

گیہوں کے آٹے کا حلوا

(۱) آٹا۔ ایک کپ

(۲) گڑ۔ ایک کپ

(۳) گھی۔ ایک کپ

(۴) گولڈ۔ 1/2 کپ (تلا ہوا)

☆ ایک پین میں گھی ڈال کر آٹا ہلکا بادی ہونے تک بھونیں بہت دھیمی آنچ پر بھونیں ورنہ آٹے کو بہت جلد داغ لگ جاتا ہے اب گڑ کو کوٹ کر شامل کریں آٹا اور گڑ بھون کر اچھی طرح مکس ہو جائیں گے اب تلا ہوا گوند موٹا موٹا کوٹ کر ڈالیں۔ سرونگ ڈش میں ڈال کر اچھی طرح پھیلا لیں اور لوز کاٹ لیں۔

