

Eid Mubarak 2022

Shawwal 1443 AH



A Message from the President

AssalamuAlaikum wrwb dear sisters,

As the month of Ramadan is fast approaching its end, it reminded me of a saying by Shaikh Ibn Rajab al-Hanbali (RA). He said, "why shouldn't a believer shed tears as the Ramadan passes by, when he doesn't know if he'll be alive till next Ramadan or not."

We all know that Ramadan comes after a long wait like a guest, but sadly it leaves us very quickly. Remember that the blessings of Ramadan continue through the last 10 nights and on Eid day if we continue to follow the Sunnah. SubhanAllah!

Dear sisters, the real happiness of the Eid day belongs to the ones who accept Allah's commands and strive to please Him. Let's renew our intentions to celebrate the real happiness of Eid day by implementing the Qur'an in our lives. So the society can see us as a reformed Muslim ummah after Ramadan.

Last but not least, the suffering Muslim Ummah needs your du'aas and support. Don't forget them at the occasion of Eid and send them some gifts. Happy Eid from ICNA Sisters to all of you.

Your sister,
Zunera Ishaq

President, ICNA Sisters Canad

CONTENT

SUNNAH OF EID UL FITR

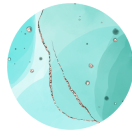
SHEER-KHORMA RECIPE

 writers.forum@icnasisters.ca

 icnasistersca.org

 @icnasisterscanada

 @icnasisterscanada



SUNNAH OF EID UL FITR



- 1 Take a bath before going to prayer [Malik]
- 2 Dress your absolute best (while showing modesty) [Ibn Khuzaymah]
- 3 Eat an odd number of dates before leaving home [Bukhari]
- 4 Proclaim takbeer while traveling to the masjid [Al-Zuhri]
- 5 Congratulate one another by saying, "May Allah accept from us and you" [Ibn Hajar]
- 6 Return home by a different path from which you went to the masjid, so that the 2 paths will testify in your favour on the Day of Judgment [Bukhari]

اللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُ أَكْبَرُ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ
وَاللَّهُ أَكْبَرُ، اللَّهُ أَكْبَرُ وَلِلَّهِ الْحَمْدُ

Allah is Great, Allah is Great. There is no God, but Allah.
Allah is Great, Allah is Great. To Him belongs all Praise.

اللَّهُ أَكْبَرُ كَبِيرًا وَالْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا
وَ سُبْحَانَ اللَّهِ بُكْرَةً وَأَصِيلًا

Allah is Greatest. And all Praise is due to Him and Glory to Allah evening and in the morning.

SHEER-KHORMA RECIPE

INGREDIENTS

- Vermicelli 200g
- Milk 5 litres
- Condensed milk 1 & 1/2 can (Can Size 397g)
- Dates 150g (deseed)
- Pistachio 1/2 cup crushed
- Almonds 1/2 cup crushed
- Raisins 1/4 cup
- Cashew nuts 1/2 cup crushed
- Ghee/clarified butter 3 tbs
- Green cardamom powder 1/2 tsp
- Evaporated milk 1 can

STEPS

1. In a pan, add milk and evaporated milk, then wait for a boil and then lower the flame. Cook for 10 to 20 minutes, while stirring.
2. Heat 1 tbsp ghee and fry the nuts till it gets light golden, then remove them from stove and keep in a bowl.
3. Heat 1 tbsp ghee and add the raisins, dates and fry these items on low to medium flame till the dates get a little soft. Place these items in the milk and cook.
4. Heat the remaining ghee and add the vermicelli. Fry on medium flame till it gets light golden, and then add these to the hot milk.
5. Add the fried nuts (leave a few for garnishing) to milk and cook for 15 minutes on low to medium.
6. Add the condensed milk and green cardamom powder to the mixture, then mix well. Cook for further 5 to 6 minutes on low to medium heat.
7. Once it gets slightly thick, serve hot or cold (garnish it with the remaining nuts).



كل عام و أنتم بخير

Eid Mubarak 2022

عید مبارک 2022

شوال ۱۴۴۳ ہجری

تَقَبَّلَ اللَّهُ مِنَّا وَمِنْكُمْ

فہرست

عید کی سنیتیں

شیر خورمہ

✉ writers.forum@icnasisters.ca

🌐 icnasistersca.org

📷 @icnasisterscanada

📺 @icnasisterscanada

ناظمہ اعلیٰ کا پیغام

السلام علیکم و رحمته اللہ و برکاتہ
پیاری بہنو!

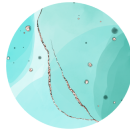
جیسے جیسے رمضان اختتام کی طرف جا رہا ہے تو اس موقع پر ابن رجب الحنبلی رحمہ اللہ کا قول بے اختیار یاد آگیا۔
وہ فرماتے ہیں، " مومن رمضان کے وداع ہونے پر آنسو کیوں نہ بہائے جبکہ وہ نہیں جانتا کہ وہ اگلے رمضان تک زندہ رہے گا یا نہیں۔"

ہم سبھی یکساں طور پر یہ بات مانتے ہیں کہ ماہ رمضان ایک مہمان کی طرح بہت انتظار کے بعد ہمیں نصیب ہوتا ہے مگر افسوس کہ جلد ہی ہم سے رخصت ہو جاتا ہے۔ مگر مومن کے لئیے خوش نصیبی کی بات یہ ہے کہ اس ماہ مبارک کے جانے کے ساتھ اللہ کی رحمتیں رخصت نہیں ہو جاتی بلکہ جاری و ساری رہتی ہیں اگر ہم قرآن پر عمل کرتے رہیں۔ تو آئیے قرآن کو اپنی زندگی میں شامل کرنے کا عہد کریں اور اس کے پیغام کو لیکر ہر ایک تک پہنچانے کا عزم کریں۔

پیاری بہنو! عید کی حقیقی خوشیاں اصل میں تب حاصل ہوتی ہیں جب قرآن کے زیر سایہ وقت گزارنے کے بعد پورے معاشرے میں ایک بدلی ہوئی امت مسلمہ نظر آئے۔ اپنی عید کی خوشیوں میں امت مسلمہ کو بھی شامل کر لیں جو آپ سب کی دعاؤں اور آپکی محبت کے منتظر ہیں۔

اللہ ربی ہم سب کا حامی و ناصر ہو
اکنا سسٹرز کی طرف سے آپ سب کو خوشیوں بھری عید مبارک ہو۔
آپکی بہن

زنیرہ اسحاق
پریذیڈنٹ اکنا سسٹرز کینیڈا



عید کی سنیتیں

1 عید کی نماز کے لئے غسل کرنا [ابن ماجہ]

2 شرع کے موافق اپنی آرائش کرنا [ابن خزیمہ]

3 نماز عید الفطر سے پہلے طاق کھجوریں کھانا [بخاری]

4 عید کی نماز کیلئے جاتے ہوئے راستے میں تکبیرات پڑھنا [الزہری]

5 نماز کے بعد ایک دوسرے کو مبارک باد دینا اور کہنا "تقبل اللہ منا ومنکم" [ابن حاجر]

6 نماز عید کیلئے ایک راستے جانا اور دوسرے راستے سے واپس آنا [بخاری]

اللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُ أَكْبَرُ اللَّهُ أَكْبَرُ لَا إِلَهَ إِلَّا اللَّهُ
وَاللَّهُ أَكْبَرُ، اللَّهُ أَكْبَرُ وَ لِلَّهِ الْحَمْدُ

اللہ سب سے بڑا ہے، اللہ سب سے بڑا ہے، اللہ کے سوا کوئی معبود نہیں۔ اور اللہ سب سے بڑا ہے۔ اللہ سب سے بڑا ہے اور سب تعریف اللہ کیلئے ہے۔

اللَّهُ أَكْبَرُ كَبِيرًا وَالْحَمْدُ لِلَّهِ كَثِيرًا
وَ سُبْحَانَ اللَّهِ بُكْرَةً وَأَصِيلًا

اللہ سب سے بڑا ہے، بہت بڑا ہے، اللہ کیلئے بہت زیادہ تعریف ہے۔ اور صبح و شام اللہ کیلئے پاکیزگی ہے۔

شیر خورمہ

اجزاء

- 3% ایک یا دو لیٹر دودھ
- سویاں کا ایک یا دو پیکٹ
- سفید اور براؤن چینی
- پانچ چمچے سفید چینی کے
- دو چمچے براؤن چینی کے
- evaporated milk one tin

ترکیب

1. پہلے دودھ کو دیگچی میں ڈال کر گرم کر لیں
2. پھر دوسری دیگچی میں سویوں کو ایک کھانے کے چمچہ تیل کے ساتھ سویوں کو چورا کر کے اس تیل میں ڈال کر ہلکا سا براؤن کر کے دودھ میں ڈال دیں
3. اگر دودھ گرم ہو گیا ہو اور سویوں والا تیل نہ ڈالیے گا یعنی دودھ میں سویوں والا تیل نہ جائے صرف سویاں ہی جائیں
4. سویاں ڈال کر ہلاتے رہیں جب تک کے سویاں گل نہ جائیں
5. پھر چینی دونوں طرح کی ڈال کر پکائیں جب تک گاڑھا نہ ہو جائے
6. evaporated milk بھی ڈال دیں اگر شیر خورمے کو پتلا یا درمیانہ رکھنا ہے
7. آخر میں بادام اور کھوپرا ڈال کر گارنش کر لیں۔

نوٹ کر لیں کہ

- دودھ کو زیادہ اس لئے نہیں پکانا ہے کہ وہ دیگچی میں لگ جاتا ہے
- سویاں گلنے کے بعد چینی اس لئے ڈالنی ہے تاکہ سویاں کچی نہ رہ جائیں
- براؤن چینی اس لئے ڈالنی ہے تاکہ دودھ کا رنگ سفید نہ رہے بلکہ براؤن پکا ہوا لگے
- اگر آپ ایک لیٹر دودھ لیں تو پھر ایک پیکٹ یا ڈیڑھ پیکٹ سویوں کا پیکٹ لیں
- اگر دو لیٹر دودھ لیں تو پھر دو سویوں کا پیکٹ لیں
- چینی بھی اپنی مرضی سے ڈال سکتے ہیں

