

## گلاب جامن

- (۱) کھویا۔ 200 گرام
- (۲) گھی۔ تلنے کے لئے
- (۳) سوجی۔ ایک ٹیبل اسپون
- (۴) بیکنگ سوڈا۔ آدھی ٹی اسپون
- (۵) میدہ۔ ایک ٹی اسپون
- (۶) دودھ۔ 1/2 کپ
- (۷) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
- (۸) شکر۔ 200 گرام
- (۹) زعفران۔ ایک چٹلی

☆ کھویا سوجی اور میدہ کو کنکنے دودھ ڈال کر بیکنگ پاؤڈر بھی شامل کر لیں اور تھوڑا سخت آٹا گوندھ کر تقریباً 15 سے 20 منٹ تک رکھیں۔ اس دوران شکر کا شیر الائچی پاؤڈر ڈال کر بنالیں۔ اب گھی کو گرم کریں اور چھوٹے چھوٹے گول بالس بہت دھیمی آگ پر براؤن ہونے تک تل لیں۔ اب کنکنے شیرے میں گلاب جامن ڈالتی جائیے۔ اوپر سے زعفران کو ہاتھ سے رگڑ کر ڈالئے۔ بہت لذیذ گلاب جامن تیار ہونگے۔

