

گل بہار بادامی حلوا

- (۱) بادام: (اُبلے ہوئے) پست ایک کپ
- (۲) پستہ: 10 گرام پیسٹ
- (۳) کاجو: 10 گرام پیسٹ
- (۴) چیرونجی: 100 گرام (اُبلی ہوئی) پیسٹ
- (۵) کھوا: 200 گرام
- (۶) گھی: 250 گرام
- (۷) الاچھی: ایک چائے کا چمچہ پاوڈر
- (۸) زعفران: دو چٹکی (بھگی ہوئی)

☆ کھوئے کو تھوڑا تھوڑا گھی ڈال کر ہلکی آگ پر بادامی ہونے تک بھونینے گا، اب شکر ڈال کر بھونیں، بادام، پستہ، کاجو، چیرونجی کا آمیزہ فوراً ملائیے اور بڑی احتیاط سے ہلکی آگ پر بھونیں داغ لگنے کا اندیشہ رہتا ہے اس لئے چمچہ جلدی جلدی چلاتے رہیں۔ چولہے سے ہٹانے کے بعد الاچھی اور زعفران شامل کیجئے۔ سرونگ ڈش میں پھیلا کر لوز کاٹ لیں۔ بہت عمدہ گل بہار بادامی حلوا تیار ہوگا۔

