

مبشیری حلوا

- (۱) بیسن۔ ایک کپ
- (۲) کھویا۔ دو کپ (بھونا ہوا)
- (۳) زعفران۔ دو چٹکی
- (۴) گھی۔ ایک کپ
- (۵) بادام۔ 50 گرام
- (۶) اخروٹ۔ 100 گرام
- (۷) جوز۔ دو چٹکی
- (۸) الائچی۔ ایک ٹی اسپون
- (۹) شکر۔ 1/2 کپ

☆ ایک پین میں گھی لے کر بیسن کو بادامی ہونے تک بھونیں۔ اب بھونا ہوا کھویا شکر زعفران الائچی اور جوز ڈالیں اور خوب اچھی طرح دھیمی آنچ پر بھونیں۔ آدھے مغزیات حلوے میں ڈال کر بھونیں اور باقی سرونگ ڈش پر سجائیے بہت نفیس مبشیری حلوا تیار ہوگا۔ خصوصاً سرما میں بہت ذائقہ دیتا ہے۔

