

پاکستان کے پکوان یہاں کے عوام اور مقامات کے تنوع کی عکاسی کرتے ہیں۔

گوشت، سبزی، میٹھا، مٹھائی، پکوڑے یا سمو سے لے کر بہت کچھ یہاں ہر طرح کے پکوان شوق سے کھائے جاتے ہیں اور ہر طرح کا ذائقہ دریافت کیا جاسکتا ہے۔

تو یہاں پاکستان کے چند ایسے کھانوں کے بارے میں جانیں جو منہ میں پانی لانے کے لیے کافی ہیں۔

شامی کباب

شامی کباب پاکستان میں چائے کی ٹرائی کا شہنشاہ ہے، چاہے یہ عید کا موقع ہو یا کسی دوست کی آمد، یہ لذیذ سوغات ہمیشہ ہی گرم گرم لوازمہ ثابت ہوتی ہے۔ گرم مسالے، سرخ مرچ اور سبز مہچوں کے ساتھ یہ کباب نہ صرف چائے کا مزہ دو بالا کرتے ہیں بلکہ گفتگو کی چاشنی بھی بڑھ جاتی

ہے۔



بریانی



چاہے آپ کھانے پینے کے شوقین ہوں یا نہ ہوں یہ سوال ضرور پوچھتے ہونگے کہ آخر بریانی میں ایسی کیا خاص بات ہے جو یہ سب کو ہر دل عزیز ہے۔ اس پکوان کے مختلف انداز ہیں، جیسے آلو والی سندھی بریانی، تیز مصالحہ والی میمنہ بریانی، بمبئی بریانی اور دیگر۔

چلی کباب



اصلی پشاور سی چلی کباب سے بہتر کوئی کباب نہیں ہو سکتا، کچے قیمے کے یہ کباب گرما گرم نان اور انار دانے کی چٹنی کے ساتھ منہ میں پانی بھرنے کے لیے کافی ثابت ہوتے ہیں، یہ پختونخوا کا فخریہ پکوان ہے مگر اسے پاکستان

بھر میں بنایا جاتا ہے، چنٹون ریسپی میں بیف اور آٹے کا مناسب استعمال کیا جاتا ہے، یہی وجہ ہے کہ یہ کباب
ڈالنے میں لطیف ہوتے ہیں۔

قورمہ



بہترین قورمہ وہ ہے جس میں دہی پر ایک بہترین پکے ہوئے قورمے سے زیادہ بہتر سالن اور کوئی ہو ہی نہیں سکتا۔
مشتمل شوربے میں تلی ہوئی پیاز، ثابت گرم مصالحے، الائچی، تیز پات اور کیوڑے کا پانی ڈالا جاتا ہے۔ برصغیر میں
بجتنے خطے ہیں اتنی ہی قورمے کی ترکیبیں ہیں، ہر خطے کے اپنے مصالحے، بنیادی اجزاء اور سجاوٹ ہیں لیکن جو
سالن تلی ہوئی پیاز سے تیار ہوتا ہے وہی اصل قورمہ کہلاتا ہے۔

لاہوری مچھلی



اس کا خستہ اور لطیف ذائقہ ہمیں بار بار اپنی طرف کھینچتا ہے، جبکہ اسے پکانے کے لئے زیادہ وقت درکار نہیں ہوتا
بس آپ کو تھوڑا سا مکھن، لال مرچ، نمک، لسن، ادراک اور تلنے کے لئے کڑا ہی درکار ہوتی ہے اور دس منٹ
میں ایک شاندار ڈزرتیار ہو جاتا ہے۔