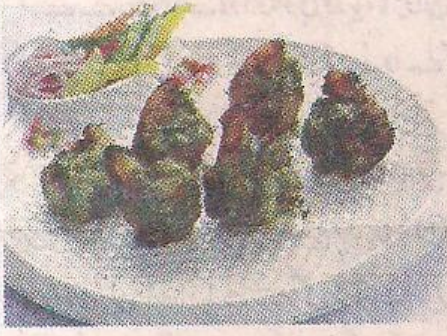


پیراڈائز ریسٹورنٹس کباب فیسٹیول

25 اقسام کے کباب کی پیشکش، گاہکوں کا اظہار پسندیدگی

حیدرآباد۔ یکم ستمبر۔ ذائقہ شناساؤں کے لئے پیراڈائز عظیم تر حیدرآباد کا جانا پہچانا اور معتبر نام ہے۔ تمام پیراڈائز ریسٹورنٹس پر ان دنوں سب سے بڑا کباب فیسٹیول منایا جا رہا ہے۔ جس کے دوران لذت آشناؤں کے لئے 25 قسم کے کباب پیش کئے جا رہے ہیں۔ پیراڈائز کے



حیدرآباد اور بنگلور میں واقع تمام ریسٹورنٹس اور ٹیک اویز پر گاہکوں کے لئے لذیذ کباب کی پیشکش کی سارے شہر میں دھوم ہے۔ یوم آزادی کے موقع پر حیدرآباد کا سب سے مشہور برانڈ پیراڈائز کی جانب سے کباب فیسٹیول کا آغاز ہوا۔ گاہکوں کے لئے چکن کباب، مٹن کباب، فش کباب، پرائس کباب اور حتی کے ویکھیٹرین کباب بھی پیش کئے جا رہے ہیں وہ اپنی مثال آپ ہیں۔ کباب دراصل گوشت کے لقمے کو کہتے ہیں ایشیاء اور افریقی ڈیش میں کباب پسندیدہ ڈش سمجھی جاتی ہے جو دراصل ترکی کی مشہور غذا ہے۔ ہندوستان میں 1206 تا 1506ء کے دوران افغانیوں کے ذریعہ ہندوستان میں کباب کا ذائقہ معلوم ہوا

اور مغلوں کے عہد میں ماہر باریچوں نے اس کی لذتوں میں اضافہ کیا۔ کباب کی تیاری میں مختلف طریقے اختیار کئے جاتے ہیں بعض کباب کو ہلکی آگ پر بھونا جاتا ہے جبکہ بعض کباب کو دم پر رکھتے ہوئے تیار کیا جاتا ہے اور بعض کباب کو نلے پر پکائے جاتے ہیں۔ ماحول اور موسم کے لحاظ سے کباب کی تیاری میں مختلف مصالحے جات کا استعمال اس کی لذتوں کو دگنا کر دیتا ہے۔ کباب کی تیاری میں جڑی بوٹیوں جیسے پتھر کے پھول، کرن پھول، خس کی ٹٹی اور پان کی جڑ کے ساتھ مختلف گرم مصالحے جات کی آمیزش اس کی لذت کو منفرد بنا دیتی ہے۔ بعض کباب کی تیاری میں فائدہ مند جڑی بوٹیوں جیسے کالی تلسی اور پھولوں کا رس ملا جاتا ہے۔ پیراڈائز کی جانب سے پیش کی جانے والی کباب میں روایتی راجستھانی کباب ذائقہ میں اپنا جواب نہیں رکھتی ہے۔ مرگ پشادری شمال مغربی صوبے سے تعلق رکھتا ہے۔ ویکھیٹرین کباب میں مقبول عام شامی کباب جو آصف جاہی اور عہد اودھ میں شاہی دسترخوانوں کی زینت رہے اب پیراڈائز میں دستیاب ہے۔ چکن کباب، مٹن کباب، ویکھیٹرین کباب، فش اور پرائس کباب اور پلائٹر، چٹ پٹے، کھانے کے شائقین کے لئے پیراڈائز میں دستیاب ہیں۔ ڈائریکٹر پیراڈائز کورٹ ڈائریکٹر کاظم نے کہا کہ ان کے ماہر باوریچوں کی نگرانی میں 16 مختلف اقسام کے نئے ذائقہ کے کباب گاہکوں کو گرویدہ بنا چکے ہیں۔ پیراڈائز میں حیدرآبادی دم بریانی کا جواب نہیں۔ پیراڈائز کا کباب فیسٹیول، حیدرآباد بنگلور میں آب و تاب کے ساتھ جاری ہے۔ انہوں نے بتایا کہ بہت جلد چینیائی اور ہندوستان کے دوسرے شہروں میں بھی پیراڈائز کے آؤٹ لیٹ قائم کئے جائیں گے۔