

چنا دال حلوا

- (۱) چنادل۔ ایک کپ
 (۲) کھویا۔ ایک کپ
 (۳) دودھ۔ دو کپ
 (۴) زعفران۔ دو چٹلی
 (۵) لونگ۔ دو سے تین عدد
 (۶) دال چینی۔ ایک ٹکڑا
 (۷) گھی۔ ایک کپ
 (۸) کاجو۔ ایک کپ (پیسٹ)
 (۹) شکر۔ دو کپ (حسب ذوق)
 (۱۰) شکر۔ دو کپ (حسب مرضی)
 (۱۱) بادام۔ 50 گرام (کٹے ہوئے)

☆ چنادال دو سے تین گھنٹے پانی میں بھگو دیں۔ دودھ میں دال شامل کر کے ابال لیں 10 سے 15 منٹ میں دال گل جائے گی۔ دال کو پیس لیں۔ ایک پین میں گھی گرم کریں لونگ دال چینی کو تلیں اب اس میں چنادال پسی ہوئی ڈال کر بھونیں۔ محنت بھوننے کی بہت ہوتی ہے، دال اپنا رنگ تبدیل کرنے کے بعد کھویا اور شکر ڈال دیں اور اب اچھی طرح بھونیں حلوے کا رنگ ہلکا براؤن ہونے لگے گا اب کاجو کا پیسٹ زعفران اور الائچی ڈال کر 5 منٹ دم پر رکھیں سرونگ ڈش میں حلوا نکال کر بادام کی ہوائیاں جمادیں۔ بہت اعلیٰ ذائقہ کا حلوا تیار ہوتا ہے۔

