

مونگ کی دال کا حلوا

- (۱) مونگ دال۔ دو کپ
- (۲) شکر۔ 1 کپ
- (۳) گھی۔ ایک کپ
- (۴) کھویا۔ ایک کپ (بھونا ہوا)
- (۵) کشمش۔ 50 گرام
- (۶) بادام۔ 100 گرام (باریک کٹے)
- (۷) پستے۔ 50 گرام (کٹے ہوئے)
- (۸) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۹) زعفران۔ دو چٹکی

☆ مونگ کی دال کو دو سے تین گھنٹے پانی میں بھگو کر رکھیں۔ دال کو باریک پیس لیں گھی میں مونگ کی دال کو دھیمی آگ پر بھونے تقریباً 20 سے 25 منٹ تک بھونے اب بھونا ہوا کھویا شامل کریں اور دونوں کو اچھی طرح مکس کریں تاکہ دونوں کا رنگ ہلکا براؤن ہو جائے۔ اب چینی شامل کر کے پکنے دیں 5 سے 10 منٹ بعد آدھا بادام پستہ اور کشمش ڈال کر بھونے دم پر الائچی اور زعفران ڈال کر مکس کریں، سر ونگ ڈش میں نکال کر اوپر سے باقی مغزیات جمادیں۔ بہت نفیس حلوا تیار ہوگا جو ہر موسم میں کھایا جاسکتا ہے۔

