

شادابِ فرحِ حلوا

(۱) گھی: 200 گرام

(۲) کھوا: 250 گرام

(۳) بیسن: 250 گرام

(۴) روا: 100 گرام

(۵) بادام پستہ: باریک کٹا ہوا۔ آدھا کپ

(۶) الائچی پاؤڈر: ایک چائے کا چمچہ

☆ کھوا علیحدہ بادامی کر لیں، اب گھی میں بیسن روا شامل کر کے بادامی ہونے تک بھون لیں۔ شکر کا شیرا تیار کریں اور بڑی احتیاط سے سو جی اور بیسن ڈالیں ساتھ ہی کھوا بھی شامل کر کے دم دے دیں۔ الائچی اور زعفران ڈال کر پین کو چولہے سے ہٹادیں۔ سرونگ ڈش میں نکالنے کے بعد بادام اور پستوں سے سجائیے۔ ذائقہ دار بیسن کا مقوی حلوا تیار ہوگا۔ سردیوں کی سہانی صبح کا بہترین آغاز کریں۔

