

کدو کا حلوا

(۱) کدو۔ (کھسا ہوا) 2 کپ

(۲) کھویا۔ ایک کپ

(۳) دودھ۔ دو کپ

(۴) گھی۔ آدھا کپ

(۵) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون

(۶) زعفران۔ دو چٹکی

(۷) بادام۔ 1/2 کپ (کٹے ہوئے)

☆ بروکش کئے ہوئے کدو کو دودھ میں ڈال کر اُبال لیجئے۔ 15 سے 20 منٹ میں کدو گل جائے گا، اب ایک پین میں گھی لیکر کر الائچی پاؤڈر کو اچھا بھونیں اور کھویا، شکر ڈال کر 15 سے 20 منٹ بھونیں۔ کدو اور کھویا اچھا بھون جانے کے بعد زعفران شامل کر لیں۔ سرونگ ڈش میں حلوا نکال کر بادام اوپر سے جمادیں۔ بہت مقوی حلوا تیار ہوگا اور بہترین زینت بھی ہے صحت کے ساتھ۔

