

گاجر کا حلوا

- (۱) گاجر۔ دو کپ (کھسا ہوا)
- (۲) کھویا۔ ایک کپ
- (۳) بادام۔ ایک کپ (پسے ہوئے)
- (۴) پستے۔ 50 گرام کٹے ہوئے
- (۵) گھی۔ ایک کپ
- (۶) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۷) لونگ۔ دو عدد
- (۸) شکر۔ دو کپ (حسب مرضی)

☆ کدو کش کئے ہوئے گاجروں کو گھی میں تل لیں اب اس میں بادام کا پاؤڈر اور کھویا شامل کر کے خوب اچھی طرح بھونے۔ اب شکر، دو عدد لونگ، دال چینی کا ایک چھوٹا ٹکڑا ڈال کر اچھی طرح بھونے۔ حلوے کا رنگ ہلکا براؤن ہونے لگے گا، اب الائچی شامل کر دیں۔ بہت لذیذ حلوا تیار ہوگا، سرونگ ڈش میں حلوے کو پستوں کی ہوائیوں سے سجائے۔ اور گرم گرم کھائیے، موسم سرما کے لئے بیش بہا نعمت خدا ہے۔

