

## لب شیریں

- (۱) سویاں۔ دو کپ  
 (۲) گھی۔ ایک ٹیبل اسپون  
 (۳) دودھ۔ 4 کپ  
 (۴) Whippcream۔ 200 گرام  
 (۵) پائن اپیل۔ ایک ٹن  
 (۶) بادام۔ 50 گرام  
 (۷) الاچھی۔ 50 گرام  
 (۸) جیلی پاؤڈر۔ Orang Flavour (1 پیکٹ)  
 (۹) جیلی پاؤڈر۔ Lemon Flavour (1 پیکٹ)  
 (۱۰) فلائڈ۔ ایک کپ  
 (۱۱) کنڈنسڈ ملک (Condensed milk) ایک ٹن

☆ جیلی تقریباً ایک دیرٹھ گھنٹہ پہلے ہی آپ فرج میں بنا کر رکھ لیں تاکہ اچھی طرح سے سیٹ ہو جائے۔ ایک پین میں گھی لے کر الاچھی لیں اور سویوں کو تھوڑا ہلکا بھون لیجئے۔ اب دودھ شامل کر کے پکنے دیں۔ تھوڑی دیر میں سویاں پک جائے گی۔ اچھی طرح سے ٹھنڈا کر لیں اب اس میں desed milk, whippcream اچھی طرح ملائیے ساتھ ہی پائن اپیل کے ٹکڑے شامل کریں ساتھ ہی بادام، کاجو بھی شامل کریں۔ سرونگ ڈش میں نکال کر اوپر سے جیلی کے چھوٹے چھوٹے ٹکڑوں سے سجائیے اور تقریباً 8 گھنٹے بعد یا پوری رات فرج میں رکھئے تاکہ بہت اچھی طرح ٹھنڈا ہو جائے۔ بہت مزیدار راحت و سکون دینے والا لذیذ میٹھا تیار ہوگا۔

