرک ورميده کړئ، ښه يې سره کړئ. بيا نسک ورواچوئ، مالگه، مرچک، دال چيني او رب هم ورواچوئ. د ضرورت په اندازه اوږه ورواچوئ، سريې وربند کړئ چي دال او ترکاري پاخه سي. بيا ساسچ ميده کړئ، وروايې چوئ. کله چي سوپ تيار سو، بيا په سړو اوږو کي کارن فلور حل کړئ، سوپ ته يې واچوئ، نور نو سوپ تيار دی.

پاڅوونه: که ساسچ نه وي، يو څه د چرگ د سيني غوښي ورواچوئ.

رايس سوپ

اړين مواد:

- ۱- پنډي وريجي نيم کپلو ۲- د چرگ غوښي ۲۵۰ گرامه ۳- پوڅکی يو دبلې
- ۴- زردکي دوې دانې ۵- چکن کيوبز يوه دانه ۶- د سبزي پالک ميده سوي پاني يو گيلاس
- ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

وريجي خيشتې کړئ، بيا غوښي، وريجي، زردکي او يو جېک اوږه په دېگ کي واچوئ، سريې وربند کړئ چي زردکي او غوښي پنډي سي او وريجي خوړيني سي. بيا پوڅکی ميده ميده کړئ، وروايې چوئ. چکن کيوبز او مالگه ورواچوئ. بيا ميده سوي سبزي ورواچوئ، چي وايشي. بس سوپ تيار دی. تور مرچ ورواچوئ، تاوده تاوده يې راواخلي.

د هډوکو سوپ

اړين مواد:

- ۱- د پسه هډوکي نيم کپلو ۲- د پسه د مغزي غوښي ۱۲۵ گرامه ۳- ايشولي متر نيمه



چايخوری ۴- ميده سوی کرم نیمه چايخوری ۵- تازه اوږه یوه دانه ۶- شلغم او زردکي یوه یوه دانه ۷- شنه پیاز دوې دانې ۸- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۹- چنایي مالگه یوه د خوړو کاچوغه ۱۰- ادرک یوه کوچنی ټوټه.

د پخېدو تړنښ:

په یوه دېگ کې هډوکي، غوښي، شنه پیاز، اوږه، ادرک، تور مرچ، مالگه، چنایي مالگه او د ضرورت په اندازه اوبه ور واچوئ، پر خام اور یې کښېږدئ چې غوښي د هډوکو سره ښې پخې سي. کله چې پخې سوې، هډوکي یې ځني ليري کړئ. ميده سوي شلغم، زردکي، کرم، مټر ور واچوئ. کله چې یې یو دوه جوشه وخورل، سبزیجات پاخه سول له اور څخه یې راکښته کړئ. که مو سوپ گاته خوښ وي، لږ کارن فلور ور واچوئ.

د سبزي پالک سوپ

اړين مواد:

۱- زردکي دوې دانې ۲- ميده سوي سبزي پالک یو نیم کيلاس ۳- پیاز یوه دانه ۴- چکن کیوبز یوه دانه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- کارن فلور دوې د خوړو کاچوغي ۷- گشنيز لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

لومړی په دېگ کې لږ غوړي واچوئ، پیاز او زردکي پکښي سرې کړئ. بیا کرم ورواچوئ. بیا سبزي د لږ و اوبو سره ورواچوئ، بیا دلمه مرچک ورواچوئ. بیا چکن کیوبز ورواچوئ، د یو جیک اوبو سره مالگه او مرچک هم ورواچوئ، سريې وربند کړئ چې ترکاري پخه سي. بیا په سر و اوبو کې کارن فلور حل کړئ، سوپ ته یې واچوئ، تور مرچ هم ورواچوئ، سوپ تیار دی.

د زکام سوپ

اړين مواد:

۱- شلغم دوې دانې ۲- بهي یوه دانه ۳- د انار پوست یوه ټوټه ۴- چکن کیوبز دوې دانې ۵- شنه پیاز شو دانې ۶- تازه گشنيز لږ څه ۷- اوبه یو لېټر.

د پخېدو تړنښ:

په دېگ کې یو لېټر اوبه واچوئ، یوه دانه بهي ټوټه ټوټه کړئ، اوبو ته یې واچوئ. بیا شلغم ورواچوئ، شنه پیاز او گشنيز ورواچوئ. د انار پوست هم ورواچوئ. چکن کیوبز او

مالگه هم ورواچوئ، سري يې وربند کړئ چي شلغم او بهي پاخه سي. بيا تور مرچ ورواچوئ، سوپ تيار دی.

ماشواوه

لړ يې هولا:

۱- ايشولي ماش يوه بنوروا خوری ۲- ايشولي نخود يوه ماست خوری ۳- ايشولي لوبيا يوه ماست خوری ۴- پياز يوه دانه ۵- اوږه درې خلور دانې ۶- کوفته سوي غوښي ۲۵۰ گرامه ۷- رب يوه د خوړو کاچوغه ۸- کرت يو کوچنی بوتل ۹- مالگه، تور مرچ او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن تيب:

لومړی پياز په لږو غوړو کي سره کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ورواچوئ، لږ يې سري کړئ. بيا رب ورواچوئ او نیم لپټر اوبه ورواچوئ. مالگه او مرچک ورواچوئ او سري وربند کړئ چي کوفته پخه سي. بيا ايشولي ماش ورواچوئ، لوبيا او نخود هم ورواچوئ، پرې يې ردي چي يو جوش وخوري. بيا اور پر بند کړئ، کرت ورواچوئ، سره ويې لړئ، تور مرچ هم ورواچوئ ماشواوه تياره ده.

د مټرو بنوروا

لړ يې هولا:

۱- مټر نیم کبلو ۲- پياز يوه دانه ۳- د گشنيز درست تخم دوې د چايو کاچوغي ۴- اوږه او ادرک يوه د خوړو کاچوغه ۵- لېمبو يوه دانه ۶- زيره نیمه د چايو کاچوغه ۷- دارچيني يوه ټوټه ۸- لوی هېل يوه دانه ۹- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۱۰- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۱- غوړي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن تيب:

د مټرو دانې د مالگي په اوبو کي وراچوئ، د گشنيز تخم پر تاوه باندي بريان کړئ، بيا يې ميده کړئ. بيا په دېنگ کي غوړي وراچوئ، د مټرو دانې پکښي سري کړئ. بيا مټر راوباسئ. په هغو غوړو کي پياز سره کړئ، اوږه او ادرک ورواچوئ. بيا مالگه، مرچک، د گشنيز تخم، زيره، تور مرچ، دارچيني او لوی هېل ورواچوئ، سره يې کړئ. بيا سره سوي مټر ورواچوئ. د ضرورت په اندازه اوبه ورواچوئ په پای کي گرمه مساله، د لېمبو اوبه ورواچوئ او دم يې کړئ.



د پوڅکۍ برگر

اړين مواد:

۱- پوڅکۍ يو دبلۍ ۲- د چرگ غوښي ۲۵۰ گرامه ۳- گندنه لږ څه ۴- تازه گشنيز لږ څه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- د برگر ډوډۍ څلور دانې ۷- سویا ساس يوه د خوړو کاجوغه ۸- پټاټه يوه دانه ۹- اوږه دوې دانې.

د پخېدو لړ ټيپ:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، د چرگ غوښي ميده ميده کړئ، پکښي سرې يې کړئ. بيا پوڅکۍ ور واچوئ هغه هم پکښي سرې کړئ. پټاټې کوچنۍ کوچنۍ ميده کړئ، هغه هم ورسره سرې کړئ. گندنه هم ور واچوئ، سویا ساس، اوږه، مالگه، او تور مرچ ور واچوئ. د برگر د ډوډۍ سر ونه لږ پرې کړئ. د ډوډۍ مغز ځني وباسئ. له دغو موادو څخه يې ډکي کړئ، پرې سوې ټوټې يې پر سر ور کښېږدئ، تاوده تاوده يې وخورئ.

د سبزي پالکو سانډويچ

اړين مواد:

۱- سبزي پالک نيم کپلو ۲- گشنيز نيمه دسته ۳- پياز يوه دانه ۴- رومی يوه دانه ۵- اوږه دوې دانې ۶- ډبل روټي ډوډۍ شپږ ټوټې ۷- د نخود اوږه يو گيلاس ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- زيره يوه د چايو کاجوغه ۱۰- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو لړ ټيپ:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ. پياز کوچني کوچني ميده کړئ. په غوړو کي يې سره کړئ. بيا اوږه ور واچوئ. بيا ميده سوي سبزي پالک پاني ور واچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا ميده سوي گشنيز ور واچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا اور پر بند کړئ په يو بل لوبښي کي د نخود اوږه، مالگه او زيره واچوئ، لږ اوبه ور واچوئ، د پکورو د اوږو په ډول يې جوړ کړئ. بيا د ډبل روټي يوه ټوټه راواخلئ، يو څه د سبزي پالکو مواد پر واچوئ، يوه ټوټه ډبل روټي پر کښېږدئ، کښې يې کارئ د نخودو په اوږو کي يې ووهئ، په غوړو کي يې سره کړئ. کله چي



ټوله سانډويچ سره سول، پر منځ يې په تېره چاره باندي درې کنبه پرې کړئ، په غوري کي يې د سلاتې سره راواخلي.

د کوفتې پيتزا

اړين مواد:

۱- کوفته سوي غوښي ۲۵۰ گرامه ۲- د چرگ ايشولې سينه نيم کبلو ۳- ايشولي پټاڼې دوې دانې ۴- پياز يوه دانه ۵- هگۍ يوه دانه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- گشنيز لږ څه.

د اوږو لپاره اړين مواد:

۱- شيدې يو گيلاس ۲- غوړي لږ څه ۳- بيکينگ پوډر نيمه د خوړو کاچوغه ۴- بوره يوه د چايو کاچوغه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- ترميده اوږه دوه گيلاسه. د پخېدو ترمپ:

لومړی اوږو ته مالگه، بوره، بيکينگ پوډر او غوړي واچوئ، په شيدو يې واغږئ او د يوه ساعت لپاره يې په يوه تاوده ځای کي کنبېږدئ. په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پياز لږ پکښي سور کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ور واچوئ، ښه يې سرې کړئ. بيا ايشولي غوښي ريښه ريښه کړئ، کوفتې ته يې واچوئ. مالگه، مرچک، تور مرچ هم ور واچوئ. ايشولي پټاڼې تر تراشک ور وباسئ ور وايې چوئ او سره گډ يې کړئ، اوړ يې وربند کړئ. بيا اوږه راواخلي، په آس گز باندي يې نازک کړئ، خپل د خوښي قالب راواخلي، غوړ يې کړئ. اوږه داسي پکښي هوار کړئ چي د قالب څخه اضافه سي. بيا د کوفتې سره گډ سوي مواد په قالب کي واچوئ، کښې يې ږدئ. اضافه اوږه د دوو خواوو څخه پر راواړوئ، د غوښو مخ په اوږو پټ کړئ. وهل سوې هگۍ په ووهئ، په دانښ کي يې کنبېږدئ، په نيم ساعت کي پخيري.

يوه گوله يي پيزا

اړين مواد:

۱- اوږدې د برگر ډوډۍ درې دانې ۲- ايشولي متر يوه چايخوړی ۳- ايشولي جواړي يوه چايخوړی ۴- پوڅکۍ څلور دانې ۵- زردکي دوې دانې ۶- پټاڼه يوه دانه ۷- هگۍ څلور دانې ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- چکن کيوبز يوه دانه.

د پخېدو ترمپ:

زردکي او پټاڼې د نخودو په اندازه ميده ميده کړئ او ويې ايشوئ. کله چي وايشېدلې



له اوبو څخه يې راوباسئ، په يوه کاسه کې يې واچوئ. مټر، جوارې، چکن کيوبز، مالګه، مرچک او هګۍ ورواچوئ، سره ګډ يې کړئ. بيا د برگر ډوډۍ الغه الغه کړئ. د هري الغې منځ وړخالي کړئ. د دغو موادو څخه يې ډکي کړئ. بيا په کړايي کې لږ غوړي واچوئ. دغه پيزاوي پکښې واوډئ، پر خام اور يې کښېږدئ. کله چې يې يوه خوا سره سول، بله خوا يې راواړوئ.

د ماهيانو پيتزا

لړ يې هواره:

- ۱- د ماهيانو غوښي نيم کبلو ۲- تر ميده اوږه درې ګيلاسه ۳- دلمه مرچک دوې دانې
- ۴- خميره يوه د چايو کاجوغه ۵- کوچي ۱۰۰ ګرامه ۶- هګۍ دوې دانې ۷- اوږه درې دانې
- ۸- غوړي اتيا ملي لېټره ۹- شنه پياز ۱۲۵ ګرامه ۹- شنه زيتون څو دانې ۱۰- پوڅکۍ نيم ګيلاس ۱۱- پياز يوه دانه ۱۲- سبزي پالک ۱۲۵ ګرامه ۱۳- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو تړن يې:

اوږه، کوچي، خميره او يوه دانه هګۍ سره واچوئ، اوږه واغږئ. بيا د ماهيانو غوښي ميده ميده کړئ، په غوړو کې يې سرې کړئ. کوټل سوې اوږه او مالګه ورواچوئ. کله چې ماهيان سره سول، په يوه غاب کې يې واچوئ. بيا دلمي سره او شنه مرچک ميده کړئ، په غوړو کې يې لږ سره کړئ. بيا پياز او شنه پياز سره کړئ، بيا پوڅکۍ ورواچوئ، سره يې کړئ. تور مرچ، مالګه هم ورواچوئ. بيا ټوله شيان سره ګډ کړئ، بيا اوږه دوه ځايه کړئ، يوه زواله په آشکز باندي هواره کړئ. يو غټ ماهي پر کاغذ باندي رسم کړئ، غچۍ يې کړئ، بيا هغه کاغذ پر اوږو باندي کښېږدئ، اوږه د ماهي په شان پرې کړئ، د دانې په غوړ سوې قالب کې يې کښېږدئ، مواد پر واچوئ. بيا پاته اوږه په دا ډول د يوه غټ ماهي په ډول پرې کړئ، پر سر يې ورواچوئ، څوکي يې وربندي کړئ، او د تورو مرچو څخه دوې دانې سترګي ورکړئ او د ماهي شا په کاجوغه باندي نقش کړئ، دهګۍ ژر پر وموږئ، په دانې کې يې کښېږدئ چې پيتزا پخه سي.



مکروني

اړين مواد:

- ۱- ايشولي مکروني يوه ښوروا خورۍ ۲- کوچنۍ ميده سوي زردکي يوه ماست خورۍ
 - ۳- خوږ غټ مرچک يوه دانه ۴- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه
 - ۵- سپينه سرکه يوه غټه د شلومبو کاچوغه ۶- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تر تپې:

لومړۍ غوړي په کړايي کي واچوئ، چي سره سي. بيا ميده سوي زردکي ور واچوئ، لږ يې سرې کړئ. بيا ميده سوي مرچک ور واچوئ، د زردکو سره يې سره کړئ. کله چي زردکي او مرچک سره سول، او زردکي پستي سوي، بيا ايشولي مکروني ور واچوئ، د زردکو او مرچکو سره يې گډ کړئ. بيا سرکه، مالگه، تور مرچ ور واچوئ او د پنځو دقيقو لپاره يې دم کړئ.

چاومين آش

اړين مواد:

- ۱- د چرگ سينه نيم کپلو ۲- آش يو پاکټ ۳- کرم نيمه دانه ۴- دلمه يې مرچک يوه دانه ۵- زردکه يوه دانه ۶- شنه پياز څلور دانې ۷- سوياساس يوه چايخوړۍ
 - ۸- چينايي مالگه يوه د چايو کاچوغه ۹- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه
 - ۱۰- غوړي لږ څه.
- د پخېدو تر تپې:

په يوه دېگ کي اوبه وايشوئ، مالگه ور واچوئ، آش درست پکښي واچوئ، د پنځو دقيقو لپاره يې وايشوئ، په صافي کي يې صاف کړئ. بيا په يوه کړايي کي لږ غوړي واچوئ، د چرگ سينه نازکه خلال کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ. بيا زردکي، کرم، پياز او مرچک خلال کړئ، جلا جلا يې په لږو غوړو کي سره کړئ. چينايي مالگه او مرچک ور واچوئ او کښي يې ږدئ. بيا په يوه غټه کړايي کي لږ غوړي واچوئ، آش ور واچوئ، په کړايي کي يې سره وړوئ. بيا سوياساس ور واچوئ، دېگ د څو دقيقو لپاره دم کړئ. بيا د دېگ سر ور خلاص کړئ، سرې سوي غوښي او ترکاري ور واچوئ، په پنجه يې سره گډ کړئ. په غوړي کي يې واچوئ. پرستر خان باندي يې راواخلئ. دا خواړه په پنجه باندي خوړل کيږي.

چرک چاومين

اړين مواد:

۱- د چرک کوچنی، کوچنی، ټوټه سوي غوښي يوه چايخوری ۲- خلال سوي زردکي نیمه چايخوری ۳- ميده سوي کرم نیمه چايخوری ۴- پياز يوه دانه ۵- سوياساس درې د خوړو کاجوغي ۶- آس يوه کڅوڼه ۷- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تپې:

آس وایشوئ. بيا په کړايي کي لږ غوړي واچوئ چي سره سي. لومړی د چرک غوښي پکښي سرې کړئ، د غوړو څخه يې راوباسئ. بيا په غوړو کي پياز لږ سور کړئ. بيا زردکي او کرم وړ واچوئ، سره يې کړئ. مالگه او تور مرچ هم وړ واچوئ. بيا دغو موادو ته آس وړ واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. سوياساس وړ واچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا يې د څو دقيقو لپاره دم کړئ.

آس دروميانو د غور مې سره

اړين مواد:

۱- غوښي نېم کپلو ۲- پياز درې دانې ۳- آس يو پاکټ ۴- روميان يو کپلو ۵- تور مرچ، مالگه او غوړي د ضرورت په اندازه ۶- اوږه درې دانې ۷- شنه مرچک دوې دانې ۸- کور کومن نیمه د چايو کاجوغه.

د پخېدو تر تپې:

لومړی غوړي په دېگ کي واچوئ، ميده سوي پياز وړ واچوئ چي سره سي. بيا ميده سوي روميان وړ واچوئ، بيا مرچک، اوږه، تور مرچ او کور کومن وړ واچوئ، د غوايي غوښي وایشوئ، ميده ميده يې کړئ، وروايې چوئ. مالگه هم وړ واچوئ او بيا هغه آس چي مخکي مو لا ايشولي دي وړ واچوئ.

آس د شيدو او پيرو سره

اړين مواد:

۱- آس يو پاکټ ۲- شيدې يو لېټر ۳- ملايي يا پيروی يوه قطی ۴- گشنيز ۲۰۰ گرامه ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- شنه مرچک څلور دانې ۷- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو تر تپې:

آس وایشوئ، صاف يې کړئ او په اوبو يې پرېولئ. بيا گشنيز پرېولئ، د شيدو سره يې په مکسر کي واچوئ، مرچک هم وړ واچوئ او گډ يې کړئ. بيا په يوه کړايي کي د ضرورت په

اندازه غوړي واچوئ او يوه د خوړو کاجوغه اوږه ور واچوئ چي سره سي. کله چي د اوږو خوشبويي پورته سي، ميده سوي گشنيز او شيدې ور واچوئ، مالگه او تور مرچ هم ور واچوئ او لړئ يې. بيا آش ور واچوئ، سره گډي يې کړئ او د خوړک لپاره يې راواخلئ.

بې غوښو منتو

لړين موټ:

- ۱- ايشولي دال نخود يو گيلاس ۲- سويو يو گيلاس ۳- پټاټه يوه دانه ۴- پياز يوه دانه
- ۵- تور مرچ يوه د چايو کاجوغه ۶- د گشنيز تخم يوه د چايو کاجوغه ۷- چکيده يو گيلاس
- ۸- اوږه يوه دانه ۹- د لوبيا غورمه د ضرورت په اندازه ۱۰- د منتو تيار اوږه يوه کخونه
- ۱۱- وچه نعنا لږ څه.

د پخيدو لړ ټيټ:

سويا په ايشولو اوبو کي د نيم ساعت لپاره خيسته کړئ. بيا يې تر ماشين وباسئ. په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، ميده سوي پياز پکښي سره کړئ. بيا ميده سوي پټاټې ور واچوئ چي سرې سي. بيا سويو ور واچوئ، يو څه يې سره کړئ. بيا دال نخود ور واچوئ. مالگه، تور مرچ او د گشنيز تخم هم ور واچوئ. د منتو په اوږو کي يوه يوه دانه کاجوغه واچوئ، منتو جوړ کړئ. د منتو په غوړ سوي قالب کي يې واوډئ او په برس يې غوړ کړئ. سر يې ور بند کړئ. کله چي منتو پوخ سو، په چکيده کي اوږه او مالگه واچوئ، سره ويې وهئ. بيا يې په غوري کي واچوئ منتو پکښي واوډئ. پر سر يې د لوبيا غورمه واچوئ، وچه نعنا پر ودوړوئ.

د پټاټو آشک

لړين موټ:

- ۱- غټي پټاټې دوې دانې ۲- کوفته سوي غوښي يو گيلاس ۳- چکيده يوه چايخوري
- ۴- ميده سوي گندنه دوه گيلاسه ۵- رب يوه د خوړو کاجوغه ۶- مالگه او مرچک
- د ضرورت په اندازه ۷- غوړي د سره کېدو لپاره ۸- پياز يوه دانه ۹- وچه نعنا د ضرورت په اندازه ۱۰- اوږه يوه دانه.

د پخيدو لړ ټيټ:

لومړی په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، گندنه پکښي واچوئ، د لږ مالکي سره يې سر وربند کړئ. کله چي د گندنې اوبه وچي سي او په غوړو کي سره سي، اور يې وربند کړئ. بيا په بله کړايي کي لږ غوړي واچوئ، تر تراشک ايستل سوي پياز او کوفته سوي غوښي

پکښې سرې کړئ. بيا رب، مالگه، مرچک وړ واچوئ، کله چې ښه سره سول لږ اوبه وړ واچوئ، سر يې وربند کړئ چې کوفته پخه سي. بيا پټاټې تر تراشک گړدې گړدې نازکي وباسئ يا يې په تېره چاره باندي نازکي گړدې الغې کړئ. په کړايي کي يو څه ډېر غوري واچوئ، پټاټې دونه سرې کړئ چې لږ پستې سي، د غورو څخه يې راوباسئ، مالگه پر ودوروئ. بيا يوه يوه الغه پټاټه راواخلئ، په نيمه خوا کي يې لږ گندنه ايرېدئ او دا بله خوا يې پر راوړوئ په غورو کي يې اوډئ. بيا په چکيده کي لږ مالگه او يوه دانه اوږه واچوئ، سره لږئ يې. بيا په کاچوغه باندي په آشک باندي لږ لږ چکيده واچوئ، پر سر يې پخه سوې کوفته واچوئ، لږ وچه نعنا پر ودوروئ، آشک تيار دی.

لېزانيا

لږين هوا:

۱- لېزانيا يو پاکټ ۲- کوفته سوي غونډي ۲۵۰ گرامه ۳- پوڅکي يو دبلې
۴- دلمه مرچک يوه دانه ۵- پياز يوه دانه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- مالگه او
مرچک د ضرورت په اندازه ۸- د پيزا پوڅه د ضرورت په اندازه ۹- ترميده اوږه دوې د
خوړو کاچوغي ۱۰- شيدې يو گيلاس ۱۱- کوچي ۷۵ گرامه.
د پيچيدو ټر ټيب:

په لږو غورو کي يوه دانه پياز سور کړئ، بيا کوفته سوي غونډي وړ واچوئ، يو څه يې سرې کړئ. بيا پوڅکي وړ واچوئ، بيا میده سوی دلمه يې مرچک وړ واچوئ، مالگه او مرچک هم وړ واچوئ، کوفته تياره ده.

بياد ساس لپاره کوچي اوبه کړئ، دوې د خوړو کاچوغي ترميده اوږه وړ واچوئ چې سره سي. بيا شيدې وړ واچوئ چې وايشي. تور مرچ هم وړ واچوئ، ساس تيار دی.
بيا لېزانيا په اوبو کي وايشوئ، د لږ مالگي سره. کله چې لږ پسته سوه، يو مناسب قالب غور کړئ، يو څو دانې لېزانيا پکښې اوډئ، کوفته پر واچوئ. لږ ساس پر واچوئ. بيا لېزانيا پر اوډئ، بيا کوفته پر واچوئ، بيا ساس پر واچوئ. بيا لېزانيا اوډئ په دې ډول هر څو لېزانيا چې پخوئ ستاسي خوښه ده. بيا د پيزا پوڅه و تراشئ پر وايې چوئ، په دانې کي يې د څو دقيقو لپاره کښېرېدئ.

پاډوڼه: که مو ساس خوښ نه وي يوازي پيزا پوڅه پر واچوئ.

بل ډول لېزانيا

لړين موډ:

- ۱- لېزانيا يو پاکټ ۲- پياز يوه دانه ۳- بانجن يوه دانه ۴- اوږه درې دانې ۵- پوڅکۍ يو دبلۍ ۶- کوفته سوي غوښي ۵۰۰ گرامه ۷- سبزي پالک ۱۵۰ گرامه ۸- رب يوه کاچوغه ۹- د پيزا پوڅه ۳۰۰ گرامه ۱۰- د لېزانيا مساله يو پاکټ ۱۱- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۲- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړن:

په کړايي کي لږ غوري واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا بانجن ميده کړئ وروايې چوئ. بيا کوفته سوي غوښي ورواچوئ، بيا سبزي ميده کړئ وروايې چوئ. بيا يوه کاچوغه رب او پوڅکۍ ورواچوئ. بيا د لېزانيا مساله او مالگه ورواچوئ، سر يې ور پټ کړئ چي کوفته پنځه سي. بيا په دېگ کي اوبه واچوئ، لږ مالگه ورواچوئ چي وايشي، بيا لېزانيا ورواچوئ، چي لږ پسته سي. بيا يې صاف کړئ، د دانې په قالب يا ناسوزه غوري کي لومړی لېزانيا کښېږدئ، بيا کوفته پر واچوئ، لېزانيا پر کښېږدئ، بيا کوفته پر واچوئ، ټوله لېزانيا او کوفته په دغه ډول سره کښېږدئ. بيا يې پر سر باندي ميده سوي د پيزا پوڅه واچوئ، په دانې کي يې کښېږدئ.

دېگي لېزانيا

لړين موډ:

- ۱- غوښي يو کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- روميان نيم کپلو ۴- رب درې کاچوغي ۵- مالگه او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۶- پوڅه ۲۵۰ گرامه ۷- غوري لږ څه ۸- د لېزانيا اوږه يوه کڅوڼه.

د پخېدو تړن:

لومړی پياز لږ سره کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ورواچوئ، پکښي سرې يې کړئ. بيا تر تراشک ايستل سوي روميان، د دوو، درو کاچوغو رب سره ورواچوئ. بيا مالگه او تور مرچ ورواچوئ، لږ اوبه هم ورواچوئ چي کوفته پنځه سي. او يو څه اوبه ولري. بيا په دېگ کي لږ غوري او لږ اوبه واچوئ. بيا د لېزانيا اوږه په اوبو لنډوئ او په دېگ کي يې يو ورغ واوډئ. بيا تياره سوې کوفته پر واچوئ. بيا د لېزانيا اوږه لانده کړئ پر ويې اوډئ، بيا کوفته پر واچوئ او لږ پوڅه، بيا اوږه پر واوډئ، هر څو ورغه چي مو خوښه وي هغونه جوړ کړئ، پر سر يې پوڅه وروپاشئ او يو گيلاس اوبه ورواچوئ، سر يې وربند کړئ، په شلو يا پنځه ويشتو دقيقو کي پخيري.

پاڅوڼه: تاسي کولای سئ چې د ليزانيا اوږه په کور کي جوړ کړئ. يعني په نيم کېلو ترميده اوږو کي دوې دانې هگۍ او لږ مالگه واچوئ، کلک يې واغږئ. بيا يې ترماشين نازک وباسئ. يا يې په آس گز باندي نازک کړئ چې پلن والی يې د درو گوتو په اندازه وي او اوږد والی يې ستاسي په خوبسي پوري اړه لري. او د يوه ساعت لپاره يې کسپږدئ چې وچ سي. بيا گټه ځني واخلي. يا ډېر جوړ کړئ او وچ يې کړئ او بله ورځ کار ځني واخلي. خو که د وچو څخه کار اخلي، نو خامخايې په اوبو لنډوئ بيا يې په ډېگ يا قالب کي واوډئ. خو دا په بازار کي د آس او مکروني په ډول خرڅيري.

د نخودو او مېوو گډ چاپ

اړين مواد:

۱- ايشولي نخود يوه چايخوری ۲- کېلې څلور دانې ۳- زردالو اووه دانې ۴- منه يوه دانه ۵- انگور ۲۵۰ گرامه ۶- د مالتو اوبه يوه چايخوری ۷- ناک يوه دانه ۸- چاپت مساله د ضرورت په اندازه.

د جوړېدو ترتيب:

ټولي مېوې میده گډې، په يوه کاسه کي میده سوي مېوې، مالگه، او چاپت مساله واچوئ، سره گډه يې يې کړئ، په پای کي د مالتو جوس ور واچوئ.

د نخودو او پټاټو چاپ

اړين مواد:

۱- ايشولي نخود يوه بنوروا خوری ۲- ايشولي پټاټې درې دانې ۳- مستې ۲۵۰ گرامه ۴- د املې لعاب دوی د خوړو کاچونغي ۵- پياز يوه دانه ۶- روميان دوې دانې ۷- گشنيز او نعنا لږ څه ۸- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۹- پاږ د ضرورت په اندازه ۱۰- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۱۱- چاپت مساله د ضرورت په اندازه ۱۲- غوړي دوی د خوړو کاچونغي.

د جوړېدو ترتيب:

په يوه پيال کي نخود، پټاټې او املې سره واچوئ، گډ يې کړئ. مستې او پاږ پر واچوئ. بيا په يوه کړايي کي غوړي واچوئ، پياز لږ پکښي پاسته کړئ. روميان، گشنيز، نعنا ورسره گډه کړئ، چاپت ورواچوئ، پر سر يې د چاپت مساله ورواچوئ.

د مېوو شربتې چاټ

اړين مواد:

- ۱- شربت هر ډول چي ستاسي خوښ وي يوه چايخوری ۲- انناس نيمه چايخوری
- ۳- بوره د ضرورت په اندازه ۴- منې دوې دانې ۵- امرت درې دانې ۶- ناک دوې دانې
- ۷- کپلې شپږ دانې ۸- انگور نيم کپلو.

د جوړېدو تړنښ:

ټولي مېوې کوچنۍ کوچنۍ خلور کنجه پرې کړئ. په يوه غټه کاسه کي ټولي واچوئ، بوره پر وپاشئ. کله چي د بورې دانې اوبه سوې، شربت پر واچوئ، په يخچال کي يې کښېږدئ.

د نخودو، جوړو او مکروني چاټ

اړين مواد:

- ۱- ايشولي نخود يوه چايخوری ۲- ايشولي جواري يوه چايخوری ۳- ايشولي مکروني يوه ماست خوری ۴- ميده سوي پياز يوه دانه ۵- ميده سوي روميان يوه دانه ۶- د املې اوبه يوه د خوړو کاچوغه ۷- تازه گشنيز لږ څه ۸- توره مالگه نيمه د چايو کاچوغه ۹- شنه مرچک دوې دانې.

د جوړېدو تړنښ:

مکروني، نخود، جواري، پياز، روميان، مرچک، املې، توره مالگه او مرچک سره گډ کړئ، پر سر يې ميده سوي گشنيز واچوئ چاټ تيار دی.

د نخودو چاټ

اړين مواد:

- ۱- ايشولي نخود دوې چايخوری ۲- پياز يوه دانه ۳- غوړي دوې د خوړو کاچوغي
- ۴- شنه او سره مرچک د ضرورت په اندازه ۵- زيره نيمه د چايو کاچوغه ۶- چاټ مساله يوه د چايو کاچوغه ۷- د املې گاټه اوبه نيمه چايخوری ۸- مالگه د ضرورت په اندازه
- ۹- گشنيز او نعنا لږ څه.

د جوړېدو تړنښ:

په غوړو کي پياز واچوئ، لږ يې سره کړئ چي پاسته سي. شنه مرچک، سره مرچک، گشنيز او نعنا هم د پيازو سره په غوړو کي لږ سره کړئ. بيا زيره، مالگه، چاټ مساله نخود او د املې اوبه ور واچوئ، سره گډ يې کړئ، د اور څخه يې ليري کړئ. بيا لږ اومه ميده سوي پياز ور واچوئ سره گډ يې کړئ، په غاب يا کاسه کي يې واچوئ، چاټ تيار دی.





د پټاټو سمبوسې

اړين مواد:

۱- ايشولي پټاټې درې دانې ۲- ډبل روټي پنځه ټوټې ۳- ايشولي متر يو گيلاس ۴- پياز يوه دانه ۵- اوږه دوې دانې ۶- ادرک لږ څه ۷- گشنيز لږ څه ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تړنښ:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ. پياز تر تراشک وباسئ، پکښي سره يې کړئ. ميده سوې اوږه او ادرک هم ور واچوئ چي لږ پکښي سره سي. بيا ايشولي متر ور واچوئ، مالگه، مرچک او تازه گشنيز هم ور واچوئ اور يې ور بند کړئ. بيا ايشولي پټاټې تر تراشک وباسئ. پر ډبل روټي ډوډۍ باندي اوبه واچوئ چي خيسته سي. بيا يې اوبه ونستېږئ. د پټاټو سره يې گډه کړئ. مالگه، مرچک او گشنيز ور واچوئ او ښه يې واغږئ. بيا له دې پټاټو څخه د جوزو (چار مغزو) په اندازه واخلي، په منځ کي يې د مترو مواد يوه کاچوغه ايردئ، بيرته يې په پټاټو وپوښئ. په وړغوي کي يې کښکابږئ، په غوړو کي يې سره کړئ. مازدېگري د کيچف سره راواخلي.

قرغزي سمبوسې

اړين مواد:

۱- تر ميده اوږه دوه گيلاسه ۲- کوفته سوي غوښي نيم کېلو ۳- پياز دوې دانې ۴- شنه مرچک دوې دانې ۵- خميره يوه کاچوغه ۶- هگۍ يوه دانه ۷- مالگه د ضرورت په اندازه ۸- اوږه څلور دانې ۹- د گشنيز تخم يوه د چايو کاچوغه ۱۰- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه.

د پخېدو تړنښ:

اوږه، يوه هگۍ، يوه کاچوغه خميره او څلور د خوړو کاچوغي غوړي واچوئ، اوږه واغږئ، کښي يې ږدئ چي خمير سي. بيا پياز ميده کړئ، لږ غوړي په کړايي کي واچوئ، پياز پکښي واچوئ، مالگه پر ودوړوئ، کله چي پياز لږ پاسته سي، کوفته سوي غوښي ورواچوئ، شنه مرچک، ميده سوي اوږه، مالگه، گشنيز تخم او تور مرچ هم ورواچوئ، کوفته سره کړئ. بيا



اوپه را واخلي، په آشگزين باندې يې هوار كړئ، په قالب يا د چاينكي په سر باندې يې څردي څردي كړئ، بيا په هري ټوټې كې يوه يا دوې كاچوغي كوڼته واچوئ، څوكي يې وټرئ پر سر چين وركړئ، لكه غوټه بيا يې په غوړو كې سره كړي.

د اښي سمبوسې

اړين مواد:

- ۱- كوڼته سوي غوښي ۴۰۰ ګرامه ۲- پوڅكۍ يو دبلۍ ۳- شنه پياز يوه دسته
- ۴- تازه ګشنيز لږ څه ۵- پياز يوه دانه ۶- چكن كيوبز يوه دانه ۷- هګۍ يوه دانه
- ۸- ترميده اوږه يو كپلو ۹- غوړي د ضرورت په اندازه ۱۰- تور مرچ او مالګه د ضرورت په اندازه ۱۱- د كوڼتې مساله يوه كاچوغه ۱۲- وچه اوږه يوه كاچوغه.

د پخېدو ټرټيب:

لږ غوړي، اوږه، مالګه، او يوه هګۍ سره واچوئ، ښه پاسته اوږه ځني واغړئ. بيا په كړايي كې لږ غوړي واچوئ، كوڼته پكښي سره كړئ. بيا میده سوې پوڅكۍ ورواچوئ، د كوڼتې سره يې سره كړئ. بيا مالګه، د كوڼتې مساله او اوږه ورواچوئ. بيا يوه دانه پياز د شنو پيازو سره میده كړئ، وروايې چوئ. پكښي سره يې كړئ. بيا میده سوي ګشنيز ورواچوئ. بيا اوږه په آشگزين يا ماشين باندې هوار كړئ، د سمبوسو په ډول يې پرې كړئ، او پخې سوي كوڼتې پكښي ايرېدئ. سمبوسې ځني جوړي كړئ. بيا دا سمبوسې د دانې په قالب كې كښېرېدئ. دهګۍ ټرپر ورواچوئ او د څو دقيقو لپاره يې په تاوده دانې كې كښېرېدئ.

سمبوسې په چكیده كې

اړين مواد:

- ۱- چكیده يا مستې د ضرورت په اندازه ۲- اوږه يوه دانه ۳- ايشولي ماش يو ګيلاس
- ۴- پټاټې دوې دانې ۵- د چرګ غوښي ۲۵۰ ګرامه ۶- روميان دوې دانې ۷- مالګه او
- مرچك د ضرورت په اندازه ۸- د دال نخودو غورمه د ضرورت په اندازه ۹- جوهر لمبو يوه د چايو كاچوغه.

د پخېدو ټرټيب:

لومړی په كړايي كې لږ غوړي واچوئ، د چرګ غوښي میده میده كړئ، پكښي سرې يې كړئ. بيا پټاټې میده میده كړئ، غوښو ته يې واچوئ. د غوښو سره يې سرې كړئ. بيا ايشولي ماش ورواچوئ، اور يې وركړئ. میده سوي روميان، مالګه او مرچك هم وركړئ.

واچوئ. بيا اوږه په آشگرز باندي هوار کړئ، کوچني کوچني يې خلور کنجه په يوه اندازه پرې کړئ، په هره ټوټه کي يوه کاچوغه مواد واچوئ. اوږه درې کنجه لکه سمبوسې داسي بند کړئ. بيا يې دوې څوکي ور بندي کړئ، لکه منتو داسي يې جوړ کړئ. په غوړو کي يې سره کړئ. بيا په يوه کاسه کي لږ اوبه واچوئ، جوهر لمبو وړ واچوئ، کله چي سمبوسې سرې سوې، د غوړو څخه يې راوباسئ، په اوبو کي يې واچوئ. کله چي پستې سوې په چکيده يا مستو کي اوږه او مالگه واچوئ، په غوري کي يې واچوئ. سمبوسې له اوبو څخه راوباسئ، په غوري کي يې واوډئ، پر سر يې د دال نخودو غورمه واچوئ اولږ وچه نعنا پر ودوړوئ.

د اوي کډو پپرکي

لږ يې موډ:

۱- اوي کډو نيم کپلو ۲- اوږه دوې دانې ۳- تور مرچ، مرچک او مالگه د ضرورت په اندازه ۴- چکن کيوبز يوه دانه ۵- د پپرکيو اوږه د ضرورت په اندازه.

د پخيدو ترتيب:

اوي کډو تر تراشک وباسئ. اوږه هم تر تراشک وباسئ. چکن کيوبز ميده کړئ. مرچک او تور مرچ ورواچوئ. لږ مالگه هم ورواچوئ. بيا پپرکي جوړ کړئ، دغه مواد يې په منځ کي ور کښېږدئ، په غوړو کي يې سره کړئ.

بل ډول د اوي کډو پپرکي

لږ يې موډ:

۱- اوي کډو دوې دانې ۲- پياز يوه دانه ۳- روميان دوې دانې ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- چکن کيوبز يوه دانه ۶- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۷- تازه گشنيز او مرچک لږ لږ ۸- د پپرکيو اوږه د ضرورت په اندازه.

د پخيدو ترتيب:

کډو تر تراشک وباسئ. پياز هم تر تراشک وباسئ. په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، لومړی پياز لږ پکښي سره کړئ، بيا کډو ورواچوئ. يو څه يې سره کړئ. مالگه، تازه مرچک، ميده سوي روميان، تور مرچ او ميده سوي چکن کيوبز ورواچوئ، سره ويې لږئ، د اور څخه يې ليري کړئ. بيا له اوږو څخه کوچنی کوچنی زوالې جوړي کړئ، په آس گزي يې هوارې کړئ، په منځ کي يې لږ سره سوي مواد کښېږدئ، پپرکي ځني جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ يا يې پر تبخي يا تاوې پاخه کړئ.

د سبزي پالک پکوپړي

اړين مواد:

- ۱- سبزي پالک ۲۵۰ گرامه ۲- هگۍ يوه دانه ۳- کوټل سوې اوږه او ادرک دوې د چايو کاجوغي ۴- د نخودو اوږه، ترميده اوږه يو گيلاس ۵- مالگه د ضرورت په اندازه ۶- سره مرچک يوه کاجوغي ۷- ژير رنگ لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

په يوه کاسه کي اوږه، د نخودو اوږه، اوږه، ادرک، هگۍ، مالگه او مرچک واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا لږ اوبه ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. د پکوپړو اوږه ځني جوړ کړئ. بيا د سبزي پاني په دغو اوږو کي ووهئ، او په غوړو کي يې سره کړئ.

د تر کار يو پکوپړي

اړين مواد:

- ۱- ايشولي پټاټې خلور دانې ۲- زردکه يوه دانه ۳- گل گوبي نيمه دانه ۴- اوږه دوې دانې ۵- ډبل روټي ډوډۍ خلور ټوټې ۶- پوخه دوې د خوړو کاجوغي ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- د نخودو اوږه دوې د خوړو کاجوغي ۹- ترميده اوږه درې د خوړو کاجوغي.

د پخېدو تړنښ:

پټاټې، اوږه، زردکي او گل گوبي تر تراشک وباسئ. مالگه، مرچک او پوخه ورواچوئ. ډبل روټي ډوډۍ هم په اوبو کي خيسته کړئ اوبه يې وننؤ ورواچوئ په لاسو يې ښه سره گډ کړئ. بيا گردۍ گردۍ د چار مغزو په اندازه پکوپړي ځني جوړي کړئ. د نخودو اوږه او ترميده اوږه سره گډ کړئ، مالگه او مرچک ورواچوئ، اوبه ورواچوئ د پکوپړو اوږه ځني جوړ کړئ.

دوهم ډول د تر کار يو پکوپړي

اړين مواد:

- ۱- سلغم، پټاټه، زردکه يوه يوه دانه ۲- گشنيز او پالک لږ څه ۳- پياز يوه دانه ۴- اوږه دوې دانې ۵- هگۍ دوې دانې ۶- اوږه لږ څه ۷- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۸- سوډا يا بېکينگ پوډر لږ څه ۹- غوړي د سره کېدو لپاره ۱۰- تور مرچ لږ څه.

د پخېدو تړنښ:

ټوله تر کاري تر ماشين وباسئ. هگۍ، اوږه، مالگه، مرچ او سوډا ورواچوئ او ښه يې سره



گډ کړئ. بيا په ناسوزه کړايي کي لږ غوري واچوئ، دغه پکوري پکښي سرې کړئ.

در بيم ډول د تر کايو پکوري

اړين مواد:

- ۱- هگۍ دوې دانې ۲- شيدې يو گيلاس ۳- ترميده اوږه د ضرورت په اندازه
- ۴- بيکينگ پوډر يوه د چايو کاچوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه
- ۶- تر تراشک ايستل سوې پټاټه يوه دانه ۷- اوږه څلور دانې.

د پخيدو تړنښ:

په کاسې کي هگۍ ماتي کړئ، ښه يې سره ووهئ. بيا شيدې ورواچوئ. مالگه مرچک، بيکينگ پوډر يا سوډا ورواچوئ، ښه يې سره ولړئ. بيا میده سوي پټاټې، پياز او نور ستاسي د خوښي تر کاري میده کړئ، ور وايې چوئ، سره گډ يې کړئ. بيا د خپلي خوښي پکوري ځني پنځې کړئ.

د گل گوبي پکوري

اړين مواد:

- ۱- گل گوبي يوه دانه ۲- ترميده اوږه يو گيلاس ۳- شيدې نيم لېتر ۴- هگۍ درې دانې
- ۵- غوري د ضرورت په اندازه ۶- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخيدو تړنښ:

په اوبو کي مالگه واچوئ چي وايشي. بيا گل گوبي گل گل کړئ، په اوبو کي يې واچوئ چي وايشي او لږ پوخ سي. په شيدو کي اوږه واچوئ، هگۍ هم ورواچوئ، ښه يې سره وواهئ چي اوږه او هگۍ په شيدو کي حل سي. مالگه او تور مرچ هم ورواچوئ. بيا گل گوبي صاف کړئ. بيا يې جوړو سوو موادو ته واچوئ. وروسته بيا په کړايي کي ډېر غوري واچوئ، چي سره سي. بيا گل گوبي له دغو موادو څخه راوباسئ، په غوړو کي يې سره کړئ.

د مرچکو پکوري

اړين مواد:

- ۱- اوږده خواږه مرچک لس دانې ۲- ايشولي دال نخود يو گيلاس ۳- د نخودو اوږه يو گيلاس ۴- کارن فلور يوه د خوړو کاچوغه ۵- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه
- ۶- د گشنيز تخم دوې د خوړو کاچوغي ۷- کور کومن يوه د چايو کاچوغه ۸- مالگه
- د ضرورت په اندازه ۹- غوري د سره کېدو لپاره.



د پخېدو تر تيب:

دال نخود تر ماشين وباسئ، مساله ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. د مرچکو نسونه ور چاک کړئ، دانې يې را وباسئ، د دال نخودو څخه يې ډک کړئ. بيا د نخودو اوږه، کارن فلور او مالگه په يوه کاسه کې واچوئ، لږ اوبه ور واچوئ، دغه مواد د کریم په ډول جوړ کړئ. بيا په کړايي کې غوړي سره کړئ، په دغه مساله کې مرچک ووهئ، په غوړو کې يې سره کړئ.

پوڅه پگورې

لږ يې هوډ:

۱- هگۍ دوې دانې ۲- د نخودو اوږه يو گيلاس ۳- ترميده اوږه نيم گيلاس ۴- بېکينگ پوډر نيمه د چايو کاچوغه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- زيره نيمه د چايو کاچوغه ۷- غوړي د سره کېدو لپاره ۸- پوڅه ۱۲۵ گرامه ۹- وچه خميره په دوو گوتو کې.

د پخېدو تر تيب:

پوڅه په يوه اندازه نازکه نازکه پرې کړئ. بيا په يوه کاسه کې هگۍ ښه سره ووهئ، لږ اوبه ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. بيا مالگه، مرچک، بېکينگ پوډر، خميره او زيره ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا د نخودو اوږه او ترميده اوږه ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. اوږه نه بايد ډېر گاته وي او نه ډېر نري. بيا دا اوږه د نيم ساعت لپاره کنسېرډئ. په کړايي کې غوړي سره کړئ، پوڅه په دغه مساله کې ووهئ او په غوړو کې يې سره کړئ.

د ماشو پگورې په مستو کې

لږ يې هوډ:

۱- ماش ۲۵۰ گرامه ۲- اوږه او ادرک دوې د خوړو کاچوغي ۳- پياز يوه دانه ۴- شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- د خوړو سوډا لږ څه ۷- توره زيره يوه د چايو کاچوغه ۸- مستي يو کېلو ۹- گرمه مساله يوه د چايو کاچوغه ۱۰- غوړي د سره کېدو لپاره.

د پخېدو تر تيب:

ماش خيسته کړئ. بيا په مکسر کې ماش، اوږه، ادرک، شنه مرچک واچوئ، گډ يې کړئ. بيا مالگه، مرچک او سوډا هم ور واچوئ. په کړايي کې غوړي واچوئ، د ماشو

پکوري پکبني سرې کړئ. کله چي سرې سوې، په سرو اوبو کي لږ مالگه واچوئ، دغه پکوري پکبني واچوئ چي پستي سي. بيا په بله کاسه کي مستې واچوئ، مالگه، مرچک، گرمه مساله او زيره ور واچوئ. ښه مستې ووهئ او لږ يې نري کړئ. بيا له اوبو څخه پکوري راوباسئ، په لاسو کي يې کښکاري، مستو ته يې واچوئ. دا خواړه د اوږي په موسم کي ښه خوند کوي.

د نخودو پکوري

پړيڼ موږه:

۱- نخود يو گيلاس ۲- بيکينگ پوډر يوه د چايو کاجوغه ۳- پياز دوې دانې
۴- مالگه او شنه مرچک د ضرورت په اندازه ۵- تازه گشنيز يوه دسته ۶- تور مرچ نيمه
د چايو کاجوغه ۷- هگي يوه دانه.
د پخيدو طريقې:

په نخودو کي بيکينگ پوډر واچوئ. د دوو ساعتو لپاره يې خيسته کړئ. بيا بله هگي او نور شيان په مکسر کي واچوئ، ورسره گډ يې کړئ. کباب ځني جوړ کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ. تاوده تاوده يې راواخلئ.

د ډوډي رول

پړيڼ موږه:

۱- کوفته سوي غوښي نيم کپلو ۲- پياز يوه دانه ۳- زردکي يوه دانه ۴- روميان دوې دانې
۵- اوږه درې دانې ۶- ترميده اوږه درې د خوړو کاجوغي ۷- غټ خوږ مرچک يوه دانه
۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۹- تازه گشنيز لږ څه ۱۰- نازکه ډوډي د ضرورت
په اندازه ۱۱- غوړي د سره کېدو لپاره.
د پخيدو طريقې:

په کړايي کي لږ غوړي واچوئ، پياز پکبني سره کړئ. بيا کوفته سوي غوښي ورواچوئ، پکبني سرې يې کړئ. بيا خواړه مرچک ورواچوئ پکبني سره يې کړئ. بيا مالگه او مرچک ورواچوئ. روميان او اوږه هم ورواچوئ په پای کي لږ اوبه ورواچوئ چي غوښي او سبزيجات پکبني پاخه سي. په پای کي ميده سوي گشنيز ورواچوئ، اور يې وړ بند کړئ. بيا د تبخي نازکه ډوډي په چاره خو ځايه کړئ، په هره ټوټه کي يې لږ لږ کوفته واچوئ، ډوډي وپيچئ. په اوږو کي لږ اوبه واچوئ، سره ويې لږئ. په دغو اوږو باندي د ډوډي څو کي

ور بندي کړئ، په غورو کي يې سره کړئ. بيا يې د روميانو د کيچف سره را واخلي.

د چرگ د غونډول

اړين مواد:

- ۱- د چرگ کوفته سوي غونډي نيم کپلو ۲- پياز دوې دانې ۳- هگۍ دوې دانې
 - ۴- ترميده اوږه يو گيلاس ۵- شيدې يا اوبه يو گيلاس ۶- مالگه د ضرورت په اندازه
 - ۷- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۸- د روميانو رب يوه د خوړو کاچوغه ۹- مايونيز ساس
- د ضرورت په اندازه ۱۰- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

خلور د خوړو کاچوغي غوري په کړايي کي واچوئ، پياز پکښي سره کړئ. بيا کوفته سوي غونډي ور واچوئ، پکښي سرې يې کړئ. بيا مالگه، تور مرچ او رب ورواچوئ، ښه يې سره کړئ. بيا دوې دانې هگۍ په يوه کاسه کي ماتي کړئ، يو گيلاس اوبه ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. بيا مالگه او اوږه ورواچوئ، ښه يې سره ووهئ چي غټي پکښي پاته نه سي. بيا کړايي پر اور کښېږدئ، غوره يې کړئ، يوه غټه کاچوغه اوږه ور واچوئ، کړايي سره وښوروئ، چي ټوله کړايي سره ونيسي. کله چي يې يوه خوا پنځه سول، بله خوا يې رااوړوئ چي پنځه سي. ټولي په دې ډول سره پخې کړئ. بيا په هري ډوډۍ کي دوې کاچوغي مواد واچوئ، ډوډۍ سره وپېچئ، رول ځني جوړ کړئ. د کيچف يا چکني سره يې راواخلي.

د چرگ د غونډول ډول رول

اړين مواد:

- ۱- د چرگ غونډي يونيم کپلو ۲- لېمبو درې دانې ۳- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاچوغه
 - ۴- سپينه سرکه دوې د خوړو کاچوغي ۵- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۶- شنه او
- سره مرچک د ضرورت په اندازه ۷- غوري د ضرورت په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

په کړايي کي د چرگ غونډي، مالگه، اوږه، ادرك، سرکه او لږ اوبه واچوئ، سر يې وربند کړئ چي د چرگ غونډي پخې سي. کله چي يې اوبه وچي سي، تور مرچ، شنه او سره مرچک پر واچوئ. بيا په کړايي کي غوري سره کړئ، چرگ ور واچوئ، پر سر يې د لېمبو اوبه ورواچوئ. کله چي لږ سور سو، د ډوډۍ سره راواخلي.

د غوښوړول د منتو په دېگ کي

اړين مواد:

- ۱- ښه د گيلگي توري غوښي نيم کېلو ۲- پياز يوه دانه ۳- دلمه يې مرچک يوه دانه
 - ۴- کرفس (د گشنيز په ډول تر کاري ده) لږ څه ۵- لېمبو درې دانې ۶- مسترډ ساس
 - د ضرورت په اندازه ۷- غوړي لږ څه ۸- د خلال خاشې د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تر تېپ:

غوښي نازکي نازکي، پلني پرې کړئ، د غوښو په ځانگړي چکش باندي يې ښه وټکوئ چي نازکي سي. په مسترډ ساس کي د لېمبو اوبه، مالگه، مرچک، تور مرچ واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا پياز، مرچک کرفس ښه ميده ميده کړئ، زردکي تر تراشک وباسئ، مالگه او مرچک ور واچوئ، دا ټول مواد سره گډ کړئ. بيا يوه يوه ټوټه غوښي را واخلي، مسترډ ساس پر ومورئ، ميده سوي مواد يوه يوه کاچوغه پکښي واچوئ. غوښي پېچئ او د خلال په خاشه يې ټينگوئ. بيا دا په لږو غوړو کي سره کړئ، د منتو په دېگ کي اوبه وايشوئ، يو قالب پر کښېږدئ، دغه غوښي پکښي واوډئ د شلو دقيقو لپاره يې په توبښ کي پخې کړئ.

د لېزانيا او سبزي پالکورول

اړين مواد:

- ۱- سبزي پالک ۳۰۰ گرامه ۲- پوڅه ۱۰۰ گرامه ۳- د پيزا پوڅه ۲۰۰ گرامه ۴- مالگه او
 - مرچک د ضرورت په اندازه ۵- تر ماشين ايستل سوي روميان يارب د ضرورت په اندازه
 - ۶- د ليزانيا اوږه د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو تر تېپ:

لومړی د سبزيو پاڼي وايشوئ. بيا يې په چاره باندي ميده کړئ. ليزانيا هم د دوو يا درو دقيقو لپاره وايشوئ او له اوبو څخه يې راوباسئ. بيا په ميده سوو سبزيو کي پوڅه واچوئ، سره گډ يې کړئ، مالگه او مرچک هم ور واچوئ. بيا دغه گډ سوي مواد يوه يوه کاچوغه په ليزانيا کي ايردئ او رول ځني جوړوئ او د پيزا په غاب يا غوري کي يې ايردئ. کله چي مو ټول رولونه واوډل، بيا روميان يارب پر واچوئ، پر سر يې تر تراشک ايستل سوي پوڅه واچوئ او د څو دقيقو لپاره يې په دابښ کي کښېږدئ.



د غوايي د پنبو غورمه

اړين مواد:

۱- د غوايي پنبې دوې دانې ۲- د گشنيز وچ تخم دوې د خوړو کاجوغي
۳- کورکومن دوې د چايو کاجوغي ۴- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغي ۵- گرمه مساله
يوه د خوړو کاجوغي ۶- لېمبو دوې دانې ۷- پياز دوې دانې ۸- مالگه او مرچک د ضرورت
په اندازه.

د پخېدو ترتيب:

پنبې پرېولې، په دېگ کې لږ غوړي واچوئ. اوږه، ادرك او د گشنيز تخم پکښې سره
کړئ. بيا ميده سوي پياز ور واچوئ. کورکومن، مالگه، مرچک، گرمه مساله هم ور
واچوئ. بيا پنبې ور واچوئ، د ښوروا په اندازه اوږه ور واچوئ، سر يې وربند کړئ، پر اور يې
کښېږدئ اوړ يې ور خام کړئ. کله چې پنبې پخې سوې، که مو غورمه په کار وه اوږه يې لږ
وچي کړئ.

دوهم ډول د پنبو غورمه

اړين مواد:

۱- د غوايي پنبې دوې دانې ۲- د گشنيز تخم دوې د خوړو کاجوغي ۳- کورکومن
دوې
د چايو کاجوغي ۴- اوږه او ادرك يوه د خوړو کاجوغي ۵- گرمه مساله يوه د خوړو
کاجوغي ۶- لېمبو دوې دانې ۷- پياز دوې دانې ۸- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه
۹- مستې لږ څه.

د پخېدو ترتيب:

لومړې پنبې په دېگ کې واچوئ، دوې دانې اوږه او اوږه ور واچوئ، پر اور يې کښېږدئ.
کله چې پنبې پخې سوې، غټ هډوکي ځني ليري کړئ. يخني يې صاف کړئ. په يوه دېگ
کې غوړي سره کړئ، پياز پکښې سره کړئ. بيا اوږه او ادرك پکښې سره کړئ. بيا ټوله
مساله لکه کورکومن، د گشنيز تخم، گرمه مساله، مالگه، مرچک ور واچوئ، سره يې

کړئ. دوې چايخوری مستې وړ واچوئ، سره يې کړئ. د پښې پخې سوي غوښې وړ واچوئ،
يخني هم وړ واچوئ پر خام اور يې دم کړئ.

درېيم ډول د پښو غورمه

اړين مواد:

- ۱- د غوايي پښې دوې دانې ۲- نخود يو گيلاس ۳- رب دوې د خوړو کاجوغي
- ۴- مالگه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- غوري لږ ۶- پياز دوې دانې.

د پخېدو تړن:

په دېگ کې غوري واچوئ، پياز پکښې سره کړئ. بيا پښې او نخود وړ واچوئ.
د ضرورت په اندازه اوبه وړ واچوئ. مالگه او مرچک هم وړ واچوئ، سر يې وربند کړئ چې
پښې او نخود پاخه سي. کله چې پښې پخې سوي، د دېگ سر وړ خلاص کړئ. دېگ پر اور
کنډېدئ چې اوبه يې وچي سي او پر غورو راسي. بيا رب په لږو اوبو کې حل کړئ، وړ وايي
چوئ. ويې لړئ چې رب د غورمې سره حل سي. بيا تور مرچ پر ودوروئ، غورمه تياره ده.

د اښي املېت

اړين مواد:

- ۱- زردکي يوه دانه ۲- اوي کډو يوه دانه ۳- دلمه يي مرچک يوه دانه ۴- شنه پياز يوه
- دسته ۵- اوږه خلور د خوړو کاجوغي ۶- د وريجو اوږه درې د خوړو کاجوغي
- ۷- هگۍ درې دانې ۸- مالگه، مرچک او تور مرچ د ضرورت په اندازه ۹- غوري لږ ۱۰- شنه پياز يوه

د پخېدو تړن:

زردکي، اوي کډو تر تراشک وباسئ، مرچک هم خلال کړئ. شنه پياز ميده کړئ، ټول
ميده سوي مواد په يوه کاسه کې واچوئ. د هگۍ ټير، اوږه، د وريجو اوږه مالگه او مرچک
هم ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا د هگۍ سپين د لسو يا پنځلسو دقيقو لپاره په برقي
مکسر باندي ووهئ، چې لکه کریم داسي سي. بيا يې موادو ته واچوئ، ورسره گډ يې کړئ.
قالب ښه غوړ کړئ، دغه مواد ورواچوئ، په تاوده دانې کې يې کنډېدئ، په لسو يا پنځلسو
دقيقو کې پخيري.

د سبزي پالکو د اښي کوکو

اړين مواد:

- ۱- سبزي پالک يو کپلو ۲- پوڅکۍ نيم گيلاس ۳- د پيزا پوڅه ۵۰ گرامه



۴- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۵- روميان دوې دانې ۶- هګۍ پنځه دانې ۷- تور مرچ يوه د چايو کاچونګه ۸- غوړي لږ څه.

د پخېدو لړ ټيپ:

د سبزي پالکو پاني ميده کړئ. په دېک کې لږ غوړي واچوئ. سبزي پکښې واچوئ چې پاسته سي . پوڅکۍ هم ميده ميده کړئ ور وايې چوئ. روميان هم ميده کړئ ور وايې چوئ. مالګه او مرچک هم ور واچوئ، اور پر بند کړئ. تور مرچ هم ور واچوئ، کښې يې ږدئ چې ساړه سي. پوڅه تر تراشک وباسئ، بيا هګۍ په يوه کاسه کې ماتي کړئ، ښه يې سره ووهئ. تر تراشک ايستل سوې پوڅه هم ور واچوئ، سره ګډ يې کړئ. بيا سره سوي سبزي ور واچوئ سره ګډ يې کړئ. بيا ستاسي د خوښي قالب غوړ کړئ، دغه مواد ورواچوئ، هغه پاتي هګۍ او پوڅه چې په کاسه کې دي هغه په کاچونګه پر سر ورواچوئ، په دانښ کې يې کښېږدئ.



پيازي ڊوڊي

اڀرڻن مواد:

- ۱- پياز يوه ډانه ۲- رومي يوه ډانه ۳- شنه پياز څلور ډانې ۴- تازه مرچک ډوډي ډانې
- ۵- زيره يوه ډ چايو کاجوڼه ۶- ترميده اوږه درې گيلاسه ۷- وچه خميره يوه ډ چايو کاجوڼه ۸- بپکينک پوډر يوه ډ چايو کاجوڼه ۹- هکي يوه ډانه ۱۰- غوږي لږ څه
- ۱۱- مالگه ډ ضرورت په اندازه.

ډ پنځپڼډو تړ تپيږ:

په اوږو کي زيره، لږ غوږي، خميره، بپکينک پوډر او مالگه واچوئ، په اوبو يې پاسته واغږئ د يوه ساعت لپاره يې کنبږدئ چي خمير سي . بيا پياز، ورمي، شنه پياز او مرچک ميده کړئ د خميرو اوږو سره يې گډ کړئ. بيا د دانښ قالب غوږ کړئ، دغه اوږه پکښي هوار کړئ، پر سر يې وهل سوې هکي و موږئ، په دانښ کي يې کنبږدئ، په پنځلسو دقيقو کي پخيري.

لېمبويي ڊوډي

اڀرڻن مواد:

- ۱- ترميده اوږه ۴۵۰ گرامه ۲- بوره ۱۵۰ گرامه ۳- خميره ډوډي ډ چايو کاجوڼي
- ۴- کوچي ۱۰۰ گرامه ۵- د لېمبو اوبه شپږ کاجوڼي ۶- د لېمبو او مالتي پوستکي لږ لږ
- ۷- يې ډ ضرورت په اندازه.

ډ پنځپڼډو تړ تپيږ:

لومړي په لږ گرمو اوبو کي خميره او بوره واچوئ، له څو دقيقو وروسته اوږه، د لېمبو اوبه، د لېمبو او مالتي وچ ميده سوي پوستکي ور واچوئ، ښه پاسته يې واغږئ، کوچي هم ور واچوئ او د يوه ساعت لپاره يې په تاوده ځاي کي کنبږدئ چي خمير سي. بيا د دانښ غالب غوږ کړئ، دغه ډوډي پکښي واچوئ، په دانښ کي يې پخه کړئ. پياوښته: که لېمبو نه وي، د نارنجو له اوبو څخه گټه واخلي.

د برگر ډوډي

اڀرڻن مواد:

- ۱- شير گرمي اوبه دوه گيلاسه ۲- ترميده اوږه څلور گيلاسه ۳- وچه خميره يوه



د خوړو کاچوغه ۴- غوړي يا کوچي يوه د خوړو کاچوغه ۵- بوره يوه د خوړو کاچوغه ۶- مالگه يوه نيمه د چايو کاچوغه.

د پخيدو تړنښ:

په يوه گيلاس اوبو کي خميره او بوره حل کړئ، په تاوده ځای کي يې د څو دقيقو لپاره کښېږدئ. بيا يو گيلاس پاته اوبه، مالگه، ويلې سوي غوړي او اوږه ورواچو، وايې اغېزئ. بيا دغه اوږه په يوه تاوده ځای کي کښېږدئ چي خمير سي. بيا اوږو ته مشت ورکړئ او د يوې مالتي په اندازه زوالې ځني جوړي کړئ. د دابن قالب غوړ کړئ او په لږ فاصلې سره دغه زوالی د دابن په قالب کي کښېږدئ. بيا قالب په يوه تاوده ځای کي کښېږدئ چي دوه برابره سي. کله چي خمير سوه، قالب په تاوده سوي دابن کي کښېږدئ، لومړی پتنوس د دابن په لوړه برخه کي کښېږدئ چي په ۴۰۰ درجو کي، په شلو دقيقو کي دا ډوډۍ پخې سي. کله چي ډوډۍ پخې سوې، مخ يې په برس باندي ورغوړ کړئ.

ډبل روټي يا ساندويچ ډوډۍ

د پخيدو تړنښ:

۱- ترميده اوږه چي دوه ځله غلبېل سوي وي، درې گيلاسه ۲- شير گرمي اوبه يو گيلاس ۳- وچه خميره دوې نيمي د مربا خورۍ کاچوغي ۴- مالگه يوه د چايو کاچوغه ۵- جامد غوړي يوه د خوړو کاچوغه ۶- بوره يوه د خوړو کاچوغه.

د پخيدو تړنښ:

يو گيلاس اوبه په کاسه کي واچوئ، خميره او بوره پکښي حل کړئ، سر يې ورپټ کړئ چي خميره سپين ځگ وکړي. بيا مالگه، غوړي او اوږه ورواچوئ او د لسو دقيقو لپاره يې ښه واغېزئ چي ښه پاسته سي. بيا دغه اوږه په غوړ لاس باندي زواله کړئ، په کاسه کي يې په يوه تاوده ځای کي کښېږدئ چي اوږه خمير سي. او دوه برابره سي. بيا اوږه راواخلئ پر تخته باندي وچ اوږه وپاشئ. بيا يو څلور کنجه قالب غوړ کړئ او دغه اوږه پکښي واچوئ چي قالب نيمی په اوږو وپوښل سي. بيا د اوږو مخ لږ ورغوړ کړئ او په تاوده ځای کي يې کښېږدئ چي وپرسيري. بيا دابن په ۴۰۰ درجو کي تود کړئ او دا قالب د نيم ساعت لپاره پکښي کښېږدئ چي ډوډۍ پخه سي. کله چي پخه سول، کښې يې ږدئ چي سره سي. بيا يې په چاره باندي نازکه نازکه پرې کړئ او د ساندويچ لپاره يې استعمال کړئ.

ناشتا

لړ پين مواد:

- ۱- ترميده اوږه دوه گيلاس ۲- شيدې يو گيلاس ۳- هگۍ دوې دانې ۴- بېکينگ پوډر
- يوه د چايو کاچوغه ۵- کنجدي د ضرورت په اندازه ۶- خميره يوه د خوړو کاچوغه
- ۷- غوړي دوې د خوړو کاچوغي ۸- بوره دوې د خوړو کاچوغي.

د پخېدو تړن:

يوه هگۍ په يوه کاسه کې ماته کړئ، ښه يې سره ووهئ. دوې د خوړو کاچوغي بوره او يوه کاچوغه خميره هم ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. شيدې لږ تودې کړئ، يوه د خوړو کاچوغه غوړي هم ور واچوئ. بيا وهل سوې هگۍ ته اوږه واچوئ. ښه يې په لاسو کې وموړئ چې هگۍ او اوږه ښه سره گډ سي. بيا بيکينگ پوډر هم ور واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا شيدې ور واچوئ او ښه پاسته اوږه واغږئ. بيا له دغو اوږو څخه د يوې هگۍ په اندازه گردۍ گردۍ زوالې جوړي کړئ. بيا يې په لاسو باندي اوږدې اوږدې لولې کړئ. بيا دوې لولې د چوتي په شان يو پر بل واړوئ، سره گردئ يې کړئ. د دانې په قالب کې يې کښېږدئ. بيا يوه هگۍ په يوه کاسه کې سره ووهئ، په برس باندي د هگۍ ژير په ناشتاوو باندي ووهئ، لږ کنجدي پر واچوئ، په دانې کې يې کښېږدئ.

د مشنگو ناشتا

لړ پين مواد:

- ۱- ايشولي مشنگ يو گيلاس ۲- ايشولي عدس (سره دال) يو گيلاس ۳- تازه
- گشنيز او تازه مرچک د ضرورت په اندازه ۴- اوږه درې دانې ۵- د لېمبو اوبه دوې
- د خوړو کاچوغي ۶- هگۍ دوې دانې ۷- وچ گشنيز يوه د چايو کاچوغه ۸- مالگه
- د ضرورت په اندازه ۹- د ډېگ مساله يوه د چايو کاچوغه ۱۰- غوړي يوه د خوړو
- کاچوغه.

د پخېدو تړن:

مشنگي، عدس، گشنيز، اوږه، د لېمبو اوبه او مرچک ټول تر ماشين وباسئ. هگۍ، مالگه، د گشنيز تخم او مساله غوړو ته واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا قالب غوړ کړئ، دغه مواد د کلچو په ډول جوړ کړئ. په قالب کې يې کښېږدئ او د لسو دقيقو لپاره يې په دانې کې کښېږدئ يا يې د کباب په ډول په غوړو کې سره کړئ.



چکنی

اړین مواد:

۱- مستې ۱۲۵ گرامه ۲- میډه سوي گشنيز دوې کاچوغي ۳- د گشنيز تخم دوې د چایو کاچوغي ۴- تور مرچ یوه نیمه کاچوغي ۵- مالګه د ضرورت په اندازه.
د خوړېدو تر ټیټې:

مستې، د مرچکو ساس، د گشنيز تخم، مرچ او مالګه سره واچوئ، ښه یې په پنجه ووهئ، بیا تازه گشنيز ور واچوئ، ښه یې سره ګډ کړئ، چکنی تیار دي.

د املی چکنی

اړین مواد:

۱- وچه نعنا دوې د خوړو کاچوغي ۲- د املی لعاب نیمه چاینخوری ۳- تور مرچ یوه د چایو کاچوغي ۴- بوره یوه د خوړو کاچوغي ۵- مالګه د ضرورت په اندازه.
د خوړېدو تر ټیټې:

د املی په لعاب کي وچه نعنا، مالګه، بوره او تور مرچ واچوئ، سره ګډ یې کړئ، چکنی تیار دي.

د مستو چکنی د بادرنګ سره

اړین مواد:

۱- مستې نیم کپلو ۲- بادرنګ دوې دانې ۳- کشمش ۷۵ گرامه ۴- جوز (چارمغز) ۷۵ گرامه ۵- وچه نعنا لږ څه ۶- مالګه د ضرورت په اندازه ۷- تور مرچ یوه د چایو کاچوغي.
د خوړېدو تر ټیټې:

لومړی کشمش پاک کړئ، ښه یې پرېولئ او په سرو اوبو کي یې د څو ساعتونو لپاره خيسته کړئ. جوز میډه میډه کړئ. بادرنګ هم سپین کړئ، میډه میډه یې کړئ. کشمش له اوبو څخه راوباسئ، د جوزو سره یې ګډ کړئ. جوز کشمش،

بادرنګ، مالګه، تور مرچ او وچه نعنا ټول مستو ته واچوئ، سره ګډ يې کړئ، د مستو چکني تيار دي.

خواړه، تروه چکني

اړين مواد:

- ۱- املې ۱۲۵ ګرامه ۲- ګوره ۲۵۰ ګرامه ۳- تور مرچ يوه د چايو کاچوغه ۴- چاټ مساله يوه د چايو کاچوغه ۵- د لېمبو اوبه يوه د خوړو کاچوغه ۶- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۷- وچ شونډ لږ څه ۸- وچه نعنا لږ څه ۹- سپر کی لږ څه.

د پخېدو ترتيب:

د املې ګاته لعاب وباسئ، ګوره ورواچوئ، دا په يوه دېګ کې واچوئ، پر اور يې کښېږدئ. ټول ميده سوي مواد ورواچوئ. کله چې ګاټه سول اور يې وړ بند کړئ. کله چې ساړه سول ويې خورئ.

د روميانو خوړ کيچپ

اړين مواد:

- ۱- ښه سره روميان يو کېلو ۲- سرکه يوه چايخوري ۳- مالګه او مرچک د ضرورت په اندازه ۴- بوره دوې چايخوري ۵- اوږه پنځه يا شپږ دانې ۶- پياز يوه دانه ۷- کارن فلور خلور د خوړو کاچوغي.

د پخېدو ترتيب:

روميان دوه دوه ځايه کړئ، دونه اوبه ورواچوئ چې روميان پکښې پټ سي. مالګه، مرچک، اوږه او پياز وړ واچوئ، پر اور يې کښېږدئ. کله چې روميان ښه خوړين سول، په مکسر کې يې ګډ کړئ. بيا يې تر غلبلې و باسئ. بوره، سرکه او کارن فلور ورواچوئ ويې ايشوئ. کله چې ګاټه سول اور يې وړ بند کړئ. چې ساړه سول په بوتلانو کې يې واچوئ.

بل ډول د روميانو خوړ کيچپ

اړين مواد:

- ۱- روميان پنځه کېلو ۲- کوچني پياز لس دانې ۳- اوږه پنځه دانې ۴- بوره پنځه د خوړو کاچوغي ۵- سرکه دوه نيم ګيلاسه ۶- سره تازه مرچک د ضرورت په اندازه



۷- شنه مرچک د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تېرېدو:

پياز او اوږه سپين کړئ، ميده ميده يې کړئ. روميان او پياز او اوږه وايشوئ چي پوستکي يې ليري سي او خوړين سي. بيا دغه روميان تر صافي وباسئ چي پوست او دانې يې ليري سي. بيا يې په دېگ کي واچوئ، سر که او بوره هم ورواچوئ، کنبې يې بردئ چي وايشي او گاته سي. کله چي گاته سول، په مرتبانو کي يې واچوئ، په يخچال کي يې کنبې بردئ.

پادونه: که رب لږ نري وو، په سر که کي يوه کاچوغه کارن فلور حل کړئ، رب ته يې واچوئ. کله چي وايشېدل په مرتبانو کي يې واچوئ.



د خرما کیک

پړيڼ موټه:

- ۱- ترمیده اوږه ۵۰۰ گرامه ۲- بوره ۱۰۰ گرامه ۳- هګۍ دوې دانې ۴- غوړي يا کوچي ۱۵۰ گرامه ۵- بېکينګ پوډر يوه نیمه د چایو کاچوغه ۶- خرما د ضرورت په اندازه ۷- آلبالو د ضرورت په اندازه ۸- شیدې د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړننېپ:

اوږه ، بوره او بېکينګ پوډر سره ګډ کړئ. بيا کوچي يا غوړي ورواچوئ، ښه يې سره ګډ کړئ. بيا هګۍ سره ووهئ، ور وايې چوئ. بيا شیدې ورواچوئ. اوږه بايد يو څه کلک وي چي په لاسونو نه نښلي. بيا دا اوږه په قالب کي واچوئ، خرما او آلبالو پر واوډئ، په دانښ کي يې کښېږدئ.

لېمبويي کیک

پړيڼ موټه:

- ۱- هګۍ څلور دانې ۲- اوږه ۱۷۵ گرامه ۳- کوچي ۱۷۵ گرامه ۴- د کیک پوډر دوې د چایو کاچوغي ۵- لېمبو دوې دانې.

د پخېدو تړننېپ:

لومړی د هګۍ ژیر او سپين سره بېل کړئ. د هګۍ سپين دونه سره ووهئ چي څګ وکړي. بيا د هګۍ ژیر، بوره ، کوچي او د کیک پوډر ښه سره ووهئ چي سره ګډ سي. بيا د هګۍ سپين ورواچوئ، سره ګډ يې کړئ. په پای کي اوږه ورواچوئ ، سره ګډ يې کړئ. بيا يې په هغه قالب کي واچوئ چي دمخه به مو لا غوړ کړی وي او د لېمبو الغې پر واوډئ. په دانښ کي يې چي دمخه به مو لا تود کړی وي کښېږدئ، په شلو يا پنځه ويشتو دقيقو کي پخېږي.

کیک د پودين سره

پړيڼ موټه:

- ۱- هګۍ پنځه دانې ۲- بوره يو د چایو لاستور ګیلاس ۳- اوږه يو ګیلاس ۴- کوچ نیم ګیلاس ۵- بېکينګ پوډر يوه د خوړو کاچوغه.



له پورتنیو موادو څخه کيک پوخ کړئ.

د پودین لپاره اړین مواد:

- ۱- شیدې یونیم گیلاس ۲- بوره درې کاجوغي ۳- کسترډ پوډر درې د خوړو کاجوغي.
- د پخېدو ترتیب:

شیدې وایشوئ، بوره ور واچوئ. کله چې شیدې وایشې، کسترډ پوډر په لږو سر و شیدو کي حل کړئ، شیدو ته یې واچوئ او ښه کلک پودین پوخ کړئ. بیا یې پر کيک باندي واچوئ، په یخچال کي یې کښېږدئ.

د منو کيک

اړین مواد:

- ۱- ترمیده اوږه یو نیم گیلاس ۲- منې دوې دانې ۳- بېکینګ پوډر یوه کاجوغه
 - ۴- کوچي ۵۰ گرامه ۵- بوره یو گیلاس ۶- وانیلا نیمه د چایو کاجوغه ۷- هګۍ درې دانې
 - ۸- مستې نیمه چایخوری ۹- غوړي نیمه چایخوری ۱۰- دال چینی نیمه د چایو کاجوغه.
- د پخېدو ترتیب:

لومړی بوره، کوچي، غوړي او هګۍ سره ووهئ. بیا مستې ور واچوئ، ښه یې سره ووهئ. بیا بېکینګ پوډر او وانیلا ور واچوئ، ښه یې سره ووهئ. بیا اوږه ور واچوئ، ښه یې سره ګډ کړئ. بیا د کيک قالب غوړ کړئ، ناسوزه کاغذ پکښي هوار کړئ، د کيک مواد پکښي واچوئ. بیا منه سپینه کړئ، دوه ځایه یې کړئ. بیا یې الغه الغه کړئ، پر کيک یې واوډئ، پر سر یې دال چینی وپاشئ.

جیلي لرونکی کيک

اړین مواد:

- ۱- پوخ سوی کيک یو کپلو ۲- سره جیلي یو گیلاس ۳- زرغونه جیلي یو گیلاس
 - ۴- ژیر جیلي یو گیلاس ۵- ملایي یوه قطی ۶- میده سوې بوره نیم گیلاس.
- د پخېدو ترتیب:

لومړی یو کوچنی دېگ پر اور کښېږدئ. په یوه گیلاس اوبو کي سره جیلي واچوئ، ویې لږئ په دېگ کي یې واچوئ چې وایشي. کله چې وایشېدل، په یوه کاسه کي یې واچوئ چې ساړه سي. بیا ژیر او زرغونه جیلي هم په دغه ډول پاخه کړئ، کښې یې ږدئ چې ساړه سي او سره ونيول سي. بیا بوره او ملایي په مکسر کي ښه ووهئ چې ملایي لکه کریم داسي سي. بیا



کيک کوچنی کوچنی خلور کنجه ټوټه کړئ، په يوه کاسه کې يې واچوئ. وهل سوی کریم پر واچوئ، جيلي هم خلور کنجه پرې کړئ، يو څه راوگرځوئ، نور کيک او کریم ته واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا په يوه بڼایسته قالب او کاسه کې پلاستيک هوار کړئ، پاته جيلي ور واچوئ. بيا گډ سوی کریم او کيک ور واچوئ، په کاجوغه يې کښکارې چې د قالب شکل ځان ته ونيسي. بيا يې په يوه گړدي غوري کې چپه راواړوئ، پلاستيک ځني ليري کړئ. دا کيک د کوچنيانو لپاره جوړ کړئ. ځکه چې د کوچنيانو جيلي ډېر خوښېږي.

د کبلي کيک د جوزو (چار مغزو) سره

اړين مواد:

- ۱- ترميده اوږه درې گيلاس ۲- ملايي يو گيلاس ۳- کوچي ۱۰۰ گرامه ۴- هکي دوې دانې ۵- ميده سوې بوره يو نيم گيلاس ۶- لېمبو دوې دانې ۷- جوز يو گيلاس ۸- کبلي درې دانې ۹- بېکينگ پوډر يوه د خوړو کاجوغه ۱۰- دال چيني يوه د چايو کاجوغه ۱۱- وانيل يوه د چايو کاجوغه ۱۲- مالگه يوه د چايو کاجوغه.
- د پخېدو نر ټيپ:

لومړی کوچي ويلي کړئ، مکسر ته يې واچوئ. پيروي، د لېمبو اوبه، هکي او بوره ورواچوئ، ښه يې گډ کړئ. که برقي مکسر نه وي، په لاسي مکسر باندې يې ښه گډ کړئ. بيا دال چيني، بېکينگ پوډر، مالگه او دوې دانې کبلي ور واچوئ چې د نورو موادو سره ښه گډ سي او کبلي خوړيني سي. بيا اوږه ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. بيا قالب غوړ کړئ، لږ اوږه پر وپاشئ. د کيک مواد نيم قالب ته واچوئ. بيا ميده سوي جوز پر واچوئ. بيا پاته يوه کبله الغه الغه کړئ، پر ويې اوډئ. بيا پاته د کيک مواد پر واچوئ، پر سر يې پاته جوز واچوئ. په تاوده سوي دابن کې يې کښېږدئ، په نيم ساعت کې پخېږي.

کليچ

اړين مواد:

- ۱- ترميده اوږه يو نيم گيلاس ۲- هکي خلور دانې ۳- وانيل يوه د چايو کاجوغه ۴- ميده سوې بوره د ضرورت په اندازه ۵- بېکينگ پوډر يوه د خوړو کاجوغه ۶- غوړي درې د خوړو کاجوغي ۷- اوبه دوه گيلاسه.
- د پخېدو نر ټيپ:

په يوه ډنک کې غوړي او دوه گيلاسه اوبه واچوئ، چې وايشي. کله چې اوبه وايشېدې،

اوپه ور واچوئ، بڼه يې ولړئ، اوپه لکه کلکه حلوا داسي کيږي. د يو څو دقيقو لپاره يې بڼه سره کړئ. بيا يې په مکسر کې واچوئ، ګډ يې کړئ. بيا يوه يوه هګۍ ور واچوئ، تر څو اوپه او هګۍ بڼه سره ګډ سي. بيکينګ پوډر او وانيلاهم ورواچوئ. بيا دغه مواد په يوه کڅوڼه کې واچوئ، د کڅوڼې لاندنۍ خوا لږ ورپرې کړئ. د دابن قالب تود کړئ، غوړ يې کړئ. دغه کڅوڼه کښکارېئ او په قالب کې کوچنۍ کوچنۍ کلچې کښېږدئ. بيا قالب په دابن کې کښېږدئ. دغه کلچې په پنځو يا شپږو دقيقو کې پخيري. کله چې مو کلچې را وايستې او سرې سوې، ميده سوې بوره او پيسته پر واچوئ.

خرمايي کلچې

لړ يې موټ:

- ۱- ترميده اوپه دوه ګيلاسه ۲- بوره نيم ګيلاس ۳- کوچي يا غوړي ۵۰ ګرامه
- ۴- د هګۍ ژير دوې دانې ۵- خرما د ضرورت په اندازه ۶- وانيلاهم د چايو کاچوغه
- ۷- بادام د ضرورت په اندازه ۸- بيکينګ پوډر يوه د چايو کاچوغه ۹- شيدې لږ څه.

د پخيدو تړن يې:

په يوه کاسه کې اوپه واچوئ، ويلي سوي کوچي ورواچوئ، بڼه يې سره ګډ کړئ. بيا د هګۍ ژير، ميده سوې بوره، وانيلاهم او بيکينګ پوډر ور واچوئ، په لږو شيدو يې واغږئ. د خرما مندکې ځني وباسئ، په منځ کې يې يوه يوه دانه بادام کښېږدئ. بيا دغه اوپه په آشکز باندي هوار کړئ، چې نه ډېر نازک وي او نه ډېر پنډ. په چاره باندي يې کوچني کوچني څلور کنجه پرې کړئ، په هره ټوټه اوپو کې يوه دانه خرما کښېږدئ او د اوپو دوې څوکي سره بندي کړئ، چې د خرما يو سر او بل سر راوتلی وي. بيا يې د دابن په قالب کې واوډئ، په دابن کې يې د شلو دقيقو لپاره کښېږدئ.

پاڅوټه: دابن بايد لس دقيقې دمخه تود وي.

د خرما څخه ډکې کلچې

لړ يې موټ:

- ۱- ترميده اوپه يو کپلو ۲- غوړي ۳۰۰ ګرامه ۳- بيکينګ پوډر يوه د خوړو کاچوغه
- ۴- مستي د ضرورت په اندازه.

د کلچو د منځ لپاره موږ:

- ۱- خرما يو کبلو ۲- د جوزو (چارمغزو) مغز ۲۵۰ گرامه ۳- دال چيني دوې د چايو کاجوغي ۴- غوړي دوې د خوړو کاجوغي.
- د پخېدو ترتيب:

غوړي، مستې او بکينگ پوډر په کاسه کې واچوئ، سره گډيې کړئ. بيا اوږه لږ، لږ وراچوئ، سره گډيې کړئ، تر څو بڼه پاسته اوږه ځني جوړ سي او چي په لاس پوري ونه نښلي. په يوه نايلون ټوکر کې يې وپېچئ، د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. خرما بڼه خوړينه کړئ. جوز هم میده کړئ د دار چيني او هبل سره يې خرما ته واچوئ، سره گډيې کړئ. دوې د خوړو کاجوغي غوړي هم وراچوئ. بيا اوږه راواخلئ دهگۍ په اندازه زوالې ځني جوړي کړئ. بيا هره زواله لږ هواره کړئ، يوه کاجوغه خرما پکښي کښېږدئ بيرته يې وپېچئ. بيا يې په وړغوي باندي لږ کښکاري چي لکه کلچه داسي شکل پيدا کړي يا يې د کلچو په قالب باندي قالب کړئ. ټولي کلچې په دې ډول سره جوړي کړئ. د دانښ په قالب کې يې کښېږدئ. په لسو يا پنځلسو دقيقو کې پخيري.

نمکي کلچې

لړ يې موږ:

- ۱- ترمیده اوږه دوه گيلاسه ۲- هگۍ دوې دانې ۳- کوچي ۱۵۰ گرامه ۴- مالگه د ضرورت په اندازه ۵- سپاه دانه د ضرورت په اندازه ۶- بيکينگ پوډر يوه د چايو کاجوغه ۷- وانيل لږ څه ۸- شيدې د ضرورت په اندازه ۹- وچه خميره يوه د چايو کاجوغه.
- د پخېدو ترتيب:

اوږو ته دوې دانې هگۍ، اوبه سوي کوچي، وانيل، مالگه، بيکينگ پوډر وراچوئ، بڼه يې سره گډ کړئ. بيا يې په شيدو باندي بڼه پاسته واغږئ. د يوه ساعت لپاره يې په تاوده ځای کې کښېږدئ. بيا ستاسي دخوښي کلچې ځني جوړي کړئ. دهگۍ ژر په ووهئ. سپاه دانه پر واچوئ او په تاوده دانښ کې يې کښېږدئ. په څو دقيقو کې پخيري.

بل ډول نمکي کلچې

لړ يې موږ:

- ۱- ترمیده اوږه درې گيلاسه ۲- خوږې مستې يوه چايخوری ۳- کوچي يوه چايخوری ۴- مالگه دوې د چايو کاجوغي ۵- دهگۍ ژير دوې دانې ۶- سپاه دانه لږ څه ۷- وانيل يوه د چايو کاجوغه ۸- بيکينگ پوډر يوه د چايو کاجوغه ۹- وچه خميره يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو تر تيب:

مستي د کوچو، غوړو او مالګي سره ګډې کړئ. اوږه ور واچوئ. پاسته يې واغږئ. که يې اوږه کلک وي، لږ شيدي ور واچوئ. د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. بيا د خپلي خوښي کلچې ځني جوړي کړئ. دهګۍ ژر پر وموړئ، لږ سياه دانه پر واچوئ، په دابن کي يې پخې کړئ.

د مڼو کلچه

د پخېدو تر تيب:

۱- ترميده اوږه دوه نيم ګيلاسه ۲- مڼې درې دانې ۳- کوچي ۱۵۰ ګرامه
۴- کشمش نيمه چاڼخوری ۵- هګۍ دوې دانې ۶- بادام ۱۰۰ ګرامه ۷- لېمبو يوه دانه
۸- بوره د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تر تيب:

لومړی يوه هګۍ او درې کاچوغي بوره سره ووهئ. کوچي ويلي کړئ ور وايې چوئ. بيا اوږه ور واچوئ، وايې غږئ. بيا مڼه سپينه کړئ، الغه الغه يې کړئ. د منځ دانې يې وباسئ. په کړايي کي يې د لږو اوبو سره واچوئ، يو جوش ور کړئ. د لېمبو اوبه هم ورواچوئ. کله چي اوبه وچي سوې اور يې ور بند کړئ. بيا اوږه دوه ځايه کړئ، يوه برخه يې په آس ګز باندي هواره کړئ. په قالب کي يې هوار کړئ، پر سر يې کشمش واچوئ، بيا مڼه پر واوډئ. بيا میده سوي بادام پر واچوئ. بيا پاته اوږه په آس ګز باندي هوار کړئ، په قالب باندي ګردي يا د زرونو په شکل قالب کړئ. مڼه منظمه پر واوډئ. بيا يوه هګۍ سره ووهئ، په برس باندي يې په دغو کلچو باندي ووهئ او په دابن کي يې کښېږدئ. په شلو دقيقو کي پخيري.

مېوې لرونکې کلچه

د پخېدو تر تيب:

۱- ترميده اوږه دوه ګيلاسه ۲- هګۍ دوې دانې ۳- کوچي ۱۰۰ ګرامه ۴- کشمش نيمه چاڼخوری ۵- بادام نيمه چاڼخوری ۶- پيسته نيمه چاڼخوری ۷- بيکينګ پوډر يوه د چايو کاچوغه ۸۹- میده سوې بوره يو ګيلاس ۹- لېمبو دوې دانې.

د پخېدو تر تيب:

لومړی بوره او کوچي ښه سره ووهئ، بيا هګۍ ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ. که برقي ماشين وي، ډېر به ښه وي. بيا وانيلا او بيکينګ پوډر ور واچوئ. بيا اوږه ور واچوئ، وچي مېوې هم ور واچوئ، ښه يې سره ګډ کړئ. بيا د کيک قالب غوړ کړئ يا المونيم کاغذ پکښي هوار کړئ، جوړ

سوي مواد پکښې واچوئ، د کاجونغي په شا باندي يې صاف کړئ. په تود سوي دابن کي يې د پنځه ويشتو دقيقو لپاره کښېرډئ. کله چي پاخه سول په چاره باندي يې ټوټه ټوټه کړئ.

دوه رنگه کلچې

لړين مواد:

- ۱- بوره يو گيلاس ۲- کوچي ۱۰۰ گرامه ۳- شيدي خلور د خوړو کاجونغي
- ۴- هگي دوې دانې ۵- وانيلا نيمه د چايو کاجوغه ۶- ترميده اوږه درې گيلاسه
- ۷- ککاو پوډر (۶). دوې د خوړو کاجونغي ۸- بکنگ پوډر يوه د چايو کاجوغه.

د پخېدو ترتيب:

لومړی کوچي اوبه کړئ. بيا هگي په کاسه کي ماتي کړئ، ښه يې سره ووهئ. بيا بېکينگ پوډر، وانيلا او بوره ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ چي د بورې دانې حل سي. بيا اوږه ورواچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا کوچي ورواچوئ او ښه يې د اوږو سره گډ کړئ. بيا شيدي ور واچوئ او اوږه دوه ځايه کړئ. په نيمو اوږو کي ککاو پوډر واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا اوږه په آس گز باندي هوار کړئ، درې ځايه يې کړئ، ککاو اوږه هم هوار کړئ، درې ځايه يې کړئ. بيا يوه ټوټه سپين اوږه، يوه ټوټه ککاوې اوږه سره ونښلوئ، لږ يې په آس گز باندي ووهئ او په قالب باندي يې د زرونو په ډول قالب کړئ، د دابن قالب غوړ کړئ، ناسوزه کاغذ پر کښېرډئ او کلچې پر واوډئ.

برنجي کلچې

لړين مواد:

- ۱- د وريجو اوږه دوه گيلاسه ۲- ککاو پوډر يو گيلاس ۳- ميده سوي بوره يو گيلاس
- ۴- هگي دوې دانې ۵- بېکينگ پوډر يوه د چايو کاجوغه ۶- لمبو يوه دانه ۷- مايع
- چاکلېټ درې د خوړو کاجونغي ۸- کوچي ۵۰ گرامه ۹- ککاو پوډر درې کاجونغي ۱۰- جوز

(۶) - ککاويا کاکائو د تودو سيمو يوه ونه ده چې تر ۶ مترو پورې جگېږي. پانې يې بيضوي او غټې دي. دلرگي رنگ يې سور دی. د دې ونې دانې چې په پخېدو سره يې رنگ ژېړ يا سور کېږي په ځانگړي ترتيب سره وچوي او کله چې وچې شوي، رنگ يې قهوه يې کېږي. د ککاو دانې ميدوي، د قهوي په څېر بوی کوي او بيا يې د شيدو يا ايشيدلو اوبو سره گډوي او چښي يې. د ککاو له دانو څخه پوډر (Cacao Powder) هم جوړوي، چې د درملو او غذا په توگه يې استعمالوي او د چاکلېټو په جوړولو کي هم ډېر کار ځني اخلي.



(چار مغز) درې کاجونې.

د پخېدو لړ ټيپ:

ککاو پوډر او هګۍ سره واچوئ، ښه يې سره ووهئ. بيا د لمبو پوستکي تر تراشک وباسئ، ور وايې چوئ. بيا ميده سوې بوره ورواچوئ. بيا کوچي ورواچوئ، ښه يې ګډ کړئ. ککاو پوډر هم ور واچوئ. بيا اوږه ور واچوئ، ښه يې ګډ کړئ. نيمه د چايو کاجوغه مالګه هم ور واچوئ.

په غوړو کې سرې سوي کلچې

لړ يې مو اډ:

- ۱- تر ميده اوږه يو ګيلاس ۲- هګۍ دوې دانې ۳- ميده سوې بوره يو ګيلاس
 - ۴- کوچي يا جامد غوړي ۲۵۰ ګرامه ۵- بېکينګ پوډر يوه د چايو کاجوغه.
- د پخېدو لړ ټيپ:

اوږه، بوره، هګۍ او بېکينګ پوډر سره واچوئ، اوږه واغږئ. بيا يې په آشګز باندي لږ هوار کړئ او د خپلي خوښي سره سمې کلچې قالب کړئ او بيا يې په غوړو کې سرې کړئ.

جوزي کلچې

لړ يې مو اډ:

- ۱- تر ميده اوږه يونيم ګيلاس ۲- هګۍ دوې دانې ۳- بېکينګ پوډر يوه د چايو کاجوغه
 - ۴- غوړي نيم ګيلاس ۵- بوره يو ګيلاس ۶- شيدې دوې د خوړو کاجونې ۷- وانيلا يا هېل
 - يوه د چايو کاجوغه ۸- جوز د ضرورت په اندازه ۹- مالګه لږ په دوو ګوتو کې.
- د پخېدو لړ ټيپ:

غوړي، بوره او يوه دانه هګۍ ښه په مکسر کې ګډ کړئ. بيا بېکينګ پوډر او لږ مالګه او وانيلا ور واچوئ، دوې د خوړو کاجونې هم ور واچوئ، ښه يې سره ګډ کړئ. بيا اوږه ور واچوئ، په لاس يې واغږئ. بيا يې په آشګز باندي هوار کړئ. د کلچې په قالب باندي کلچې ځني جوړي کړئ. بيا دهګۍ ژير پر وموړئ، په منځ کې يې لږ لږ ميده سوي جوز واچوئ، په دانې کې يې کښېږدئ. دانې بايد د مخه لا تود سوې وي.

ککاوې کلچې

لړ يې مو اډ:

- ۱- کوچي ۱۰۰ ګرامه ۲- اوږه ۱۰۰ ګرامه ۳- بوره ۱۰۰ ګرامه ۴- ککاوې يوه د خوړو



کاچوغه ۵- هګۍ دوې دانې ۶- د کيک پوډر يوه د چايو کاچوغه.

د پخېدو تړنښ:

لومړی اوږه، ککاو پوډر، د کيک پوډر او بوره سره ګډه کړئ. بيا د هګۍ ژير او کوچي ور واچوئ، ښه يې واغږئ او د خپلي خوښي کلچې ځني جوړي کړئ. په دابن کي يې د لسو يا پنځلسو دقيقو لپاره کښېږدئ، چي پخې سي. بيا يې راوباسئ، چي سرې سي.

د نخودو د اوږو کلچې

د پړين هوار:

۱- د نخودو اوږه ۲۰۰ ګرامه ۲- ترميده اوږه ۳۰۰ ګرامه ۳- ميده سوې بوره ۳۰۰ ګرامه
۴- وانيليا يوه د چايو کاچوغه ۵- غوړي د ضرورت په اندازه ۶- کنجدي د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

ترميده اوږه او د کنجدو اوږه سره ګډ کړئ، بوره ورواچوئ، ښه يې سره ګډ کړئ. بيا د ضرورت په اندازه غوړي ورواچوئ او ښه کلک يې په غوړو باندي واغږئ. وانيليا هم ورواچوئ. بيا دغه اوږه په يوه تاوده ځای کي د يوه ساعت لپاره کښېږدئ. بيا دغه اوږه په آش ګز باندي هوار کړئ او ستاسي د خوښي په قالب باندي يې قالب کړئ. د دابن په قالب کي يې واوډئ. په لسو يا پنځلسو دقيقو کي پخېږي.

پفکي کلچه

د پړين هوار:

۱- اوږه دوه ګيلاسه ۲- شيدې يو ګيلاس ۳- پيروی يو ګيلاس ۴- ميده سوې بوره يو ګيلاس ۵- خميره يوه کاچوغه ۶- هګۍ دوې دانې ۷- بيکينګ پوډر يوه د چايو کاچوغه
۸- پيسته او بادام د ضرورت په اندازه.

د پخېدو تړنښ:

اوږه، دوې کاچوغي غوړي، خميره، بيکينګ پوډر، يوه دانه هګۍ سره ګډه کړئ، يوه کاچوغه ميده سوې بوره هم ورواچوئ او په شيدو باندي يې واغږئ، کښې يې ږدئ چي خمير سي. بيا دغه اوږه راواخلئ پر تخته باندي يې لږ هوار کړئ، په منځ کي يې کوچي کښېږدئ شا و خوا يې پر راواړوئ. بيا يې هوار کړئ. بيا يې راټول کړئ. څو واري دا کار وکړئ. بيا يې په پلاستيک کي وپېچئ. بيا پيروی، ميده سوې بوره او ککاو پوډر په مکسر کي واچوئ،



کریم ځني جوړ کړئ. بيا اوږه راواخلئ په آس گز باندي يې هوار کړئ چي د يوه انچ په اندازه پنډ والی ولري. بيا يې په قالب يا د چاينکي په سر باندي گردی گردی قالب کړئ، د نيمی کلچو مابين بيا کوچني گردی گردی قالب کړئ. بيا يې په دابن کي کښېږدئ، کله چي پنځې سوې کریم پر وموږئ او سورۍ کلچه پر سر ور کښېږدئ.

مربايي کلچي

اړين مواد:

- ۱- کوچي ۱۰۰ گرامه ۲- ميده سوې بوره نيم گيلاس ۳- ترميده اوږه دوه گيلاسه
 - ۴- هگی يوه دانه ۵- وانيل يوه د چايو کاچوغه ۶- بيکينگ پوډر يوه د چايو کاچوغه
 - ۷- عسل يا د آلبالو مربا د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لار تيب:

کوچي او بوره سره ووهئ چي رنگ يې سپين واوږئ. بيا هگی، بيکينگ پوډر او وانيل وړ واچوئ، ښه يې سره ووهئ. بيا کرار کرار اوږه وړ واچوئ، تر څو ښه پاسته اوږه ځني جوړ سي. بيا اوږه په نایلون ټوکره کي وپېچئ، د دوو يا درو ساعتو لپاره يې کښېږدئ. بيا دا اوږه په آس گز باندي هوار کړئ چي پنډ والی يې د نيمی سانتی په اندازه سي. بيا په قالب باندي کلچي ځني قالب کړئ، خو د نيمو کلچو منځونه بيا په بل کوچني قالب باندي قالب کړئ. په دابن کي يې کښېږدئ، په لسو دقيقو کي پخېږي. بيا يې له دابن څخه راوباسئ. بيا هغه کلچي چي منځونه يې سوري نه لري، پر هغو مربا يا عسل وموږئ، سورۍ سوې کلچي پر کښېږدئ، ميده سوې بوره پر وپاشئ.

ککاوې بيسکېټ

اړين مواد:

- ۱- ترميده اوږه يو گيلاس ۲- هگی دوې دانې ۳- کوچي سل گرامه ۴- هېل يوه د چايو کاچوغه ۵- ميده سوې بوره يو گيلاس ۶- ککاو پوډر نيم گيلاس ۷- پيروي نيم گيلاس ۸- ککاو چاکلېټ د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لار تيب:

کوچي، هگی او نيم گيلاس بوره په مکسر کي واچوئ، ښه يې سره گډ کړئ. بيا ککاو پوډر ورواچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا اوږه وړ واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا پر تخته باندي ميده سوې بوره لږ وپاشئ، اوږه پر تخته کښېږدئ، په آشگرز باندي يې هوار کړئ، په قالب

باندي يې قالب کړئ، په دابن کي يې کښېږدئ چي بسکېټ پاخه سي. بيا په يوه کوچني دېگ کي اوبه واچوئ، بل لوبښي پکښي کښېږدئ. په هغه کي پيروي، او ککاو چاکلېټ واچوئ چي اوبه سي. بيا دغه ککاو پر يوه بيسکېټ باندي لږ واچوئ، بل بيسکېټ پر کښېږدئ. بيا يې په ککاو کي ووهئ او په غاب کي يې کښېږدئ. دا بيسکېټ لويان او کوچنيان په ډېر خوند سره خوري.

د زردکو حلوا

پړين مواد:

- ۱- زردکي يو کپلو ۲- بوره د ضرورت په اندازه ۳- غوري د ضرورت په اندازه
 - ۴- وچي شيدې نيم گيلاس ۵- هېل يو خو دانې ۶- خلال سوي بادام د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو طريقې:

زردکي پر بولئ، ويې تراشئ، د منځ کلک نار يې ځني وباسئ او تر تراشک يې وباسئ. په يوه کړايي کي غوري واچوئ، زردکي پکښي سرې کړئ. کله چي زردکي سرې سوې، او خوړيني سوې، بوره ور واچوئ، ښه يې سره ولړئ او سرې يې کړئ چي د بورې اوبه وچي سي. بيا وچي شيدې ور واچوئ، له اور څخه يې راکښته کړئ. بيا د بادام خلال او هېل هم ور واچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا يې د خپلي خوښي په لوبښي کي واچوئ.

بل ډول د زردکو حلوا

پړين مواد:

- ۱- بوره ۳۰۰ گرامه ۲- جيلي دوې قټۍ ۳- پيروي دوې د خوړو کاجوغي ۴- بادام ۳۰۰ گرامه ۵- زردکي دوه کپلو ۶- وچي شيدې د ضرورت په اندازه ۷- جامد غوري يا کوچي ۲۰۰ گرامه ۸- تازه شيدې يو گيلاس.

د پخېدو طريقې:

تر تراشک ايستل سوي زردکي او تازه شيدې په دېگ کي واچوئ چي زردکي پخې او اوبه يې وچي سي. بيا وچي شيدې او کوچي په لاس ښه سره گډي کړئ، زردکو ته يې واچوئ، بادام بوره او پيروي هم ور واچوئ. بيا په بل کوچني دېگ کي لږ اوبه واچوئ، جيلي ور واچوئ چي وايښي. بيا د زردکو حلوا چي پر غوړو راغله، په پتنوس کي واچوئ، جيلي پر واچوئ، په پنخال کي يې کښېږدئ، چي ساړه سي. بيا يې ټوټه ټوټه کړئ.

د حلوا څخه ډکي سمبوسې

پړيښ هواله:

- ۱- اوږه نيم کپلو ۲- بوره نيم گيلاس ۳- ميده سوې بوره يوه د خوړو کاچوغه
 - ۴- جوز ۲۵۰ گرامه ۵- بادام دوې د خوړو کاچوغي ۶- هېل لږ څه ۷- هگۍ يوه دانه
 - ۸- سوجي يونيم گيلاس ۹- پسته يوه کاچوغه ۱۰- غوړي د ضرورت په اندازه.
- د پخېدو لار تپي:

اوږو ته غوړي، يوه هگۍ، يوه کاچوغه بوره او بېکينگ پوډر ورواچوئ، ويې اغړئ. بيا په يوه دېگ کې لږ غوړي واچوئ، سوجي ورواچوئ، پکبني سره يې کړئ. بيا نيم گيلاس بوره ورواچوئ، بيا ايشولي اوبه ورواچوئ. حلوا يخه کړئ، لږ ميده سوي هېل، ميده سوي بادام، پسته، او جوز ورواچوئ، حلوا تياره ده.

بيا اوږه په آشکزي يا ماشين باندي نازک کړئ، په برس باندي يې غوړ کړئ. بيا دوه يا درې لايه سر پر سر واچوئ او بيا يې تر ماشين و باسئ. بيا اوږه چار کنجه يا اوږده هر ډول چي ستاسي خوښ وي پرې کړئ، په منځ کې يې يوه يوه کاچوغه حلوا واچوئ، شا وخوا يې بڼه په لاس يا پنجه باندي کښکابړئ او دغه سمبوسې چي دانې مو دمخه تود کړي وي، پکبني کښېږدئ.

خوړې بادامي سمبوسې

پړيښ هواله:

- ۱- تر ميده اوږه دوه گيلاسه ۲- ميده بوره نيم گيلاس ۳- هگۍ دوې دانې
 - ۴- بادام نيم گيلاس ۵- کوچي ۵۰ گرامه ۶- غوړي د سره کېدو لپاره ۷- عسل دوې
 - د خوړو کاچوغي ۸- مالگه لږ څه ۹- بېکينگ پوډر يوه د چايو کاچوغه.
- د پخېدو لار تپي:

په اوږو کې يوه هگۍ، کوچي، مالگه، او بېکينگ پوډر واچوئ، په لږ اوبو کې يې واغړئ، او د يوه ساعت لپاره يې کښېږدئ. بيا بادام سپين کړئ، خلال يې کړئ، دوې کاچوغي عسل، ميده سوې بوره، د يوې هگۍ ژير او هېل ورواچوئ، سره گډ يې کړئ. بيا اوږه راواخلئ، په آشکزي يا ماشين يې هوار کړئ، په يوه کوچني قالب يا چاينکي په سر يې قالب کړئ. بيا په هره ټوټه اوږو کې يوه کاچوغه گډ سوي بادام واچوئ، خوله يې وربنده کړئ، لکه کوچني پېر کې. بيا يې په غوړو کې سره کړئ.



ګلاب جامن

اړين مواد:

۱- وچي شيدې ۲۵۰ ګرامه ۲- پيروي يوه قطی ۳- سوچي ۱۰۰ ګرامه ۴- بېکينګ پوډر
 نيمه د چايو کاجوغه ۵- بوره نيم کپلو ۶- غوړي د سره کېدو لپاره ۷- ترميده اوږه ۵۰ ګرامه.
 د پخېدو ترتيب:

په دوو ګيلاسو اوبو کې بوره واچوئ او ويې ايشوئ. بيا وچي شيدې او پيروي، ترميده او
 سوچي او د کيک پوډر سره واچوئ، ښه يې واغړئ. بيا له دغو موادو څخه د جوز (چارمغز) په
 شان ګردې ګردې ګلاب جامن جوړ کړئ، په غوړو کې يې سره کړئ او بيا يې د څو دقيقو
 لپاره په شربتو کې واچوئ. ګلاب جامن تيار دي.

بل ډول ګلاب جامن

اړين مواد:

۱- شيدې دوه ګيلاسه ۲- اوږه يو ګيلاس ۳- غوړي يو ګيلاس ۴- بوره دوه ګيلاسه
 ۵- اوبه درې ګيلاسه.
 د پخېدو ترتيب:

شيدې، اوږه او غوړي سره ګډ کړئ او په لږ و اوبو يې واغړئ. او بيا دا اوږه د جوز په اندازه
 کوچني کوچني ګردې کړي او په غوړو کې يې سره کړئ. بيا بوره او اوبه سره واچوئ، ګاته
 شربت ځني جوړ کړئ. بيا سره سوي ګلاب جامن ور واچوئ او د نيم ساعت لپاره يې په
 شربتو کې کنسېرډئ او بيا يې راواخلئ.

د خرمارول

اړين مواد:

۱- ترميده اوږه يو کپلو ۲- خرما نيم کپلو ۳- جوز ۲۰۰ ګرامه ۴- بوره نيم ګيلاس
 ۵- کوچي ۲۰۰ ګرامه ۶- شيدې يو ګيلاس ۷- هګۍ دوې دانې ۸- هېل لږ څه
 ۹- بېکينګ پوډر يوه د چايو کاجوغه.
 د پخېدو ترتيب:

په اوږو کې ويلي سوي کوچي، يوه هګۍ، بوره او بېکينګ پوډر واچوئ، ښه يې په
 لاسو باندي وموړئ. بيا يې په شيدو باندي واغړئ، د يوه ساعت لپاره يې کنسېرډئ. بيا
 د خرما مندکي ځني وباسئ، خوړيني يې کړئ. جوز لږ میده کړئ، د خرما سره يې ګډ

کړئ. بيا اوږه په آشگر باندي هوار کړئ، خرما پکښي هواره کړئ. بيا اوږه وپېچئ، رول ځني جوړ کړئ. بيا يې په چاره باندي د دوو ګوتو په اندازه پرې پرې کړئ، د دانښ په قالب کي يې کښېږدئ. د هګۍ ژړپ په ووهئ، په دانښ کي يې کښېږدئ. په پنځلسو دقيقو کي پخيري.

قطاب

لړين مواد:

۱- هګۍ دوې دانې ۲- شيدې يو ګيلاس ۳- غوړي دوې د خوړو کاچوغي ۴- ترميده اوږه د ضرورت په اندازه ۵- جوز يو ګيلاس ۶- بوره دوې د خوړو کاچوغي ۷- عسل دوې د خوړو کاچوغي.
د پخيدو ترتيب:

هګۍ په يوه کاسه کي سره ووهئ، شيدې ور واچوئ، ښه يې سره ووهئ، غوړي هم ور واچوئ. بيا د ضرورت په اندازه اوږه ور واچوئ چي د کريم په شان سي. جوز هم میده کړئ، بوره ور واچوئ سره ګډ يې کړئ. بيا يوه ناسوزه کړايي پراور کښېږدئ، غوړه يې کړئ، د يوې کاچوغي په اندازه د کړايي په منځ کي د ګردۍ کلچې په اندازه واچوئ. کله چي لاندي خوا عسلي سوه او منځ يې پوخ سو، د کړايي څخه يې ليري کړئ. بله ور واچوئ په دې ډول ټولي پخې کړئ. بيا د هري ټيکۍ پر شاوخوا باندي لږ عسل وموړئ، په منځ کي يوه کاچوغه جوز واچوئ، يوه خوا پر بله خوا رااوړوئ. ټولي په دې ډول سره جوړي کړئ. که مو خوښه وي لږ عسل يې پر سر ور واچوئ، میده سوې کوپړه يا کنجدي پر واچوئ، قطاب تيار دی.
پاڅوټه: که عسل نه وي، لږ بوره په اوبو کي وايشوئ، چي ښه ګاټه سي د عسلو په شان به وي.

ککاوې خوږه

لړين مواد:

۱- قهوه^(۷). يوه د خوړو کاچوغه ۲- میده سوې بوره يو ګيلاس ۳- کوچي ۵۰ ګرامه ۴- هګۍ درې دانې ۵- ککاو اتيا ګرامه ۶- ککاو پوډر دوې د خوړو کاچوغي ۷- وچي

(۷) - قهوه يا کافي يو ښه بوی لرونکی څښاک (مشروب) دی چې رنگ يې زرغون يا تېزنسوارې دی او د قهوې د ونې له دانو څخه جوړېږي، دغه ماده کافيین لري، څښل يې اعصاب پاروي، زړه قوي کوي، د مخدره توکو اغېزه او مسموميت لېږي کوي او شنه قهوه يې د اسهال، تبې او شني ټوخلي ضد دی. ډېر استعمال يې نه دی ښه.

شيدې يو ګيلاس .

د پخېدو لړ ټيپ:

په مکسر کې د هګۍ سپين واچوئ، سره ويې وهئ چې د صابون د څک په شان سي . بيا ميده سوې بوره ورواچوئ، سره ګډيې کړئ . بيا وانيلا ورواچوئ او دوې کاچوغي د ککاو پوډر ورواچوئ، د يوې کاچوغي قهوې سره يې ګډ کړئ . بيا ککاو او کوچي په يوه کاسه کې واچوئ . په بل دېک کې اوبه واچوئ، چې وايشي . د دغه ککاو کاسه پر کنبېر دئ چې ککاو او کوچي حل سي . بيا يو ګيلاس وچي شيدې ورواچوئ، سره ګډيې کړئ . بيا يې مکسر ته واچوئ چې د نورو موادو سره ګډ سي . بيا يې په يخچال کې د څو دقيقو لپاره کنبېر دئ، چې کلک سي . بيا هر شکل چې ستاسي خوښ وي، په هغه شکل يې جوړ کړئ .

تر ګۍ بغلاوه

لړ يې مو ځ:

- ۱- اوږه ۵۰۰ ګرامه ۲- شيدې يو ګيلاس ۳- بېکينګ پوډر نيمه د چايو کاچوغيه
- ۴- د هګۍ ټيپر دوې دانې ۵- د بادام پوډر، هېل او د بورې پوډر، د بورې شربت د ضرورت په اندازه .

د پخېدو لړ ټيپ:

په شيدو کې د هګۍ ټيپر او بېکينګ پوډر واچوئ، سره ګډيې کړئ . بيا اوږه ورواچوئ، ښه کلک يې واغږئ . بيا يې په آس ګز باندي ښه نازک کړئ . بيا دا اوږه درې څلور ځايه کړئ، لږ د بورې پوډر پر واچوئ، پر سر يې د بادامو پوډر واچوئ او رول يې کړئ . د دانې په پتنوس کې يې واوډئ او په دانې کې يې کنبېر دئ . کله چې پاخه سول راويې باسئ، شربت پر واچوئ او کنبې يې ږدئ چې شربت جذب کړي .

پوډين د منو او جيلي سره

لړ يې مو ځ:

- ۱- شيدې نيم لېټر ۲- د پوډين پوډر څلور د خوړو کاچوغي ۳- بوره دوه ګيلاسه ۴- ټيپر جيلي دوه پاکته ۵- منې درې دانې .

د پخېدو لړ ټيپ:

نيم لېټر شيدې په دېک کې واچوئ، يو ګيلاس بوره هم ورواچوئ کنبې يې ږدئ چې وايشي . بيا پوډين پوډر په لږ و سرو اوبو يا شيدو کې حل کړئ، شيدو ته يې واچوئ، ويې



لرئ. کله چې وایشېدل اور یې ور بند کړئ. په یوه ښایسته دېش کې یې واچوئ. بیا په یوه کړایي کې یو ګیلاس بوره، یو ګیلاس اوبه واچوئ، پر اور یې کښېږدئ، چې لږ ګاټه شربت ځني جوړ سي. بیا منې دوه، دوه ځایه کړئ، د منځ دانې یې وباسئ، په چاره یې نازک نیم دایر ه یې پرې کړئ، تودو شربتو ته یې واچوئ، چې لږ خواږه او پاسته سي. بیا منې له شربتو څخه راوباسئ، یوه پاڼه پر بل وپېچئ چې د گل شکل ځانته ونیسي. بیا یې د خلال په خاشه باندي ټینګ کړئ اوه دانې ګلان ځني جوړ کړئ، د څو دقیقو لپاره یې په یخچال کې کښېږدئ. بیا دوه ګیلاسه اوبه یوه کوچني دېنگ ته واچوئ، دوه پاکټه ژیر جیلی په یوه ګیلاس اوبو کې حل کړئ، جوشو اوبو ته یې واچوئ، ویې لرئ. کله چې وایشېدل اور یې ور بند کړئ. بیا د منو ګلان پر پوډین باندي و اوډئ، جیلی هم پر واچوئ، په یخچال کې یې کښېږدئ.

د مېوو جیلی

پړین موډ:

۱- تازه مېوې چې میډه سوي وي، یوه سوپ خوری ۲- جیلی پوډر دوه پاکټه ۳- اوبه درې ګیلاسه.

د پخېدو ترتیب:

تازه مېوې، لکه کپله، انار، انگور، منه، مالټه، آلبالو او داسې نور هره مېوه چې مو په کور کې وي، میډه میډه کړئ. په یوه کوچني دېنگ کې دوه ګیلاسه اوبه واچوئ، چې وایشي. بیا په یوه ګیلاس اوبو کې جیلی پوډر حل کړئ، ایشولو اوبو ته یې واچوئ. کله چې وایشېدل اور یې وربند کړئ. بیا یو قالب غوړ کړئ، میډه سوي مېوې ور واچوئ. بیا جیلی ور واچوئ، په ساړه ځای کې یې کښېږدئ چې ساړه سي. بیا د قالب پر سر یو غوري کښېږدئ جیلی چپه راواړوئ چې د قالب بڼه یې ځانته نیولی وي.

پاڅوڼه: تاسې کولای سئ چې د جیلی رنگ د مېوو د رنگ سره سم واچوئ. مثلاً: انارو ته سور رنگ. منې او کپلې ته ژیر رنگ غوره کړئ.

جیلی لرونکي فرني د مېوو سره

پړین موډ:

۱- شیدې یو لېټر ۲- کارن فلور شپږ د خوړو کاچوغي ۳- بوره یو نیم ګیلاس ۴- سره جیلی پوډر یوه قطی ۵- کپلې دوې دانې ۶- کیوي دوې دانې ۷- مالټې دوې دانې ۸- میډه سوي هبل یوه د چایو کاچوغه.

د پخيدو ترتيب:

په دېگ کې شيدې واچوئ چې وايشي. بيا کارن فلور په لږ سر و شيدو کې يا اوبو کې حل کړئ. وروسته بيا په شيدو کې د ضرورت په اندازه بوره واچوئ، ويې لږئ چې بوره پکښې حل سي. هېل هم ور واچوئ. کله چې شيدې وايشېدلې، کارن فلور ورواچوئ، ويې لږئ. کله چې سره ونيول سول، دېگ له اور څخه راکښته کړئ. يوه دانه کېله الغه الغه کړئ، په هر لوبڼي کې چې فرني اچوئ، کېلې پکښې واوډئ، فرني پر واچوئ، کښې يې ږدئ چې ساړه سي. بيا په يوه کوچني دېگ کې يو گيلاس اوبه واچوئ چې وايشي. بيا په يوه بل گيلاس کې اوبه واچوئ، جيلي پکښې حل کړئ، ايشولو اوبو ته يې واچوئ، ويې لږئ. کله چې وايشدلې له اور څخه يې راکښته کړئ او هغه فرني چې ساړه سوي وي، جيلي پر واچوئ، په يخچال کې يې کښېږدئ چې ساړه سي او جيلي خپل ځان ونيسي. بيا کېلې په اوږدو دوه ځايه کړئ. د جيلي پر سر يې لکه د ونې تنه داسي څنگ پر څنگ يې کښېږدئ او کيوي د مالټې د درې په ډول پرې کړئ، ونې ته پاني ور کړئ او مالټې سپيني کړئ، درې يې د ونې لاندې واوډئ.

د ککو فرني

لږين مواد:

- ۱- شيدې يو لېټر ۲- بوره د ضرورت په اندازه ۳- کارن فلور شپږ د خوړو کاجوغي
- ۴- ککاو چاکلېټ پوډر دوې کاجوغي ۵- اوبه لږ څه.

د پخيدو ترتيب:

لومړی شيدې په دېگ کې واچوئ چې وايشي. بيا بوره ور واچوئ. بيا په يوه لوبڼي کې لږ اوبه واچوئ او د چاکلېټو پوډر پکښې حل کړئ او شيدو ته يې واچوئ. بيا کارن فلور په لږ اوبو يا سر و شيدو کې حل کړئ، ور وايې چوئ او وې لږئ. کله چې وايشېدل، دېگ له اور څخه راکښته کړئ او ستاسي د خوبڼي په لوبڼي کې يې واچوئ چې ساړه سي.

گلې مېوې د مستو سره

لږين مواد:

- ۱- خوږې مستې ۱۲۵ گرامه ۲- کېلې درې دانې ۳- منه يوه دانه ۴- انگور ۱۲۵ گرامه
- ۵- اناناس يو څو ټوټې ۶- ميده سوې بوره يوه د چايو کاجوغه.

د خوړېدو ترتيب:

په يوه کاسه کې مستې او بوره واچوئ، ښه يې سره ووهئ. منه او کېلې سپيني کړئ،

خلور کنجه يې پرې کړئ، انگور دانه دانه کړئ، په مستو کي يې واچوئ، سره گډي يې کړئ.

مېوه يي مستې

اړين هغه:

- ۱- ميده سوې اناناس يوه چايخوری ۲- ميده سوې پپيتا يوه چايخوری ۳- د مالتي اوبه يوه چايخوری ۴- مستې خلور چايخوری ۵- بوره يوه د خوړو کاچوغه.
- د خوړېدو ترتيب:

ټولي مېوې په مکسر کي واچوئ، د مالتي اوبه هم ور واچوئ، سره گډي يې کړئ. بيا کرار کرار مستې ور واچوئ، بوره هم ور واچوئ، سره گډي يې کړئ. بيا يې د خپلي خوښي سره سم گاته يا نري کړئ، په اوږدو گيلاسو کي يې واچوئ.

کېلې د کوپرې د پوډرو سره

اړين هغه:

- ۱- کېلې شپږ دانې ۲- د لېمبو اوبه نيمه چايخوری ۳- ميده سوې بوره نيمه چايخوری ۴- د کوپرې پوډر د ضرورت په اندازه ۵- بادام لس دانې.
- د خوړېدو ترتيب:

کېلې سپيني کړئ، هره کېله درې خلور ځايه کړئ. د لېمبو په اوبو کي يې واچوئ. بيا يې په بوره او د کوپرې په پوډرو کي ښه ووهئ، چي کېلې پکښي پتي سي. بادام خلال کړئ، په غوړو کي يې سره کړئ، چي رنگ يې واوړئ، پر کېلو يې واچوئ.



عيني اړيني ټوټکې

د کورنۍ د غړو روغتيا پر ښو او پاکو خوړو، پاک او صاف استوګنځي او پخلنځي باندي ولاړه ده. په عامه توګه د شتمنو خلکو په کورنو کي د پخلنځي لپاره بېل ځای ځانګړی سوی وي. خو بې وزلي خلک له دې ډول سهولت څخه بې برخي وي. له دې امله په کومو کورنو کي چي پخلنځي نه وي او د کور کومه خونه د پخلنځي لپاره استعمالوي، نو ښايي چي دغه خونه په ځانګړې توګه ډېره پاکه وي. هسي خو بايد ټول کور پاک وي، خو په کوم ځای کي چي خواړه پخيري، د هغه ځای دچاپېر او فضا پاکوالي ډېر اړين دی. په پخلنځي کي ډېر وختونه عيني ستونزي رامنځته کيږي چي له هغو څخه د اوبو د وتلو د پيپ بندېدل، د مېريانو يرغل، د سالن سوزل، د سالن مالګه ډېرېدل او د غوښو، شيدو، مېوو او سبو خرابېدل شامل دي. چي بايد د دې ټولو د مخنوي لپاره اړينه پاملرنه وسي. که څه هم دا چاري ډېري ستونزمني ښکاري، خو حل يې ډېر آسانه دی. مور دلته د دې ستونزو د اوارې لپاره عيني ټوټکي ليکو هېله ده د هغو د په کار اچولو سره دغه ستونزي تر ډېره حل کړای سئ.

د غوښو ټوټکې

۱. غوښي تل پر خام اور باندي پخوئ. په دې ډول هم غوښي ښه پخيري او هم يې خوند ښه وي.
۲. که غوښي ژر نه پخېدلې، په دېک کي لږ اومه پيپتا يا اوم انځر يا لږ شينکی واچوئ، غوښي ژر پخيري.
۳. که غوښي ژر نه پخېدلې، لږ بيکينګ پوډر يا سوډا ور واچوئ، غوښي ژر پخيري.
۴. که غواړئ چي غوښي ژر پخې سي، يو څه ګوره ور واچوئ.
۵. که غواړئ چي غوښي د کباب لپاره ښه ژر پستې سي، نو د پيازو په اوبو کي يې اخته کړئ.
۶. که غواړئ چي د کباب غوښي اخته کړئ او ژر پستې سي، نو يو کپلو غوښو ته يوه دانه تر ماشين ايستل سوی کيوي يا شينکی ور واچوئ، غوښي ژر پستيري. (کيوي يو ډول مېوه ده، څر پوست لري، پر سر پوڅي لري. کله چي يې سپين کړئ، په منځ کي

- کوچني کوچنی دانې لري).
۷. که غواړئ چې د کباب غوښي مو ښه خوندوري او پستې وي ، نو غوښي په مستو کي اخته کړئ يا دانڅرو غوره ور واچوئ.
 ۸. که غواړئ چې د يخچال څخه غوښي راوباسئ او پخې يې کړئ، دستي يې دېگ ته مه اچوئ. لومړی يې په اوبو کي کښېږدئ چې يخی يې اوبه سي بيا يې پخې کړئ.
 ۹. که غوښي بې له يخچاله دغسي د دوو ورځو لپاره ساتئ، نو لومړی يو ټوکر په سر که باندي لوند کړئ او بيا غوښي پکښي وپېچئ. يا پر غوښو باندي مالگه واچوئ، په خپلو اوبو کي يې پخې کړئ. بيا هغه دېگ په يوه يخ ځای کي کښېږدئ.
 ۱۰. که د غوښو لږ سوړ بوی تلی، نو په اوبو کي لږ سر که واچوئ، غوښي پکښي خيشتي کړئ. بيا يې اوبه ځني توی کړئ. بيا غوښي پخې کړئ.
 ۱۱. که غوښي وسوځلي، لومړی يو ټوکر په تودو اوبو لوند کړئ، ويې نښتېږئ. بيا غوښي پکښي وپېچئ. يو ساعت يې په ټوکر کي کښېږدئ. بيا يې سوي ځايونه په چاره ځني ليري کړئ.
 ۱۲. که غواړئ چې غوښي په ښه ډول سره ټوټه ټوټه کړئ، نو لومړی يې په يخچال کي کښېږدئ چې لږ يخی سي، بيا يې ټوټه ټوټه کړئ.
 ۱۳. هر کله چې تاسي غوښي د کباب لپاره ايشوئ، پاته يخني يې په يخچال کي کښېږدئ چې غوړي يې کلک سي. بيا يې غوړي ځني ټول کړئ، او يخني يې په نورو خوړو کي استعمال کړئ.
 ۱۴. که د کباب لپاره غوښي اخته کوئ، نو ماښام پر غوښو لږ سر که او زيتون واچوئ او اخته يې کړئ. غوښي ښه پستيري.
 ۱۵. که د تودوښي په موسم کي غوښي تازه ساتل غواړئ، نو په يوه غاب کي نيمه چايخوری سر که واچوئ، غوښي پکښي کښېږدئ، غوښي ژر نه خرابيږي.
 ۱۶. که غواړئ چې غوښي وچي کړئ، او د ډېر عمر لپاره يې وساتئ، نو مالگه، مرچک او کورکومن سره گډ کړئ او پر غوښو يې واچوئ. په لرگيو يې وپيښئ، لمر ته يې وځړوئ چې وچي سي. يا غوښي نازکي ټوټې کړئ، مالگه پر واچوئ وچي يې کړئ.
 ۱۷. د کباب د غوښو د پستېدو لپاره په نيمه چايخوری سر که کي يوه د چايو کاچوغه سوډا واچوئ، غوښي پکښي اخته کړئ.
 ۱۸. که کباب په دېگ يا دابن کي پخوئ، کله چې پوخ سو، نو يوه ټوټه سکور ورسره

کښېږدئ، کباب ښه بوی ورکوي.

۱۹. که په حلیم کې یوه دانه انځر واچوئ، غوښې او غنم دواړه ښه خوړینوي. دا

د حبوباتو لپاره هم استعمالولای سئ.

۲۰. که غوښې تازه او کلکې وې، د غوښو په ټوټو باندې لږ لږ سوډا واچوئ، غوښې

پستېږي.

۲۱. که غوښې د کباب لپاره په چکش وهئ چې هواري سي لږ اوږه پر وپاشئ چې

د غوښو اوبه راونه وځي.

۲۲. که غواړئ چې د تورو غوښو څخه کباب یا سټیک پوخ کړئ، مالګه د پخېدو وروسته

ور واچوئ. خو سپینو غوښو لکه چرګ او کبان (ماهیان) دې ته باید تر پخېدو دمخه

مالګه ور واچوئ. ځکه چې دا وروسته مالګه نه جذبوي.

د وریجو ټوټکې

۱. که وریجي د شپږیو او چینجیانو څخه ساتئ، نو میډه سوې مالګه ور واچوئ.

۲. که وریجو ته د صافېدو دمخه یوه کاچوغه سر که یالېمبو واچوئ، وریجي نه سره ښېلي.

۳. که صافي کړي وریجي پاته سي، د غوړو شکنه ور کړئ، کښې یې ږدئ دا بله ورځ لږ

اوبه ور واچوئ، دم یې کړئ.

۴. که په صافو کړو وریجو کې یوه کاچوغه غوړي واچوئ، نه سره ښېلي.

۵. که د څو عمر لپاره وریجي ساتئ، نو مالګه او کور کومن سر ګډ کړئ، وریجو ته یې

واچوئ، وریجي نه خرابېږي.

۶. که وریجو ته د ایشولو په وخت کې یوه کاچوغه د لېمبو اوبه واچوئ، هم وریجي

خوشبویه کیږي او هم یې رنگ صافېږي.

۷. که دمپخته وریجو ته یو چکن کیوبز ور واچوئ، وریجي خوندوري کیږي.

۸. که په ایشولو وریجو کې مالګه ډېره سوې وي، نو کله چې مو وریجي صافي کړې، په

سړو اوبو یې پرېولئ، مالګه یې له منځه ځي، بیا یې دم کړئ.

د سبزیو ټوټکې

۱. د اوږي د سپینولو لپاره اوږه په اوبو کې د یوه ساعت لپاره خيسته کړئ. اوږه په

آساني سره سپینېږي.



۲. د روميانو د پوستکي د ليري کولو لپاره رومی په سيخ وپيښ، پر گاز باندي يې ونيسئ، د رومي پوستکي چوي، په آساني سره ليري کيږي. يا يې په جوشو اوبو کي د څو دقيقو لپاره واچوئ، پوست يې په آساني سره ليري کيږي.
۳. که تاسي غواړئ چي پياز اومه وخورئ، نو پياز ټوټه ټوټه کړئ، مالگه، سر که يا لمبو يا دارنج اوبه پر واچوئ، بيا يې پرېولئ. د پيازو بوی له منځه ځي.
۴. که د اوري تر خوړولو وروسته لمبو وزبښئ يا گشنيز وژوياست، د خولي بوی تر يوې اندازي ورکيږي.
۵. که د پيازو د ميده کولو پر مهال مو سترگي اوبنکي کوي، نو پياز په اوبو کي ونيسئ، ميده يې کړئ، سترگي اوبنکي نه کوي.
۶. که د مولى د خوړلو وروسته لږ گوره وخورئ، د مولى بوی له منځه وړي او د ټېغو مخنوی کوي.
۷. له لاسو څخه د پيازو د بوی د ليري کولو لپاره د پيازو ميده کولو وروسته دستي وچه مالگه په لاسو ووهئ، بيا يې په اخبار وچ کړئ. د لاسو بوی له منځه ځي.
۸. د دې لپاره چي پټاې مو په غورمه کي خوړيني نه سي، نو لومړی پټاې سپيني کړئ، مالگه پر واچوئ، يو څو دقيقې وروسته يې پرېولئ، سالن ته يې واچوئ. پټاې پخيري خو خوړينيږي نه.
۹. که غواړئ چي تر کاري مو د څو ورځو لپاره تازه پاته سي، نو يې نارونه په اوبو کي دننه کښېږدئ چي پاني يې لوړي وي، تازه ساتل کيږي.
۱۰. که تر کاري د يخچال څخه دباندي ساتئ، نو يې په اخبار کي وپيچي، لږ نم ور کړئ او په ساړه ځای کي يې کښېږدئ. تر څو ورځو پوري نه خرابيږي.
۱۱. که شلغم ترخه وي، د پخېدو پر مهال يې سپين کړئ، مالگه پر واچوئ، يو څو دقيقې وروسته يې ښه پرېولئ، بيا يې دېگ ته واچوئ. تريخ والی يې له منځه ځي. يا د پخېدو پر مهال لږ بوره ور واچوئ.
۱۲. د کرپلې د تريخوالي د ليري کولو لپاره پر هغو باندي مالگه واچوئ او نيم ساعت وروسته يې په اوبو ښه پرېولئ. تريخ والی يې تر يوې اندازې پوري له منځه ځي.
۱۳. کرم يا بندگوبی لومړی پرېولئ، بيا يې ميده کړئ. ځکه که يې ميده کړئ، بيا يې پرېولئ د دې ویتامين له منځه ځي.
۱۴. که غواړئ چي شنه روميان مو ژر سره سي، نو يې په اخبار يا نخي ټوکره کي وپيشئ او

- په تاوده ځای کې يې کښېږدئ، ژر سره کيږي.
۱۵. که لمبو وچ سوي وي، د يوه ساعت لپاره يې په لږو تودو اوبه کې واچوئ، بيرته تازه کيږي.
۱۶. په يخو اوبه کې لمبو واچوئ، د څو اوونيو پوري ساتل کيږي. خو په څو ورځو کې يې اوبه وربدلوئ.
۱۷. که غواړئ چې له لمبو څخه ټولي اوبه وباسئ، نو يې د اوبو کولو دمخه يو ساعت په تودو اوبو کې کښېږدئ، بيا يې اوبه وباسئ.
۱۸. که سپين سوي بانجن د مالګې په اوبو کې واچوئ، نه تور يږي.
۱۹. که زرد کې د پوستکو سره وايشوئ او بيا يې تودې په سرو اوبو کې واچوئ، پوستکي يې په آساني سره ليري کيږي.
۲۰. که غواړئ چې سپيني سوي پټاټې مو توري نه سي، په اوبو کې يې واچوئ.
۲۱. که غواړئ چې سابه مو وايشوئ، نو لومړی اوبه وايشوئ، بيا سابه ور واچوئ. ځکه که په سرو اوبو کې سبزيجات واچوئ، خوند يې اوږي.
۲۲. که سبزيجات ايشوئ، که لږ د لمبو پوستکي يې په اوبو کې واچوئ، سبزي خپل اصلي رنگ له لاسه نه ورکوي.
۲۳. شومانده (پېزی) ترکاري که په يخو اوبو کې واچوئ، يو څو دقيقې وروسته بيرته تازه کيږي.
۲۴. سبزيجات يا ترکاري که تر ډېرې مودې پوري په اوبو کې کښېږدي، دهغو غذايت له منځه ځي.
۲۵. اوبه او لږ سرکه سره ګډه کړئ، پر ترکاريو باندي يې واچوئ، ترکاري ژر نه خرابيږي.
۲۶. که د پټاټو د ايشولو پر مهال يوه د خوړو کاچوڼه سرکه ور واچوئ، پټاټې ښه سپينوي او پستوي.
۲۷. که غواړئ چې د تازه مټرو دانې تر ډېره وخته وساتئ، نو په ښيښي بوتلانو کې يې واچوئ، په ساړه ځای کې يې کښېږدئ يا يې وايشوئ په يخچال کې يې کښېږدئ، ښېښونه نه وهي.
۲۸. که غواړئ چې د گل ګوبي چينجي ځني وباسئ، نو په سرو اوبو کې لږ مالګه او سرکه واچوئ، د گل ګوبي ټوټې د يو ساعت لپاره پکښي کښېږدئ، چينجي ځني راوځي.

۲۹. که د ښو پټاټو د سرې کېدو لپاره پټاټې ميده کړئ، پرې يې ولئ. بيا يې په اخبار باندي واچوئ چي اوبه يې وچي سي، بيا لږ تر ميده اوږه پر وپاشئ، په غوړو کي يې سرې کړئ. بيا يې پر اخبار واچوئ، دا پټاټې ډېرې خوندوري وي.
۳۰. که د پټاټو چپس په پلاستيکي کڅوڼي کي وساتئ، ژر نه خرابيږي.
۳۱. د پټاټو د سرې کېدو پر مهال لږ مالګه غوړو ته واچوئ، پټاټې ښه راځي.
۳۲. سبزيجات تل پر خام اور باندي پخوئ، په دې ډول يې خوند نه خرابيږي.

د کبانو (ماهيانو) ټوټې

۱. تازه کبان خو واره په يخو اوبه پرې بولئ.
۲. کبان بايد څو ساعته د پيازو په اوبو کي کښېږدئ.
۳. د کبانو د پرېولو پر مهال ستاسي لاسونه د کب بوی ورکوي، نو تاسي د لېمبو اوبه د مالګي سره ګډي کړئ، لاسونه په پرېولئ، بوی يې له منځه ځي.
۴. که د کبانو د سره کېدو پر مهال کبان په کړايي پوري نښتل، د دې د مخنوي لپاره په کړايي کي ډېر غوړي واچوئ او ښه يې سره کړئ. بيا کبان ور واچوئ، په کړايي پوري نه نښلي.
۵. ځيني کورنۍ د دې لپاره له کبانو څخه ګټه نه اخلي چي د سره کېدو پر وخت يې بوی په ټول کور کي خپريږي. د دې بوی د له منځه وړلو لپاره يو څه د نارنجو، لېمبو يا مالټې پوستکي وسوزئ، بوی يې له منځه ځي.
۶. که کبان ايشوئ او غواړئ چي سره توی نه سي، نو په اوبو کي لږ سرکه واچوئ، کبان نه توپري.
۷. ځيني کبان پر پوست باندي خالونه لري. د دې خالو د ليري کولو لپاره پر کب باندي لږ مالګه وپاشئ. له لاسو څخه نه ښويږي او په آساني سره يې خالونه ليري کيږي.
۸. که د خالو د ليري کولو پر مهال کب نل ته ونيسي په ارامي سره يې خالونه ليري کيږي.
۹. يخی سوی کب هيڅ کله په اوبو کي مه اچوئ. په اوبو کي لږ سرکه يا لېمبو اوبه واچوئ، کبان پکښي کښېږدئ چي يخی يې اوبه سي.
۱۰. که غواړئ چي د کبانو بد بوی له منځه يوسي، نو کوټل سوې اوږه پر وموړئ او د بد بوی لپاره سرکه هم استعمالولای سئ.

۱۱. که کبان د ډېر عمر لپاره ساتئ، نو يې په يخې کې وساتئ.
۱۲. که غواړئ چې د کبانو پوستکي په آساني سره ځني ليري کړئ، نو يو څه سرکه په ووهئ.
۱۳. که له کړايي څخه د کب بوی ورکول غواړئ، نو په کړايي کې لږ اوږه واچوئ، سره يې کړئ. بيا کړايي په اخبار پاکه کړئ، د کبانو بوی له منځه ځي.
۱۴. په کبانو باندې د نخودو اوږه ووهئ او بيا يې پرې بوی ورکړي.
۱۵. که کبان د سره کېدو پر مهال په کړايي پوري موبنلېدل، نو لومړی څه مالګه په کړايي کې واچوئ چې سره سي. بيا غوړي ور واچوئ کبان پکښې سره کړئ. په کړايي پوري نه نښلي.

د چرګ ټوټکې

۱. د چرګ د رانيولو پر مهال کوچنی چرګ اخلئ. په دې چې دهغه غوښې هم نازکي وي او هم خوندوري وي.
۲. که د چرګ د سره کېدو څخه نیم ساعت دمخه په چرګ مساله او سرکه ووهئ، ښه سور کيږي.
۳. د دې لپاره چې د چرګ غوښې ښه پستې سي، نو چرګ تر حلالېدو وروسته ۲۴ ساعته په يخچال کې کښېږدئ.
۴. که غواړئ چې د چرګ بد بوی له منځه ولاړ سي، نو د پنځلسو دقيقو لپاره يې د سرکې په اوبو کې خيشت کړئ، د چرګ بوی له منځه ځي.
۵. د چرګ د بوی دليري کولو لپاره په سرو اوبو کې نیمه د چايو کاچوغه سودا واچوئ، غوښې د څو دقيقو لپاره خيشتې کړئ. بيا يې پرې بوی له منځه ځي.
۶. که غواړئ چې د بازار يخې سوي د چرګ د غوښو بوی له منځه ولاړ سي، نو د لېمبو اوبه، اوږه او ادرک په ووهئ. بيا يې پخې کړئ.
۷. که غواړئ چې د چرګ يا هېلې غوښې خوندوري راسي، نو يوه د چايو کاچوغه دارچيني ور واچوئ.
۸. د چرګ يخې سوي غوښې د مالګې په اوبو کې واچوئ، کله چې يې يخی اوبه سو د چرګ غوښې ښه پاکي او سپينيږي.

د هگيو ټوټکي

۱. که هگي د ډېر عمر لپاره ساتئ، نو هگي په مالګه ووهئ، بيا يې په وچ سوړ ځای کي کښېږدئ.
۲. که مو هگي پرېولې، په يو دوو ورځو کي يې پخې کړئ. ځکه چي هغه ساتونکي مواد چي پر هگي نښتي وي، له منځه ځي او هگي ژر خرابيږي.
۳. پر تازه هگي باندي که غوړي يا کوچي وموړئ، ژر نه خرابيږي.
۴. هگي په يوه پلا په سرو غوړو کي مه اچوئ. ځکه د دې په غذائيت کي توپير راځي.
۵. هغه هگي چي د ايشېدو پر مهال يې پوست چوي، د مالګي په اوبو کي پر خام اور باندي و ايشوئ، بيا نه چوي.
۶. د هگي ايشولو پر مهال که په اوبو کي لږ مالګه واچوئ، د هگي پوستکي په آساني سره ځني ليري کيږي.
۷. که غواړئ چي د هگي ژير د ۲۴ ساعتونو لپاره وساتئ، نو د هگي ژير په پياله کي واچوئ، پر سريې اوبه واچوئ.
۸. که يوازي د هگي سپين سره ووهئ او ځګ ځني جوړوئ، د يوې هگي سپين ته يوه د چايو کاچوغه اوبه او لږ مالګه ور واچوئ، سره ويې ووهئ. ښه ځګ کوي. يا بيګينګ پوډر يا سوډا ور واچوئ، هم ښه سره وهل کيږي او ځګ کوي.
۹. که غواړئ چي د هگي په سمه او خرابه باندي ځان پوه کړئ، نو په يوه غټ لوبښي کي اوبه واچوئ، هگي پکښي واچوئ، تازه هگي د اوبو تل ته ځي د څو ورځو هگي د اوبو په منځ کي ولاړي وي او خرابي هگي د اوبو پر سر ګرځي.
۱۰. د املېټ پخولو په وخت کي که د ماښام لږ غوښي يا کوفته يا لږ ميده سوي سبزيجات لکه پياز، روميان، شنه مرچک، ګشنيز يا داسي نور شيان پاته وي، املېټ ته يې واچوئ املېټ مو خونډور کيږي.
۱۱. که مو ايشولي پستې هگي پکاروي، نو هگي پر خام اور باندي و ايشوئ.
۱۲. هگي د ايشولو وروسته دستي په سرو اوبو کي واچوئ، پوستکي يې په آساني سره اوړي.
۱۳. که په اوبو کي هگي پخول غواړئ، نو هگي په پياله کي ماتي کړئ. بيا په ناسوزه کړايي کي لږ اوبه واچوئ چي و ايشېدلې په کاچوغه باندي اوبه لږئ. کله چي اوبه

- پر خرڅ باندي راغلي، نو په آرامي سره هگۍ ور واچوئ او لږ سر که هم ور واچوئ. په دې ډول سره دهگۍ سپين نه سره پاشل کيږي.
۱۴. دهگۍ رنگ دهگۍ پر غذائيت باندي هيڅ اغېزه نه لري، لکه چي ځيني خلک وايي دا ژيري هگۍ دي گراني دي. د دواړو غذائيت يو دی.
۱۵. دهگۍ پخولو پر مهال لومړی په کړايي کي لږ مالگه واچوئ، بيا هگۍ ورماتي کړئ. په دې ډول سره هگۍ په کړايي پوري نه نښلي.
۱۶. که دهگۍ پخولو پر مهال دهگيو غوري ډېر سره سوي وي، هم هگۍ نښلي.
۱۷. د املپټ پخولو پر مهال د يوې هگۍ لپاره يوه د خوړو کاچوغه شيدي اړيني دي چي په دې ډول سره املپټ بڼه پوست راځي.
۱۸. که غواړئ چي دهگۍ سپين د يوې ورځي لپاره وساتئ، نو دهگۍ سپين په يوه پياله کي واچوئ، په يخدان کي يې کښېږدئ. هر کله چي مو په کار سول د يخي څخه يې راوباسئ، کښې يې ږدئ چي يخي يې اوبه سي. بيا يې استعمال کړئ.
۱۹. د کريمو د جوړولو پر مهال دهگيو په سپين کي لږ مالگه واچوئ، د پنځو دقيقو لپاره يې په يخچال کي کښېږدئ. بيا يې په مکسر باندي ووهئ، کريم ژر کلکيږي.

د ډوډۍ ټوټکې

۱. د دې لپاره چي ډوډۍ مو د پُسکې څخه ژغورلې وي، هغه پلاستيکي ديش چي تاسي ډوډۍ پکښي ساتئ، په اوونۍ کي يو يادوه ځله خامخا مينځي او بيا ډوډۍ پکښي ايردئ.
۲. ډوډۍ يا ډبل روټي په پلاستيک کي وپېچئ، په يخچال کي يې کښېږدئ. تر څو ورځو پوري نه خرابيږي.
۳. که سره ډوډۍ لږ وچه سوې وي، نو په دانښ کي يې توده کړئ، بيرته پستيريږي.
۴. که ډوډۍ وچه سي سبوس ته يې مه اچوئ، بلکي ميده يې کړئ، د کباب لپاره يې استعمال کړئ.

د پوڅي او مستو ټوټکې

۱. د پوڅي د بڼه پرې کولو لپاره چاره توده کړئ او بيا پوڅه په پرې کړئ.
۲. خيدک سوي شيدي د تويولو پر ځای وايشوئ، د ټوکره په کڅوڼه کي يې واچوئ چي اوبه يې ونيريئ پوڅه ځني جوړه کړئ.
۳. په خيدک سوو شيديو باندي که اوبه وچي کړئ، کهويه ځني جوړيږي. چي په هر ډول

خورو کي استعمالیږي.

۴. د شیدو پخولو پر مهال د شیدو د بڼګ ته ناشکن غاب واچوئ، شیدې پر سر نه راځي.
۵. په پیروي یا ملایي کي که لږ بوره واچوئ، ژر نه ترش کیږي.
۶. که پیروي لږ ترش سوی وي ، لږ د خوړو سوډا ور واچوئ، په ساړه ځای کي یې کښېږدئ نه خرابیږي.
۷. کله چي له ملایي څخه ګاټه کریم جوړوئ، نو درې یا څلور څاڅکي د لېمبو اوبه ور واچوئ.
۸. که غواړئ چي ښه ګاټه کلک کریم جوړ کړئ، نو لومړی ملایي په یخچال کي ښه یخ کړئ، بیا یې کرار کرار سره ووهئ او بیا چي مو هر څونه په وسه وي ، هغونه یې سره ووهئ خو لوبښی یې باید ښه یخ وي.
۹. که غواړئ چي له شیدو څخه ښه پیروي ټول کړئ، نو کله چي مو شیدې وایشولې ، د یخي په اوبو کي د شیدو د بڼګ کښېږدئ. کله چي سپرې سوې، د شیدو پیروي پر سر راځي.
۱۰. که کریم نری وي، ۲۵۰ ګرامه کریم ته یوه کاچوغه ساده جلاټین ور واچوئ، کریم ګاټه کیږي.
۱۱. ځیني وختونه کریمو ته لاس رسی نه کیږي ، نو په یوه پیاله شیدو کي یوه نیمه کاچوغه جلاټین واچوئ، ښه یې ولږئ، په یخچال کي یې کښېږدئ چي سپرې سي، کریم تیار دي.
۱۲. ځیني وختونه په ګرمو سیمو کي چي یخچال نه وي، مستې دونه تروې کیږي چي د خورک نه وي . نو تاسي په مستو کي اوبه واچوئ، ښه یې سره ولږئ. د ټوکره په کڅوڼه کي یې واچوئ چي اوبه یې ونیږي د مستو تریو والی له منځه ځي.
۱۳. که غواړئ چي پوڅه د وچېدو څخه وساتئ، نو یو ټوکره په سرکه باندي لوند کړئ، پوڅه پکښي وپېچئ نه وچیري.

مختلفي کورنۍ ټوټکي

۱. کله کله غوښي غوړي وي او یخني ښوروا یې هم غوړه راځي. د دې د غوړو ټولولو لپاره یو څو ټوټې یخې ور واچوئ، ټول غوړي پر یخي باندي راټولیږي، غوړي ځني ټول کړئ. یخني پاک صاف پاته کیږي. بیا یخني د سوپ لپاره استعمال کړئ.
۲. که غواړئ چي یخني مو خړ رنگه رانه سي، نو د ایشېدو پر مهال یوه دانه دهګۍ سپین او د دهګۍ میده سوی پوستکی ور واچوئ، څو دقیقې وروسته یې صاف کړئ،

- د يخني رنگ صاف راځي.
۳. د نخودو د پستولو لپاره نخودو ته د خيشتېدو پر مهال لږ سوډا واچوئ. يو دوه ساعته وروسته يې پرېبولئ او پاخه يې کړئ، ژر پخيري.
 ۴. کله چې آس يا مکروني ايشوئ، لږ غوړي ور واچوئ. بيا آس نه سره نښلي.
 ۵. که د مسور دال د پخولو پر مهال لږ شيدي ور واچوئ، نو د دې دال ټول مضر اثرات له منځه ځي.
 ۶. که مو خواړه ډېر پاخه کړي وي او په يخچال کې مويخی کړي وي، نو چاره توده کړئ او د اړتيا په اندازه ځني راواخلئ. تاوده يې کړئ، په دې ډول پاته خواړه نه خرابيږي.
 ۷. هر کله سوپ پر خام اور باندي پخوئ، ځکه چې پر خام اور باندي ځک هم نه کوي او سوپ خوندور راځي.
 ۸. کله چې کباب يا کوفته جوړوئ، لاس لنډوئ. په دې ډول کوفته ستاسي په لاسونو پوري نه نښلي او بڼه ژر ژر جوړيږي.
 ۹. که غواړئ چې بيسکېټ مو بڼه کلک وي، نو له نم څخه يې ليري وساتئ.
 ۱۰. که بيسکېټ تازه ساتئ، نو يې په پلاستيکي کڅوڼه کې واچوئ او په وچ ځای کې يې کښېږدئ.
 ۱۱. د نړيو اوږو د کلکولو لپاره اوږه زواله کړئ، په يخچال کې يې کښېږدئ. اوږه کلکيري او بڼه ډوډۍ ځني پخيري.
 ۱۲. که جوز (چارمغز) د پوستکي سره په يخچال کې د دوو ساعتونو لپاره کښېږدئ، نو کله چې يې مات کړئ، د جوز مغز درست ځني راوځي.
 ۱۳. د بيسکېټ جوړولو پر مهال که يې مواد نري سي، لومړی يې مواد په يخچال کې کښېږدئ، چې لږ کلک سي. بيا بيسکېټ ځني پاخه کړئ.
 ۱۴. د ژمي په موسم کې ځيني خلک په خونه کې په نغري کې اور اچوي. که پر اور باندي لږ د مالټې وچ پوستکي واچوئ، ټوله خونه خوشبويه کوي.
 ۱۵. که د دابن دروازه تر استعمال وروسته خلاصه پرېږدئ، دابن زنگ نه وهي.
 ۱۶. که د بوتل سر نه خلاصيري لږ. تودې اوبه پر واچوئ، سر يې خلاصيري.
 ۱۷. که د سپينو زرو لوبني يا زيورات له تورېدو څخه ساتل غواړئ، نو يو څه خورۍ يې په منځ کې کښېږدئ، په دې چې دغه شيان د مرطوبي هوا له امله تورېږي.
 ۱۸. د مځکي د فرش د داغ د ليري کولو لپاره د کالو پرېولو سوډا، مالکه او خورۍ

- د صابون په اوبو کي واچوئ، فرش په پرپولئ او په کلک برس باندي يې وموړئ، فرش پاکيږي.
۱۹. د خيرونو او خړ رنگه وځايې درلودونکو کتابونو د پاکولو لپاره په الکولو کي پنبه ووهئ او دغه کبابونه په پاک کړئ. کتابونه هم له خرابېدو څخه ژغورل کيږي او خيره يې هم پاکيږي.
۲۰. که د اوتو لاندنۍ برخه خيره سي، نو پنبه لنډه کړئ، په مالگه يې ووهئ اوتو په پاک کړئ، اوتو بريښي.
۲۱. د اوتو رنگ که د خوړو په سوډا وموړئ، رنگ يې پاکيږي.
۲۲. که پر فرش باندي د غوړو ټپله ولويږي، نو هغه د خاورو د تيلو په مرسته پاک کړئ.
۲۳. که فرش د مالگي په اوبو پرپولئ، وينه نه کوي او نور خسرات هم نه ورته راځي.
۲۴. د وينه وو د ور کولو لپاره د مالټو د پوستکو اوبه استعمال کړئ. دا اوبه د هغو لپاره زهر دي.
۲۵. هغه ځای چي وينه کړي وي، د خاورو د تيل پر واچوئ، وينه ور کيږي.
۲۶. که په لاس او پنبو باندي د لمبو اوبه واچوئ، غوماشي مونه خوري.
۲۷. که مو عکس يا انځور خيرون سوی وي، نو په نيم گرمو اوبو او اسفنج باندي يې پرپولئ او بيا يې په ور پنبمين ټوکر باندي پاک کړئ.
۲۸. که ور پنبمين ټوکر په اوتو باندي وسوزئ او پر اوتو باندي ونښلي، نو پټاټه پر اوتو باندي وموړئ اوتو پاکيږي.
۲۹. که اوتو رنگ وهلی وي، نو د وچ صابون ټوټه پر وموړئ اوتو پاکيږي.
۳۰. که لاسونه او پنبې د شرمو په غوړو باندي غوړ کړئ، غوماشي مونه خوري.
۳۱. د غوماشو د منځه وړلو لپاره پر مرداريو باندي ټپل خاک وپاشئ، غوماشي له منځه ځي.
۳۲. د مچانو د شړلو لپاره پر فرش باندي يو څه ډيټول وپاشئ، مچان ځي.
۳۳. د مورگانو د ور کولو لپاره د سر ور پنبستان د مورگانو په غاړو کي کښېږدئ، مورگان بيا نه راوځي.
۳۴. که غواړئ چي کتابونه مو له حشراتو څخه وساتل سي، نو د شينشوبي پاني پکښي کښېږدئ.
۳۵. که په کتابونو کي د لمبو پوستکي کښېږدئ، نو حشرات کتابونه نه خوري.
۳۶. د غسلو مچۍ ته که د اور دود ور کړئ، له هغه ځای څخه ځي.

۳۷. د مورگانو د له منځه وړلو لپاره یو څه کچوله د وازگي سره گډه کړئ، گولۍ ځني جوړي کړئ. مورگانو ته یې واچوئ، مورگان وژني.
۳۸. که کله په گلدان کي سرې چای وپاشئ، نو د گلدان حشرات وژني.
۳۹. که د چایو شمه په گلدانی کي واچوئ، نو گلان ښه وده کوي.
۴۰. دهگۍ پوستکي میده کړئ، گل دانی ته یې واچوئ، د زورور و امبارو کار ور کوي.
۴۱. که د بوټو رنگ وچ سوی وي، پترول ور واچوئ، بیر ته تازه کیږي.
۴۲. په نوي بوټو باندي که واسلین وموړئ، پښې مونه در وهي.
۴۳. کله چي کالو ته نیل ور کوئ، د هغه دمخه په اوبو کي لږ مالگه واچوئ، نو د نیل ټپله پر کالو باندي نه پاته کیږي.
۴۴. که غواړئ چي ټوکر ته ښه پوخ رنگ ور کړئ، نو د رنگ سره مالگه او د کالو پر بولو سوډاهم واچوئ او د رنگېدو وروسته ټوکر په سر و اوبو پر پولئ، پوخ رنگ اخلي.
۴۵. د چاقو د پاکولو لپاره پټاټه پرې کړئ، په چاقو یې وموړئ، چاقو پاکوي.
۴۶. د مرمر د ډبري د پاکولو لپاره په اوبو کي د لمبو اوبه واچوئ او په پاکه یې کړئ.
۴۷. که د پخلنځي پېپ د غوزگي له امله بند وي، نو نیم اوبه او نیم تېزاب سره گډ کړئ، ور وایې جوئ. بیا تودې تودې اوبه ور واچوئ، پېپ خلاصیږي.
۴۸. که د پخلنځي په پېپ کي خزندې پیدا سوي وي، د خاورو تیل ور واچوئ خزندې ور کیږي.
۴۹. که په یوه دېگ کي سالن سوځلی وي، په هغه دېگ کي هگۍ وایشوئ، سوځلی دېگ پاکیږي.
۵۰. که په یوه دېگ کي سالن سوځلی وي او نه پاکیږي، په هغه دېگ کي صابون وایشوئ، دېگ پاکیږي.
۵۱. که مو د دېگ مالگه ډېره سوې وي، یوه کوچنۍ ټیکۍ اخښلي اوږه ور واچوئ، هغه مالگه جذبوي بیا یې ځني راوباسئ.
۵۲. که په سالن کي دلرگیو یو پاک سکور کښېږدئ، هغه هم مالگه جذبوي.
۵۳. که په سالن کي پټاټه واچوئ، هغه هم مالگه کموي.
۵۴. که د المونیم په دېگ کي سالن وسوځي، نو په دېگ کي سرکه واچوئ، په بل دېگ کي ایشولي اوبه واچوئ، دغه د سرکې دېگ پکښي کښېږدئ، نیم ساعت وروسته سوزلی ځای پاکیږي.

۵۵. که مو په کړايي پوري ډېره غورزگي نسبتې وي، نو د مالگي اوبه ور واچوئ، ويې ايشوئ. بيا يې په کاغذ باندې وچ کړئ، کړايي پاکيږي.
۵۶. که په کړايي کي غوړو ډېر جز جز کاوه، لږ په دوو گوتو کي مالگه او اوږه ور واچوئ، جز جز يې له منځه ځي.
۵۷. دېگ يا کړايي دمخه تر دې چي غوړي ور واچوئ، وچه کړئ. که نه غوړي غورځي او جز جز کوي.
۵۸. که مو د غوښو دېگ وسوزي، د دېگ د سر غوښي او مساله ځني راوباسئ او سوزلي دېگ پرېږولئ. بيا لږ شيدې ور واچوئ، هغه سمې پاته غوښي پکښي پخې کړئ، اوبه مه ور اچوئ چي بيا سالن د سوي بوي اخلي.
۵۹. که د يوه شي د سره کېدو پر مهال غوړو اور واخيست، تاسي مالگه يا اوږه ور واچوئ اور يې مړ کيږي.
۶۰. که غواړئ چي د بوتل منځ پرېږولئ، نو د هگي پوستکي ور واچوئ، لږ اوبه ور واچوئ او بوتل وښوروئ، د بوتل منځ پاکيږي.
۶۱. که مجبوره سواست چي پر اور باندې پخلي وکړئ، نو د دېگ شاوخوا غوړه کړئ پر اور يې کښېږدئ. د پرېولو پر مهال په آساني سره پاکيږي.
۶۲. که چايجوشي يا سماوار ډېر کلک منگ نيولی وي، د پټاټو پوستکي پکښي وايشوئ، منگ يې له منځه ځي. يا د خوړو سوډا او اوبه ور واچوئ، د پنځلسو دقيقو لپاره يې وايشوئ، منگ يې له منځه ځي.
۶۳. په ځينو دېگو کي چي اوبه وايشوئ، د دېگ منځ تور يږي. د دې لپاره يو څو څاڅکي سر که يا لمبو اوبو ته واچوئ، دېگ نه تور يږي.
۶۴. د جوهر و د لکو د ليري کولو لپاره لمبو دوه ځايه کړئ، پر هغه ځای يې وموړئ. بيا يې په صابون او اوبو باندې پرېږولئ.
۶۵. د سپينو کالو څخه د لکو ليري کولو بايد يوه ټوټه لمبو پر لکه سوي ځای باندې کښېږدئ او تود او تود پر کښېږدئ. که په يوه واري باندې پاکي نه سوې، څو ځله يې تکرار کړئ. د لمبو اوبه د سبزيو، مېوو او جوهر و لکې له منځه وړي.
۶۶. که پر دروازو او کلکينانو باندې د گوتو ټپلي نسبتې وي، پياز دوه ځايه کړئ، کرار کرار يې پر وموړئ، ټپله يې پاکيږي.
۶۷. که غواړئ چي ځيني لوبښي مو ښه و برينښي، يو څو کاچونغي سر که پکښي واچوئ،

پرې یې ولئ.

۶۸. که او تو په کالو پوري نښلي، یوه ټوټه صابون په ټوکره کې وپېچئ او په تاوده او تو یې ومورئ.

۶۹. له خوړو څخه د مېرینانو د لیري کولو لپاره یوه ټوټه سپین کاغذ پر مټکه کښېږئ، مېرینان له خوړو څخه لیري کېږي او پر کاغذ راټولېږي.

۷۰. که دستشويي د غورزگي له امله بنده سوې وي او اوبه نه تېروي، یو گیلایس د مالګي اوبه، یو گیلایس د خوړو سوډا او یوه پیاله جوش اوبه ور واچوئ، غورزگي یې له منځه وړي.

۷۱. که په کور کې له مېرینانو څخه په عذاب یاست، نو د مېرینانو د غار په خوله کې د جوز (چار مغزو) د ونې پانې کښېږدئ.

۷۲. که ناسوزه کړایي ډېره غوره سوې وي، مالګه پکښې وایشوئ. بیا یې په کاغذ وچه کړئ.

۷۳. په نوې کړایي کې تر استعمال دمخه نیمه پیاله سر که وایشوئ، بیا خواړه نه پر نښلي.

۷۴. که په پخلنځي کې یو شی اور واخلي، که شیدې موجودې وي، شیدې پر واچوئ، په شیدو سره اور ژر مړ کېږي.

۷۵. نښیښي یا چینی گلدانی تل په کاغذ باندي پاکوئ.

۷۶. د سطل څخه د رنگ د لیري کولو لپاره د لېمبو اوبه پر ومورئ، خو ساعته وروسته یې پر پولی، رنگ پاکېږي.

۷۷. له هیندارو څخه د رنگونو د لیري کولو لپاره تېل پر ومورئ، بیا یې په ټوکره پاک کړئ.

۷۸. د سبزیو یا مېوو میده کولو پر مهال که مو پر لاسونو باندي تور داغونه پاته سي، نو لېمبو پر ومورئ داغ یې پاکوي.

۷۹. د لوبڼو د ټپلو د لیري کولو لپاره پر لاندې ټوکره باندي مالګه ووهئ، پر لوبڼو یې ومورئ، د لوبڼو ټپله پاکېږي.

۸۰. که د چایو پر گیلایسونو او پیالو باندي ټپله ولویږي، مالګه په ومورئ، ژر یې پاکوي.

۸۱. که غواړئ چې مټر تر ایشولو وروسته خپل اصلي رنگ له لاسه ورنه کړي، د ایشولو پر مهال یوه کاچوغه بوره ور واچوئ.

۸۲. که غواړئ چې سبزي پالک د پخېدو پر مهال زرغون رنگ له لاسه ورنه کړي، نو پر تېز اور باندي یې پاخه کړئ. یا لږ د خوړو سوډا ور واچوئ سر یې مه ورپټوئ.

۸۳. د لاسو څخه د پیازو یا ماهیانو د بوی د لیري کولو لپاره پټاټه و تراشئ، په لاسو پوري یې ومورئ. د لاسو بوی مو ور کېږي.

د يخچال ټوټکې

۱. د فریزر د پرېولو لپاره د خوړو د سوډا څخه کار اخلئ. یوه کاچوڼه سوډا په یو لېټر اوبو کې حل کړئ او فریزر په پرېولئ. فریزر باید په کال کې څو ځله پاک سي. فریزر هیڅ وخت په صابون یا پوډرو مه پرېولئ.
۲. د يخچال د بد بوی د لیري کولو لپاره په بازار کې ځانگړي بوی لیري کوونکي مواد سته وایې خلی. که هغه نه وي، لږ پنبه په وانیلا باندي ولړئ، په يخچال کې یې کښېردئ، د يخچال بوی له منځه وړي.
۳. په يخچال کې روميان د پلاستيکي کڅوڼي پر ځای په کاغذ کې وپېچئ، هغه تازه ساتل کېږي او نه خوړنېږي.
۴. د يخچال د بوی د لیري کولو لپاره لږ سوډا په لوبني کې واچوئ، په يخچال کې یې کښېردئ.
۵. که يخچال بوی ور کوي، یوه ټوټه سکاره په يخچال کې کښېردئ، بوی لیري کوي.
۶. که د یخي په ځای کې لږ مالگه واچوئ، د یخي قالب نه نښلي او په آساني سره راوځي.
۷. په يخچال کې هیڅ کله تاوده خواړه مه ایږدي، ځکه د حرارت د درجې په تغیرېدو سره پراته خواړه هم خرابیږي.
۸. د يخچال دروازه هیڅکله په اوبو مه مینځي، بلکې په لاندې ټوکره یې پاکوئ.
۹. که د یخي ځای ډېر یخی نیولی وي، په لاندي خانه کې د تودو اوبو ډېگ کښېردئ. دروازه یې بنده کړئ، یخی یې په څو دقیقو کې اوبه کېږي.
۱۰. که کېلې په يخچال کې ایږدئ، نو په پلاستيکي کڅوڼه کې یې وپېچئ، کښې یې ږدئ که نه پوستکی یې تور یږي. خو خوند یې نه خرابیږي.
۱۱. که په يخچال کې ځای لږ وي او غوښي ډېرې وي، نو تاسې غوښي په قالب کې په ترتیب سره کښېردئ او د یخي په ځای کې یې ځای کړئ چې غوښي یخی سي. په دې ډول په لږ ځای کې ډېرې غوښي ځایېږي.



د دې کتاب د عینو توکو د پېژندنې په اړه خرگندوني

آم چور: د اومو، وچو امو سفوف.

ادرک: یو ډول خوشبویه رېښه ده چې وچه سي سوتته ورته وايي، کوم چې مور يې شونډ بولو. ادرک د ترکاریو په دکانونو کې خرڅیږي.

املي: یوې ونې او د هغې مېوې ته وايي چې د الوبخارا غوندي ترشه ده. نباتاتي نوم يې "فېلنټس امبلیکا" (PHYLANTHUS EMBLCA) دی. مور په پښتو تمل ورته وايو. په عربي يې تمر هندي بولي. سرېره پر دې چې د املي شربت طبي گټې لري، د املي چټني هم ډېر ښه خوند کوي.

اناناس: یو ډول خوږه، ترشه او خوشبویه مېوه ده. تر خټکې کوچنۍ ده او د پاسه اغزي لري. رېښه او اصل يې د برازیل له جنوب او پاراگوای څخه دی او په هند وپاک کې ډېره پیدا کېږي. په انگرېزي Pineapple ورته وايي او علمي نوم يې *Ananas comosus* دی.

باربېکيو ساس (Barbecu Sauce): دا د ساسونو يا چکنیو له ډلې څخه یو ډول ساس دی چې اوس د ښار په سوپرمارکېټونو (لویو دکانونو) يا هغو دکانونو کې د کټوي دارو او داسې نور خرڅوي پیدا کېږي.

بروکلي (Broccoli): یو ډول زرغون گوبې دی چې د بازار په ترکاریو پلورنځیو کې پلورل کېږي.

بيکینګ پوډر (Baking Powder): بیکینګ پوډر د بازار د کلچه فروشانو او عطارانو له دکانونو او سوپرمارکېټونو څخه په ځانگړو قوطیو کې او تولکي تر لاسه کېدلای سي. دغه پوډر چې د کیکو يا داسې نورو په اوږو کې سي او تودوبڼه ور ورسېږي سمدستي اوږه خمیرېږي او هغه هم پستوي او هم يې پر سوي. دغو پوډو ته کېدای سي کېمیاوي خمیره هم ووايو. دا ځکه چې په اوږو کې کاربونيک ګاز تولیدیږي او کاربونيک ګاز په تودوبڼه کې خپل ځان خوشي کوي.

پيپر يکا (Paprika) : د سرو خوږو مرچکو يو ډول پوډر دي .

جلاټين (Gelatin) : جلاټين يا سرينيم يا د کبانو سرينس . يوه سرينسناکه ماده ده چې د څارويو ، لکه غويو او کبانو له هډوکو ، پوستونو ، سوو او نورو له ايشوولو او ځينو نورو موادو په ورگډولو څخه يې په لاس راوړي . له نباتاتو څخه هم په لاس راځي . تر وچېدو وروسته يې رنگ ژر غوندي سي . ورغ ورغ د پاڼو غوندي هم وي او پوډر يې هم وي . کله چې يې په اوبو کې وايشوي حل کيږي . د غذا په توگه او همدا رنگه د عکاسۍ په فلم او نورو کې استعمالیږي . خو پام مو وي چې دغه ماده زياتره د سر کوزوله غړو څخه په لاس راوړي . تاسي دغه توکی هله رانسئ چې د کوم اسلامي هيواد جوړ وي .

د لېزانيا اوږه : په بازار کې د آس او مکروني په ډول خرڅیږي .

زرشک : کوچنۍ دانې دي چې سور رنگ لري ، خوند يې ترش دی او د ښار د مسله جاتو په دکانونو کې خرڅیږي .

سويا ساس : د ښار په سوپرمارکېټونو کې خرڅیږي .

سياه دانه : خپل په خپله شنه کېدونکي وابنه دي چې نرۍ پانې لري او ژر يا بنفشه يې گلان کوي . تر څلوېښتو سانتيو جگيږي . دانې يې کوچنۍ ، توري او خوشبويه دي . تريخ خوند لري . په اچارو او خوږو کې ډېرې استعمالیږي . په پښتو وانجه ، په عربي حبه السوداء او شونيز ، په اردو کلونجې او په انگرېزي Nigella seeds ورته وايي . د دې دانو د زياتو طبي گټو په هکله د صحيح البخاري په کتاب الطب کې د رسول صلی الله عليه وسلم احاديث راغلي دي .

کارن فلور (Cornflour) : د جوړو نشايسته ده ، چې په فرنيو ، سوپو او نورو کې استعمالیږي . د بازار په عطاريو او نورو پلورنځيو کې په کاغذي قوطيو کې خرڅیږي .

کټاکټ مساله : د بازار په ټولو سوپرمارکېټونو کې خرڅیږي .

گرفس : د گشنيز په ډول تر کاري ده چې په پخلي کې استعمالیږي ، د بوټي جگوالی يې تر يوه متره رسيږي او علمي نوم يې Apium graveolens دی . د بازار په سوپرمارکېټونو کې د نورو تر کاريو سره خرڅیږي .

کسټرډ پوډر (Custard Powder) : د شيدو ، هگيو او بورې د فرنيو پوډر . د انگرېزي فرنيو پوډر . په کلچه فروشي او سوپرمارکېټونو کې خرڅیږي .

ککاو پوډر : کاکاويا کاکاؤ د تودو سيمو يوه ونه ده چې تر ۶ مترو پورې جگيږي . پانې يې بيضوي او غټې دي . د لرگي رنگ يې سور دی . د دې ونې دانې چې په پنځېدو سره يې رنگ

ژېړ يا سور کېږي په ځانگړي ترتيب سره وچوي او کله چې وچې شوې، رنگ يې قهوه يې کېږي. د ککاو دانې میدوي، د قهوي په څېر بوی کوي او بيا يې د شيدو يا ايشيدلو اوبو سره گډوي او چښي يې. د کاکاو له دانو څخه پوډر (Cacao Powder) هم جوړوي، چې د درملو او غذا په توگه يې استعمالوي او د چاکلېټو په جوړولو کې هم ډېر کار ځني اخلي.

کيوېز: يو ډول څلور کنجه ټيکۍ دي. چکن کيوېز يا عصاره مرغ او داسي نور کيوېزونه د بازار په سوپر مار کېټونو کې خرڅيږي.

مايونيز ساس (Mayonnaise Sauce): يو ډول چکيده يا چکيدې غوندي کریم دي چې په سلاتو، برگر، سانډويچ او نورو ډول ډول خوړو کې استعمالیږي. دا ساس د بازار په سوپر مار کېټونو کې خرڅيږي او تاسي يې خپله هم جوړولای سئ. که يې په خپله جوړوئ د ليکوالي د "سل ډوله سلاتې" کتاب د ۶۴ مخ د ډول ډول ساسونه تر سرليک لاندې خرگندوني وگورئ.

مسترډ (mustard) ساس: د اورۍ يا خردل د دانو يو ډول ساس دی. د خردل يا اورۍ دانې ډېرې کوچنۍ او قهوه يي دي، خوند يې تند دی او تر ټکولو وروسته يې په اوبو يا سرکه کې اچوي او د خوړو سره يې د اشتها د تحریک لپاره خوري. دا ساس هم د ښار په سوپر مار کېټونو (لويو دکانونو) کې خرڅيږي.

پای



«الْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا طَيِّبًا مُّبَارَكًا فِيهِ، غَيْرُ مَكْفِيٍّ وَلَا مُسْتَعْفَى عَنْهُ رَبَّنَا»
 «وَالْحَمْدُ لِلَّهِ الَّذِي بِنِعْمَتِهِ تَتِمُّ الصَّالِحَاتُ»



د ژباړني نور کتابونه

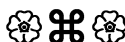
۱. پخلی (آشپزي) تر اوسه پنځه ځلي (۱۴۰۰۰) ټوکه چاپ سوی دی.
۲. زموږ خواړه او درملیز توکي.
۳. خواړه خواړه.
۴. د شربت جوړولو لارښود.
۵. سل ډوله سلاتي.
۶. د خوندورو خوړو پخلی.
۷. د خوړو تاریخ (ژباړه ده) تر اوسه نه ده چاپ سوی.



لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ الْحَلِيمُ الْكَرِيمُ

سُبْحَانَ اللَّهِ وَتَبَارَكَ اللَّهُ رَبُّ الْعَرْشِ الْعَظِيمِ وَالْحَمْدُ لِلَّهِ رَبِّ

الْعَالَمِينَ



**Get more e-books from www.ketabton.com
Ketabton.com: The Digital Library**