

پننڈ کھجور کا حلوا

(۱) کھجور۔ دو کپ (ملائم)

(۲) شکر۔ 1/2 کپ

(۳) بادام۔ 1/2 کپ (پاؤڈر)

(۴) پستے۔ 1/2 کپ (پاؤڈر)

(۵) گھی۔ دو ٹیبل اسپون

☆ کھجور کے بیج نکال دیں، ایک پین میں گھی گرم کریں کھجور ڈالیں اور دھیمے آہٹ پر پکنے دیں، کھجور پک کر پیسٹ کی شکل اختیار کر لیں گے ساتھ ہی چمچے سے اُس کو ہلکا گھونٹیں اب اس میں شکر بادام اور پستے کا پاؤڈر شامل کر کے 5 سے 10 منٹ تک بھونیں۔ سرونگ ڈش کو ہلکا سا گھی لگائیں اور حلوا نکال کر ایک سا برابر کر لیں اور چھوٹے چھوٹے لوزکٹ کر لیں بہت مزیدار کھجور کا حلوا تیار ہوگا۔

