

## دلکش رضا کھیر

- (۱) دودھ: ایک لیٹر
- (۲) بادام: پاؤ کیلو (200 gms)
- (۳) پستہ: 100 گرام (باریک کٹا ہوا)
- (۴) کاجو: 100 گرام
- (۵) چینی: ایک کپ
- (۶) باہمتی چاول: 50 گرام
- (۷) عرق گلاب: ایک ٹیبل اسپون
- (۸) زعفران: دو چٹکی
- (۹) کھویا: پاؤ کیلو (200 gms)
- (۱۰) چاندی کا ورق: سجاوٹ کے لئے

☆ بادام رات کو بھگو دیں اور چھلکا علیحدہ کر کے کا جو ملا کر باریک پیس لیں۔ دودھ کو تقریباً ہلکا بادامی ہونے تک پکائیے اور چاول کو باریک پیس لیں۔ دودھ کو دھیمی آگ پر رکھ کر چھچھ سے ہلاتیں ریپئے اور آہستہ آہستہ چاول کا سفوف شامل کرتی رہیں، چھچھ ساتھ ہی ساتھ چلاتی ریپئے۔ کھیر گاڑھی ہونے لگے اور محسوس ہو کہ چاول پک گئے ہیں چینی شامل کیجئے اور دھیمی آگ پر پکنے دیں۔ تقریباً 10 سے 15 منٹ بعد بادام، کاجو اور کھویا شامل کریں اور چھچھ مسلسل ہلاتی ریپئے 5 سے 10 منٹ بعد چولہے سے اتار لیں۔ عرق گلاب اور زعفران شامل کیجئے اب سرونگ ڈش میں نکالیں اور پستہ کی ہوائیوں سے اور چاندی کے ورق سے سجائیے تقریباً 5 سے 6 گھنٹے فرج میں رکھیے اور ٹھنڈی ٹھنڈی نفیس ترین دلکش رضا کھیر نوش فرمائیے۔

