

## میٹھی ٹکیاں

- (۱) سو جی (روا)۔ ایک کپ
  - (۲) میدا۔ دو کپ
  - (۳) کھوپرا۔ ایک کپ پسا ہوا
  - (۴) دودھ۔ ایک کپ (گرم)
  - (۵) شکر۔ دو کپ
  - (۶) تیل۔ آدھا کپ
  - (۷) گھی۔ ایک کپ
  - (۸) الاچھی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
  - (۹) تیل یا گھی۔ تلنے کے لئے
- ☆ سو جی اور میدا تیل کھوپرا شکر (پسی ہوئی) شامل کریں۔ گرم دودھ اور الاچھی گھی ڈال کر سخت آٹا گوندھیں۔ تقریباً ایک گھنٹہ بعد چھوٹی چھوٹی ٹکیاں بنا کر تیل لیں۔ بہت مزیدار خستہ ٹکیہ تیار ہوگی۔ کھیر سے نوش فرمائیے۔
- ❖❖❖