

اُڑدال (ماش کی دال) کا حلوا

(۱) ماش دال۔ ایک کپ

(۲) گھی۔ ایک کپ

(۳) شکر۔ ایک کپ

(۴) دودھ۔ ایک کپ

(۵) زعفران۔ ایک چٹکی

(۶) بادام۔ 1/2 کپ

(۷) پستہ۔ 1/2 کپ

(۸) اخروٹ۔ 1/2 کپ

(۹) کاجو۔ 1/2 کپ

(۱۰) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون

☆ ماش کی دال، بادام اور پستہ دودھ میں دو سے تین گھنٹے تک بھگو کر رکھیں۔ اب دال کو پیس کر پیسٹ بنالیں۔ ایک پین میں گھی گرم کریں اور الائچی پاؤڈر کو تیل لیں اب پیسی ہوئی دال شامل کر کے بادامی ہونے تک دھیمی آگ پر رکھ کر بھونیں اب اخروٹ اور کاجو موٹا موٹا کوٹ کر ڈالیں۔ حلوے کے اطراف گھی نکل آئے گا دم پر زعفران ڈال دیں۔ اب گرما گرم حلوا نوش فرمائیے۔ سردیوں میں بہت لطف دیتا ہے۔

