

## راحتِ شیریں

(۱) دہی۔ ایک لیٹر (میٹھا گاڑھا)

(۲) شکر۔ 50 گرام

(۳) پستے۔ 100 گرام (باریک کٹے)

(۴) زعفران۔ دو چٹکی

(۵) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون

☆ دہی کو 6 سے 8 گھنٹے تک ململ کے صاف کپڑے میں باندھ کر کسی اونچی جگہ پر باندھ کر لٹکائیے۔ نیچے پانی نکلنے کے لئے کچھ برتن رکھ لیں۔ سارا پانی Drain نکل جائے گا۔ دہی کا خالص گولابن جائے گا۔ اب اس میں پسی ہوئی شکر، الائچی زعفران اور باریک کٹا پستہ شامل کر کے چمچے کی مدد سے بہت اچھا ملائیے اور فرج میں ٹھنڈا ہونے کے لئے تقریباً 5 سے 6 گھنٹے رکھیں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد لذیذ ترین راحتِ شیریں تیار ہوگا۔ گرمیوں کے موسم میں بڑا ہی ذائقہ اور سکون دیتا ہے۔

