

## خوبانی کا میٹھا

(۱) خوبانی۔ دوکپ

(۲) شکر۔ دوکپ

(۳) (وینلا) کسٹڈ، پاؤڈر۔ ایک کپ

(۴) دودھ۔ ایک لیٹر

☆ خوبانیوں کو 6 سے 7 گھنٹے پانی میں بھگو کر رکھیں۔ اچھی طرح بھینکنے کے بعد اسی پانی میں بیچ علیحدہ کر کے اچھی طرح اُبال لیں، ساتھ ہی تھوڑا تچھے سے خوبانیوں کو ہمیشہ کریں۔ اب اس میں شکر ڈال کر پکائیے تھوڑی ہی دیر میں گاڑھا ہونے لگے گا۔ اب بیچ سے مغز علیحدہ کر کے خوبانیوں میں شامل کر کے فرج میں ٹھنڈا کر لیں۔ ساتھ ہی دودھ اُبال کر کسٹڈ بھی بنا کر فرج میں رکھ لیں، سرونگ کے وقت دونوں ڈشز کو ایک ساتھ پیش کریں۔ خوبانی کے میٹھے پر کسٹڈ ڈال کر کھائیے۔ یہ موروثی میٹھوں میں شمار ہوتا ہے اور شاہانہ دسترخوان کی ہمیشہ زینت رہا ہے۔

