

سوجی ناریل حلوا

- (۱) سوجی (روا)۔ ایک کپ
 - (۲) ناریل (پاؤڈر)۔ ایک کپ
 - (۳) شکر۔ 1/2 کپ
 - (۴) مِلک پاؤڈر۔ (Milk Powder)۔ ایک کپ
 - (۵) کریم۔ (Cream)۔ ایک کپ
 - (۶) انڈے۔ دو عدد
 - (۷) بیکنگ پاؤڈر۔ دو ٹی اسپون
 - (۸) Butter۔ 1/2 کپ
 - (۹) وینلا اینس۔ 1/2 ٹی اسپون
 - (۱۰) دہی۔ دو ٹیبیل اسپون
 - (۱۱) اخروٹ۔ 1/2 کپ
 - (۱۲) شکر۔ 1/2 کپ (شیرے کے لئے)
- ☆ شکر، انڈے، مکھن اور کریم (Crea) کو اچھی طرح مکس کر لیں۔ سوجی، ناریل پاؤڈر، ملک پاؤڈر، بیکنگ پاؤڈر، دہی، وینلا اینسنس سب اچھی طرح ملا لیں۔ اب دونوں آمیزوں کو ایک جان کیجئے۔ شکر کا علیحدہ شیرا تیار کر کے رکھ لیں۔ پندرہ منٹ تک Bake کریں۔ ٹھنڈا ہونے کے بعد شکر کا شیرا اوپر سے ڈال دیں اور لوز کاٹ کر ہر لوز پر اخروٹ جمادیں۔ بہت اعلیٰ ذائقہ کا حلوا تیار ہوگا۔

