

## انجیر کا حلوا

- (۱) سوکھے انجیر۔ ایک کپ
- (۲) کھویا۔ ایک کپ
- (۳) شکر۔ 1/2 کپ
- (۴) بادام۔ 50 گرام
- (۵) گھی۔ 1/2 کپ
- (۶) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۷) زعفران۔ ایک چٹکی

☆ انجیر کو 4 سے 5 گھنٹے پانی میں بھگو کر رکھیں ایک پین میں گھی ڈال کر کھویا بھونے شکر الائچی اور زعفران ڈال کر اچھی طرح بھونے اب انجیر کو پیس لیں اور بھونے ہوئے کھوئے میں شامل کر کے 5 سے 10 منٹ تک اور بھونیں۔ سرونگ ڈش میں حلوا پھیلا کر بادام کی ہوا یوں سے سجائیے۔ بہت اعلیٰ قسم کا حلوا تیار ہوگا۔

