

سوکھا میوہ لڈو

- (۱) بادام: ایک کپ
- (۲) کاجو: ایک کپ
- (۳) گوند: ایک کپ
- (۴) سوکھا کھجور: ایک کپ (کوٹا ہوا)
- (۵) چینی: دو کپ
- (۶) انجیر: ایک کپ (کٹا ہوا)
- (۷) پستے: ایک کپ (کٹا ہوا)
- (۸) تربوز کے بیج (مغز) آدھا کپ
- (۹) عرق گلاب: ایک ٹیبل اسپون
- (۱۰) گھی: ایک کپ
- (۱۱) زعفران: دو چٹکی
- (۱۲) الائچی پاؤڈر: ایک چائے کا چمچ

☆ گوند کو اچھا پھولنے تک تل کر موٹا موٹا کوٹ لیجئے۔ کاجو، بادام، پستے اور انجیر کو ہلکا گھی میں بھون لیں۔ چینی کا قوام یا شیرا تیار کیجئے اور اس میں زعفران عرق گلاب شامل کیجئے اور بھوننے سے مغزیات اور گوند شیرے میں ڈال کر چھوٹے چھوٹے لڈو بنا لیں، بہت قوت بخش لڈو تیار ہوں گے روز آ نہ صبح دودھ کے ساتھ لیجئے سردیوں کی صبح کو اور حسین اور صحت مند بنائیے۔

