

## گلشنِ رضا شیریں

- (۱) دودھ: ایک لیٹر  
 (۲) سیویاں: 100 گرام  
 (۳) ونیلا ایسنس: آدھا چائے کا چمچ (۴) گھی: ایک ٹیبل اسپون  
 (۵) وہیپ کریم (Whipp Cream) ڈبہ 100gm/  
 (۶) چینی: آدھا کپ (۷) ملک میڈ: ایک ٹن  
 (۸) پائن اپیل: ایک ٹن (۹) رس گلے: 100gm سوکھے  
 (۱۰) جیلی: دو سے تین قسم کی جمی ہوئی (۱۱) کشمش: 50 گرام  
 (۱۲) بادام: 50 گرام (کٹے ہوئے) (۱۳) کا جو: 50 گرام (کٹے ہوئے)

☆ ایک پین میں گھی ڈال کر گرم کریں اور سیویوں کو ہلکا سا تیل لیں، دودھ شامل کر کے تھوڑی دیر پکنے دیں، آٹھ سے دس منٹ میں سیویاں پک جائیگی، چینی ڈال کر 5 سے 10 منٹ تک پکنے دیں۔ سیویوں کو مکمل طور پر ٹھنڈا ہونے دیں Whipp Cream اور ملک میڈ ونیلا ایسنس شامل کر کے یکجا مکس کریں اور یہ آمیزہ سیویوں میں شامل کریں۔ تقریباً 8 سے 10 گھنٹے تک فرج میں ٹھنڈا کریں اور اتنی ٹھنڈک کے بعد ہی اس بیٹھے کا ذائقہ آئیگا۔ تین قسم کی جیلی پہلے ہی سیٹ کر کے رکھیں۔ سرونگ ڈش میں نکالتے وقت سیویوں کی تہہ جمائیے اور اوپر سوکھے رس گلے آدھے کٹے ہوئے، پائن اپیل (خالص ٹکڑے عرق نکلا ہوا) اور مغزیات شامل کریں سب سے آخر تہہ جیلی کے رنگین ٹکڑوں سے سجائیے۔ لاجواب گلشنِ رضا شیریں تیار ہوگا۔ بچے بڑے سبھی کو بہت پسند آنے والی ڈش ہے خوشگوار موقعوں پر ضرور بنائیے۔ دعوتوں کے لئے بہترین نعمت زینت شیریں ہے۔

