

## دلیہ کی کھیر

(۱) دلیہ (گیہوں)۔ ایک کپ

(۲) دودھ۔ ایک لیٹر

(۳) کھویا۔ ایک کپ

(۴) الائچی۔ 1/2 ٹی اسپون

(۵) بادام۔ 1/2 کپ باریک کٹے

(۶) شکر۔ ایک کپ

☆ دلیہ کو پانی میں رات بھر بھگوئیں اور اچھا گلائیں۔ دودھ کو اُبال کر گاڑھا

کر لیں۔ اب دودھ میں دلیہ شکر کھویا ڈال کر 10 سے 15 منٹ پکائیے۔ دم پر

الائچی اور بادام ڈالیں۔ اور ٹھنڈا کر کے نوش فرمائیے۔

