

شاہی ٹکڑے یا ڈبل کا میٹھا

- (۱) بریڈ۔ ایک پیکٹ
- (۲) کھویا۔ 200 گرام
- (۳) زعفران۔ تین چٹکی (بھگی ہوئی)
- (۴) الاچھی۔ ایک ٹی اسپون (پاؤڈر)
- (۵) بادام۔ 50 گرام
- (۶) پستہ۔ 50 گرام
- (۷) کاجو۔ 50 گرام
- (۸) کشمش۔ 50 گرام
- (۹) گھی۔ 200 گرام

☆ بریڈ کے کنارے تراش لیں۔ گھی میں بریڈ کے ٹکڑوں کو بادامی کر لیں شکر کا شیر الاچھی پاؤڈر ڈال کر تیار کر لیں۔ اب ایک لگن میں سارے بریڈ کے ٹکڑوں کو جمادیں اور شیر اس پر ڈال دیں۔ بھونا ہوا کھوا اوپر سے جمادیں اور سارے مغزیات اور زعفران اوپر سے ڈال کر 5 سے 10 منٹ تک دھیمی آگ پر رکھیں۔ بہترین ڈبل کا میٹھا تیار ہوگا۔

