

سویوں کا مزاعفر

- (۱) سویاں۔ 200 گرام
- (۲) گھی۔ ایک کپ
- (۳) شکر۔ 2000 گرام
- (۴) کھویا۔ 2000 گرام
- (۵) الائچی۔ ایک ٹی اسپون پاؤڈر
- (۶) زعفران۔ دو چٹکی (بھگی ہوئی)
- (۷) بادام۔ 50 گرام (باریک کٹے ہوئے)
- (۸) پستے۔ 50 گرام (باریک کٹے ہوئے)

☆ شکر کا قوام (شیرا) تیار کر لیں، ایک کڑھائی میں گھی ڈال کر سویوں کو بہت ہلکی آگ پر بھون لیں داغ نہ لگے، یہ خیال رکھئے۔ کھوئے کو ہلکا گھی ڈال کر الگ سے بھون کر رکھیں۔ بھونی ہوئی سویوں میں شکر کا شیرا ڈال دیں اور فوراً ڈھکن ڈھانپ دیں بہت ہلکی آئچ پر پکنے دیں اگر سویاں کچی محسوس ہو تو آدھا کپ دودھ ڈال دیں۔ اور اب بھگی ہوئی زعفران الائچی پاؤڈر اور کھویا شامل کر لیجئے اور ڈھکن ڈھانپ کر دم دیدیں سر ونگ ڈش میں بادام اور پستوں کی ہوا یوں سے مزاعفر کو سجائیے۔ بہت اعلیٰ میٹھا تیار ہوگا۔

