

شاہ نوازی حلوا

- (۱) بیسن۔ ایک کپ
- (۲) سوچی۔ دو کپ
- (۳) ملک پاؤڈر۔ ایک کپ
- (۴) گھی۔ دو کپ
- (۵) بادام۔ 100 گرام
- (۶) کاجو۔ 100 گرام
- (۷) اخروٹ۔ 100 گرام
- (۸) الائچی۔ ایک ٹی اسپون
- (۹) شکر۔ دو کپ
- (۱۰) زعفران

☆ شکر کا شیر تیار کر لیں۔ ایک پین میں گھی ڈال کر بیسن اور سوچی کو ملا کر ہلکا بادامی بھونے بہت دھیمی آئینچ ہوتا کہ بیسن اور سوچی کو داغ نہ لگے۔ ساتھ ہی کاجو بادام اور اخروٹ کو تیل کر موٹا موٹا کوٹ لیں۔ بیسن اور سوچی کو شکر کے شیر میں آہستہ آہستہ ملائیں تاکہ اچھی طرح مکس ہو جائے۔ اب ملک پاؤڈر (Milk Powder) بھی شامل کریں اور ساتھ ہی آدھے مغزیات زعفران اور الائچی شامل کر لیں۔ بہت اعلیٰ شاہ نوازی حلوا تیار ہے۔ سرونک ڈش میں نکالیں اور باقی مغزیات اوپر سے جمادیں۔ اور لوز کاٹ لیں، بہترین ذائقہ اور جلدی بننے والا مقوی دماغ حلوا تیار ہوگا۔

