

گھریلو سطح پر

# تیل صاف

کرنے کا طریقہ



شعبہ تیلد اراجناس، ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ  
جھنگ روڈ فیصل آباد

Ph. No. 041-9200770 doilseeds@yahoo.com



ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ  
جھنگ روڈ فیصل آباد

# شعبہ تولید ارجناس

تیل صاف کرنے کا گھریلو طریقہ:

- 1 ایکسپلر سے تیل دار جنس مثلاً سورج مکھی، کینولہ سرسوں کا تیل نکلوائیں۔
- 2 بازار سے موٹا کپڑا (فلٹر کلاتھ) لے کر اس کو تکون یا چکور تھیلا بنائیں۔

موٹا کپڑا  
(فلٹر کلاتھ)



- 3 اس تھیلے کو چار پائی یا کسی مضبوط سٹینڈ سے لٹکادیں اور اس کے نیچے صاف برتن رکھ دیں۔

تکون یا  
چکور تھیلا



4 پانچ کلوگرام خام تیل دیکھے میں ڈالیں اور دیکھے کو چولہے پر رکھ کر اتنا گرم کریں کہ دیکھے کو ہاتھ نہ لگے یا درجہ حرارت 85 ڈگری سینٹی گریڈ تک ہو لیکن تیل کو اُبلنے نہ دیں۔

درجہ حرارت

85°



5 میدہ کی طرح پسی ہوئی 150 کرام گاچنی یا فلر اتھ کو تیل میں ڈال کر پانچ منٹ تک چھج سے ہلائیں پھر اس کو نیچے اتار لیں۔

گاچنی



فلٹر ارتھ



6 اس نیم گرم تیل کو تھیلے میں ڈال کر فلٹر کریں۔

فلٹر  
کریں



7 اس طرح سے حاصل کردہ تیل بازار کے تیل کی نسبت سستا، آلائش سے پاک اور غذائیت سے بھرپور ہوگا۔ اس کو گھر میں کوکنگ آئل کے طور پر استعمال کریں۔

ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ جھنگ روڈ فیصل آباد



Funded by:  
PARB Project No.904



شعبہ تولید اراجناس، ایوب زرعی تحقیقاتی ادارہ  
جھنگ روڈ فیصل آباد