



عيد الفطري كهارك بناوا واسطے ingredients انہي quantity

۱. کھارک - 150 gm

۲. بدام انے پستا - 60 gm

۳. گلاب نوپانی - 100 ml

۴. پسیلی شکر - 30 gm (2 table spoons)

۵. پانی - (ضروریہ مطابق)

۶. عنبرنی کھان - (Optional) - (ضروریہ مطابق)

Preparation - تیاری

★ کھارک نے گلاب نا پانی ما ۲۴ کلاک لگ پلاڑو،

★ کھارک گلاب نا پانی ما پورے پوری ڈوبی جائی اتنوپانی لیوو،
(حسب الضروریہ - کھارک نے پلاڑو واسطے - گلاب نا پانی نا ساتھ)

اردھوسی ایک پیالوسادو پانی بھی مراکھی سکائی چھے)

★ بدام نے بھی ایک رات لگ پانی ما پلاڑی نے اہنا چھلکا نکالی لیوو،

★ بدام نے چھیلو بعد ۱۲ کلاک لگ سکھاوو،



٣ كهارك نو paste - لوو بناواني شاكلة

★ چهليلي بدام ، پستانے شکر نے الگ الگ پسي نے اھنو powder بناوو ،

★ بدام powder ، پستا powder اڻے

شکرنا powder -

★ گلاب نا قھوڑا پاني ساھے ملاوو ، اڻے اھنو paste - لوو بناوو ،

★ Paste ما خوشبو واسطے قھوڑي عنبرني کھان

بھي نا کھي سکاڻي چھے ،

٤ عيدني کھارک بھري نے تيار کرواني شاكلة

★ جر کھارک نے ٢٤ کلاک لگ پلاڻي چھے - يڙ پھولائي گئي هسے ،

★ اھنے ايک طرف سي slit کري نے اھنو قھليون کالي ليوو ،

★ اڻے قھليا ني جگه ما a paste - لوو

(جيم 3rd step ما لکھو ما ايو چھے تيم) بھري ديوو ،

★ کھارک نے امثل سي تيار کري نے ايک box يا plate ما دھانکي نے موکوو ،

★ کھارک نے refrigerate بھي کري سکاڻي چھے .