

میٹھے لوز

- (۱) میدا۔ ایک کپ
- (۲) سوجی۔ ایک کپ
- (۳) گھی۔ 1/2 کپ
- (۴) الاچی۔ ایک ٹی اسپون
- (۵) خشخاش۔ دو ٹیبل اسپون
- (۶) نمک۔ ایک چمکی
- (۷) گڑ۔ 100 گرام
- (۸) تیل یا گھی۔ تلنے کے لئے

☆ گڑ کو تھوڑے سے پانی میں حل کر لیں۔ گھی کو ہلکا کنکنا کر لیں۔ سوجی میدا گڑ اور گھی نمک اور الاچی پاؤڈر ملا کر سخت آٹا گوندھ لیں۔ اب خشخاش پھیلا کر آٹا کا پیٹر بنا کر اوپر نیچے خشخاش لگا کر نیلے تھوڑا موٹا رہنے دیں، اور لوز حسب مرضی کاٹ کر دھیمی آنچ پر تیل لیجئے۔ بہت لذیذ میٹھے لوز تیار ہوں گے۔

