

حمیزی حلوا

- (۱) انجیر: ایک کپ
- (۲) اخروٹ: آدھا کپ (کوٹے ہوئے)
- (۳) بادام: آدھا کپ (کوٹے ہوئے)
- (۴) خشخاش: ایک ٹی اسپون (بھونی ہوئی)
- (۵) الائچی: آدھا ٹی اسپون (پاؤڈر)
- (۶) تل: ایک ٹیبل اسپون
- (۷) زعفران: دو چٹکی
- (۸) گھی: آدھا کپ
- (۹) شکر: آدھا کپ (پسی ہوئی)
- (۱۰) کھوا: دو کپ (بھونا ہوا)

☆ انجیر کو گرم پانی میں بھگو دیں، تقریباً ایک گھنٹے بعد انجیر کو پیس لیں، ایک نان اسٹیک پین میں گھی ڈال کر انجیر کا پیسٹ بادام، خشخاش اور تل اخروٹ ڈال کر بھوئیئے، اب بھونا ہوا کھوا، شکر الائچی اور دودھ میں بھیگی ہوئی زعفران ڈال دیں اور 5 سے 10 منٹ تک بھوئیئے، ایک ٹرے کو گھی ہلکا سا لگا کر حلوا پلیٹ میں ڈال کر ٹھنڈا کر لیں اور اپنی پسند کے ٹکڑے کاٹ لیں۔ بہت مقوی اور لذیذ حمیزی حلوا تیار ہوگا۔ سردیوں کی شام کو چائے کے ساتھ نوش فرمائیے اور شام کو سہانا بنائیے۔

