

زرده

- (۱) باسنتی چاول۔ دو کپ
- (۲) گھی۔ دو ٹیبل اسپون
- (۳) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۴) زعفران۔ دو چٹکی
- (۵) زعفرانی رنگ۔ ایک چٹکی
- (۶) بادام۔ 50 گرام
- (۷) پستے۔ 50 گرام
- (۸) کشمش۔ 50 گرام
- (۹) شکر۔ 1/2 کپ

☆ چاول کو 20 منٹ تک بھگوئیں۔ کھلے منہ کے بگونے میں 5 کپ پانی اُبال لیں چاول ڈال کر دو کئی یا کسی قدر کچے پن میں نتھار لیں۔ ایک علیحدہ پین میں گھی گرم کریں بادام پستے تلیں آدھا کپ پانی شامل کر لیں، زعفرانی رنگ شکر اور زعفران الائچی پاؤڈر ڈال کر شکر کو ایک دو اُبال لائیے اور یہ شیرا چاول میں ڈال کر اچھی طرح مکس کریں اور دم دیدیں۔ 5 سے 10 منٹ تک بہت دھیمی آئینچ پر رکھیں۔ بہت مزیدار زردہ یا مزعفر تیار ہوگا۔

