

کیلے (موز) کی کھیر

(۱) کیلے۔ 6 عدد

(۲) ملک میڈ۔ ایک ٹن

(۳) دودھ۔ ایک لیٹر

(۴) زعفران۔ دو چٹکی

(۵) الائچی۔ ایک ٹی اسپون

☆ دودھ کو بہت اچھا اُبال کر آدھا کر دیں۔ ملک میڈ شامل کریں اور 5 سے 10 منٹ تک پکائیں، زعفران اور الائچی پاؤڈر ڈالیں۔ اب کیلے کے چھوٹے قتلے کاٹ لیں۔ سرونگ ڈش میں گرم پکا ہوا دودھ نکالنے اور کیلے کے قتلے جمادیں۔ گرم دودھ میں کیلے بہت ملائم ہو جائیں گے۔ اب فرج میں 5 سے 6 گھنٹے تک ٹھنڈا کر کے کھائیے۔ بہت لذیذ ذائقہ ہوگا۔

