

شیر قورمہ

- (۱) دودھ۔ دو لیٹر
 - (۲) سویاں۔ 1/2 کپ
 - (۳) بادام۔ 1/2 کپ (باریک کٹے ہوئے)
 - (۴) پستے۔ 1/2 کپ (باریک کٹے ہوئے)
 - (۵) پینڈ کھجور۔ دو کپ
 - (۶) گھی۔ 1/2 کپ
 - (۷) الائچی پاؤڈر۔ ایک ٹی اسپون
 - (۸) زعفران۔ دو چٹکی (بھگی ہوئی)
 - (۹) شکر۔ دو کپ (حسب مرضی)
- ☆ دودھ کو بہت اچھا اُبال لیجئے تقریباً بادامی ہونے تک اب دودھ میں کھجور کے بیج علیحدہ کر کے دھو کر پکے ہوئے دودھ میں شامل کر کے 10 سے 15 منٹ تک پکالیں کھجور سے دودھ کا رنگ اور ذائقہ بہت لذیذ ہو جائے گا۔ اب گھی میں سویاں بادامی کر کے دودھ میں ڈال دیں اور ہلکی آنچ پر پکنے دیں، بادام اور پستے کو ہلکا بادامی گھی میں تل کر رکھ لیں آدھے مغزیات شیر قورمہ میں ڈال دیں اور الائچی اور زعفران بھی ڈال کر ڈش میں نکال لیں۔ باقی مغزیات اوپر شیر قورمہ پر ڈال دیں۔ بہت بہترین شیر قورمہ تیار ہوگا۔ اور اس کی رونق وسیع ہو جائے گی۔

