

غالب شیریں خاص

- (۱) کھوا: ایک کپ
(۲) گھی: آدھا کپ
(۳) دودھ: ایک لیٹر
(۴) کاجو: 50 گرام (پسا ہوا)
(۵) بادام: 50 گرام (پسا ہوا)
(۶) اخروٹ: 50 گرام (کٹے ہوئے)
(۷) باسمتی چاول: دو ٹیبل اسپون (پسے ہوئے)
(۸) الائچی: ایک چائے کا چمچ پاؤڈر
(۹) عرق گلاب: ایک ٹیبل اسپون
(۱۰) زعفران: دو چٹکی بھیگی ہوئی
(۱۱) بادام: 50 گرام (کٹے ہوئے)
(۱۲) چینی: ایک کپ

☆ دودھ کو تقریباً بادامی ہونے تک پکالیں، اب علیحدہ گھی لیکر کھویا بھون لیں کھوا بادامی ہونے لگے تو دودھ شامل کر لیں اور دونوں یکجا ہونے تک درمیانہ آگ پر پکنے دیں۔ باسمتی چاول آہستہ آہستہ ڈال کر فوراً چمچ سے دودھ میں ملائیے اور دھیمی آنچ پر پکنے دیں دودھ گاڑھا ہونے لگے گا تب 'کاجو، بادام اور چینی شامل کر کے 5 سے 10 منٹ اور پکنے دیں۔ اب سرونگ ڈش میں نکالتے وقت الائچی پاؤڈر زعفران اور عرق گلاب شامل کیجئے۔ اخروٹ، بادام اور چیز سے سجا کر تقریباً 5 سے 6 گھنٹے فرج میں ٹھنڈا کیجئے۔ بہت بہترین لذیذ غالب شیریں خاص تیار ہوگا، دسترخوان کی زینت اور دعوتوں کے لئے بادشاہی میٹھا ہوگا۔

