

اقبال شیریں

- (۱) دودھ۔ دو لیٹر
- (۲) باسمتی چاول۔ 1/2 کپ
- (۳) شکر۔ دو کپ
- (۴) کھویا۔ ایک کپ
- (۵) رس گلے۔ ایک کپ
- (۶) عرق گلاب۔ دو ٹیبل اسپون
- (۷) بادام۔ 50 گرام (کٹے ہوئے)
- (۸) کاجو۔ 50 گرام
- (۹) کشمش۔ 50 گرام

☆ چاول بھگو کر اُس کا پیسٹ بنالیں۔ دودھ کو بہت اچھا ابالیں کہ اُس کا رنگ ہلکا بادامی ہو جائے، ہلکا گاڑھا پن محسوس ہوگا۔ اب آہستہ آہستہ پیسے ہوئے چاول شامل کر لیں اور لگا تار چمچ ہلاتی رہیں۔ چاول پک کر کھیر گاڑی ہونے لگے تو شکر شامل کر کے 15 سے 20 منٹ تک پکائیے۔ اب کھیر کو ٹھنڈا کرنے کے بعد کھوئے کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑے اور رس گلے، عرق گلاب شامل کر کے فرج میں 5 سے 6 گھنٹے تک رکھیں۔ سرونگ کرتے وقت بادام کا جو اور کشمش سے سجائیے یہ بہت ذائقہ دار لاجواب اقبال شیریں تیار ہوگا۔ دعوتوں میں بہترین میٹھے سے دسترخوان کی زینت بڑھائیے۔

