

## گاجر کے لڈو

- (۱) گاجر: ایک کیلو (کدو کش کئے ہوئے)
- (۲) خشخاش: ایک ٹیبل اسپون
- (۳) گھی: ایک کپ
- (۴) گڑ یا شکر: دو کپ
- (۵) کاجو: 100 گرام (کٹے ہوئے)
- (۶) بادام: 100 گرام (کٹے ہوئے)
- (۷) کھوا: ایک کپ
- (۹) الائچی پاؤڈر: ایک ٹی اسپون

☆ کدو کش کٹے ہوئے گاجروں کو بہت اچھے سے گھی میں ہلکا بادامی ہونے تک تلیں، اب خشخاش ڈال کر تھوڑی دیر اور بھونیں تاکہ خشخاش اچھی طرح تلی جائے، گڑ یا شکر شامل کیجئے اور جلدی مکس کیجئے 5 منٹ بھوننے کے بعد کاجو اور بادام شامل کیجئے اور چولہا بند کرنے کے بعد الائچی پاؤڈر ڈالیں اور اس حلوے کو ٹھنڈا ہونے دیں، آپ چھوٹا چھوٹا آمیزہ لیکر گول لڈو بنائیے اور سرونگ ڈش میں رکھیے بہت مزیدار گاجر کے لڈو تیار ہوں گے۔ سردیوں کی شام یا صبح کھائیے موسم سے لطف اندوز ہوئیے۔

