

## یاسمین پنجری حلوا

- (۱) گھی: ایک کپ
  - (۲) الائچی: 8 سے 10 عدد
  - (۳) انجیر: ایک کپ (باریک کٹے ہوئے)
  - (۴) کھجور: ایک کپ (سوکھے باریک کٹے ہوئے)
  - (۵) بادام: ایک کپ
  - (۶) پستہ: ایک کپ
  - (۷) چیرونجی: آدھا کپ
  - (۸) سوچی: ایک کپ
  - (۹) شکر: دو کپ
  - (۱۰) اخروٹ: آدھا کپ
  - (۱۱) زعفران: دو چٹکی
  - (۱۲) خشخاش: ایک ٹیبل اسپون
- ☆ ایک پین میں گھی ڈال کر بہت دھیمی آگ پر بادام، پستہ، اخروٹ اور چیرونجی کو ہلکا بادامی تل لیں اب اسی گھی میں سوچی کو بھون لیں، سارے مغزیات کو موٹا موٹا کوٹ لیں۔ ساتھ ہی انجیر، کھجوروں کو بہت باریک کاٹ لیں، تمام مغزیات کو بھونی ہوئی سوچی میں شامل کر لیں۔ الائچی پاؤڈر، زعفران اور خشخاش شامل کر کے ہلکی آگ پر بھونیں اور فوراً شکر شامل کر کے پانی کا ہلکا سا چھینٹا مارے اور چولہا بند کر کے ڈھکن ڈھانپ کر 10 منٹ رکھیں۔ بہت مقوی اور لذیذ یاسمین پنجری حلوا تیار ہوگا۔ تھوڑی مقدار میں دودھ کے ساتھ نہار پیٹ کھائیے۔ سردیوں کے لئے بہت مناسب ہے۔

