

**SCHOOL
BREAKFAST
CLUBS
PROGRAM
COOKING
CLASSES**



ویتنامی رائس پیپر رولس

کیا بنانا ہے: 15 رولز



اجزاء

- 100 گرام ورمیسیلی
- 4 انڈے
- 2 چمچ سورج مکھی کا تیل
- 15 کاغذ کے چاولوں والے ریپر
- 1 کپ تازہ جڑی بوٹیاں
- 2 کپ کٹے ہوئے لیٹس
- 3 کپ کٹی ہوئی یا پسی ہوئی تازہ سبزیوں
- 1 لیموں کا رس
- 1 چمچ کم نمک والا سویا ساس
- 1 لہسن لونگ



ساز و سامان

- ماپنے والا کپ (1 کپ)
- ماپنے والا چمچ (کھانے کا چمچ، چائے کا چمچ)
- سبزیوں کاٹنے والا بورڈ
- باورچی والا چاقو
- انڈا پھینٹنے والا یا کاٹنا
- لیمو کا رس نکالنے والا
- کدوکش
- چھلنی/کولینڈر
- پیالے (1 بڑا کم گہرا، 1 بڑا، 1 درمیانہ اور 1 چھوٹا)
- بڑی فرائنگ پین

کیا کرنا ہے



1

ایک بڑے پیالے کے اندر ابلتے ہوئے پانی میں نوڈلز ڈالیں۔



2

1-2 منٹ کے بعد کسی چھلنی یا کولنڈر میں اسے نکال لیں۔



3

سبزیوں کو پٹیوں کی شکل میں کاٹیں۔



4

انڈوں کو ایک درمیانی کٹوری میں توڑیں اور پھینٹ لیں۔



5

فراننگ پین میں سورج مکھی کا تیل گرم کریں۔



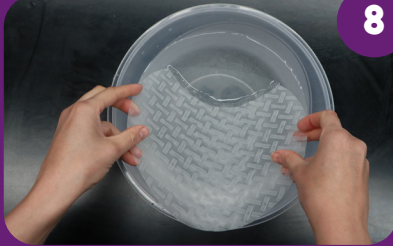
6

انڈوں کو گرم فرائی پین میں ڈالیں اور تیز آج پر پکائیں۔



7

آمیٹ کو سبزیاں کاٹنے والے بورڈ پر رکھیں اور پٹیوں کی شکل میں کاٹیں۔



8

درمیانی کٹورے کو گرم پانی سے آدھا بھریں۔ کاغذ کے چاولوں والے ریپر کو 10 سیکنڈ تک بھگوئیں۔



9

اسے ایک صاف میز پر سیدھا رکھ دیں۔



10

مواد کو ریپر پر رکھ دیں۔



11

مواد کو ڈھانپنے کے لیے چاولوں والے کاغذ کو ایک بار رول کریں۔



12

دونوں کناروں کو فولڈ کریں۔



13

چاولوں والے کاغذ کو رول کرنا جاری رکھیں۔



14

ایک چھوٹے پیالے میں لیموں کا رس، سویا ساس اور کٹے ہوئے لہسن کو ملائیں۔



15

پیش کریں اور لطف اٹھائیں!