Roti o txapati

Coca feta amb farina integral i aigua, rodona i plana, de la mida d'un plat de sopa aproximadament (algunes persones, no sempre, hi afegeixen sal i una mica d'oli).

Paratha

És un roti o txapati cuinat amb mantega, "*ghee*" (mantega de llet, normalment de llet de vaca, clarificada) o oli.

Biriani

Guisat d'arròs amb pollastre i colorants. Primer es prepara el guisat amb oli, dues cebes, tomàquets, pastanaga, gingebre, menta, Garam Masala i pebre vermell picant, i d'altres verdures si es vol. S'hi afegeix el pollastre perquè es vagi cuinant. L'arròs (sovint Basmati) es deixa remullar en aigua i després es bull. Una vegada preparat es mesclen tots els ingredients i per últim s'afegeixen els colorants.

Pulao

Guisat d'arròs amb carn (vedella o xai) o peix. Es neteja l'arròs Basmati i es deixa en aigua durant dues hores. Es talla la carn, es salpebre i es deixa reposar mentre fem el sofregit.Posem la ceba, es els alls i el gingebre en una paella amb oli o "*gui*" (mantega de llet de vaca). Es fregeixen les espècies (llorer, cardamom, canyella, claus) i s'hi afegeixen els alls, el gingebre i la ceba. S'hi afegeix la carn, que es deixa daurar a foc alt. Després posem el tomàquet i dos vasos d'aigua. Es deixa bullir i després s'hi afegeix l'arròs remullat. Ho mesclem tot i es posa al forn durant 40 minuts.

Salan

Guisat de verdures, carn o peix. És el plat quotidià que es menja migdia i nit acompanyat de txapati o arròs.
Es posa la ceba tallada en una olla amb oli. S'hi afegeix una mica d'aigua i tomàquet a trossos. Després s'hi posa pebre vermell picant, sal, i una espècie groga que es dius "haldi". Es deixa que es vagi cuinant i quan la ceba i l'oli se separen s'hi afegeixen les verdures (albergínies, patates, karela) o la carn. Es deixa cuinar 5 o 10 minuts amb la tapa posada.

Arròs blanc

Arròs bullit. Important netejar-lo per treure-li el midó (vàries vegades, fins que l'aigua surti clara). Es posa a bullir amb un dit d'aigua que cobreixi la quantitat d'arròs de l'olla. Es cou durant 15 minuts i es deixa reposar fins que absorbeixi el que queda d'aigua. Després es poden fregir (sense oli) algunes espècies per potenciar-ne el gust i mesclar-ho tot.

Arrossos dolços "*zarda*"

Arròs bullit amb sucre i colorant (normalment el color predominant és el groc)

Chat

"Ensaladilla" de cigrons bullits, patates bullides, ceba i tomàquet amb iogurt i espècies.

Samosa

Empanada de verdures (sovint ceba, patata, pastanaga, col, carbassó) o carn picada. En una paella es fregeixen les verdures o la carn picada. Una vegada llestes es configuren les empanades amb la massa preparada (o comprada). Es poden coure al forn o fregint-les amb oli

Gajrela

Postre dolç a base de pastanaga, sucre, arròs i llet. Es fregeixen les pastanagues (ratllades o tallades a trossos petits) amb tres cullerades de mantega. Es posa a coure amb llet calenta i s'hi afegeix sucre. Es deixa coure durant dues o tres hores, mesclant periòdicament, fins que queda una espècie de crema dolça.

Pakora

Fregit de verdures amb farina de cigrons. Es prepara una massa d'arrebossar amb la farina de cigrons, una mica de llevat, sal, oli i aigua. Es tallen diferents verdures i s'arrebossen amb la massa. En una paella amb oli molt calent es van fregint. Quan ja estan cruixents es treuen i es posen sobre un paper de cuina que absorbeixi l'oli restant. Normalment es mengen mullant-les en diferents tipus de salses (* La pakora i la samosa es cuinen sobretot en dies de pluja, que hi ha la costum de quedar-se a casa i així s'aprofita el temps).

Chiken rol

Rotllet de farina amb carn picada de pollastre. Es cou el pollastre, se li treuen els ossos i es pica. Es farceix una paratha amb el pollastre i s'hi afegeix maionesa, enrotllant la massa de la paratha.

Chutney

És un acompanyant dels menjars, una salsa feta a base de iogurt i menta, amb espècies.

Naan

Pà fet amb farina blanca i llevadura. Es cou al forn Tandoor.

Dehli Balé

Es deixen llenties en remull durant 2 o 3 hores, es retira l'aigua i es piquen fins a obtenir una espècies de farina de llenties. En un bol s'hi afegeix sal i pebre vermell. Es prepara una salsa amb iogurt, afeginthi crema i sucre (també es pot fer amb sal). Es fregeixen les boles de llenties, i un cop fregides es posen en aigua durant una mitja hora. Després s'eixuguen i es posen amb la salsa de iogurt. Es menja tebi, ni fred ni calent, i s'acostuma a cuinar una vegada al mes o cada dos mesos.

Llenties "*daal*"

Principalment daal és la paraula que s'utilitza en Urdu per referir-se a les llenties, de moltes varietats diferents. Es prepara fent un guisat de diferents tipus de llenties i espècies.

Halim

Guisat a base d'una mescla de llegums amb pollastre i blat.En una paella amb mantega es couen a foc mig la carn i els alls amb Garam Masala, pebre vermell, coriandre, cúrcuma en pols i sal. En una olla a part es bullen els grans de blat en aigua. Un cop cuinats, es mescla amb la carn. A part, es trituren llenties fins aconseguir una pasta fina feta de pols de farina i dos vasos d'aigua. Afegir-ho a la mescla de la carn amb el blat i mesclar tots els ingre

Tè "*chai*"

Es pren tres vegades al dia durant l'hivern (a l'estiu no se n'acostuma a beure). Es prepara posant el tè negre amb sucre i aigua al foc. Quan comença a bullir s'hi afegeix la llet, i després es deixa reposar entre 5 i 10 minuts. Es creu que treu el mal de cap.