ىناوانى شاكلة



عید الفطرني کهارك بناوا واسطے ingredients انے اهني quantity



۱ . کهارك - 150 gm

۲ . بدام انے بستا – 60 gm

۳ .گلاب نوباني - 100 ml

(2 table spoons) 30 gm – يسيلي شكر. ٤

ه . ماني - (ضروبرة مطابق)

7. عنبرني كهان - (Optional) - (ضروبرة مطابق)



Preparation - تياري



كهارك نے گلاب نا ماني ما ٢٤ كلاك لك ملاڑوو،

★ کھارك گلاب نا پاني ما پورے پورى دوبي جائي اتنوپاني ليوو ،
(حسب الضروبرة - كھابرك نے پلاٹروا واسطے - گلاب نا پاني نا ساتھے

الردهوسي ايك بيالوسادو ياني بھي راكھي سكائي چھ)

بدام نے بھی ایك رات لگ باني ما بلائي نے اهنا چهلكا نكالي ليوو،

سلام نے حھیلوا بعد ۱۲ کلاك لگ سكھاوو،



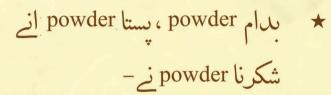


كهابرك بناواني شاكلة



لى كھارك نو paste لُوِّو بناوا ني شاكلة





* گلاب نا تمویرا پانی ساتھے ملاوو ، انے اھنو paste – لوّو بناوو ،

★ Pastel ما خوشبو واسطے تمویری عنبرنی کھان
لجی ناکھی سکائی چے ،



عیدنی کھارك بھري نے تیار کرواني شاکلة

- ★ جبر کھابرك نے ٢٤ كلاك لگ يلائري چے بيريُھولائي گئي ھسے ،
 - * اهنے ایك طرف سي slit كري نے اهنو تمليو نكالي ليوو،
 - ★ انے تملیانی جگه ما paste اُلوّو
 - (جيم 3rd step ما لکھوا ما ايو چھے تيم) بھري ديوو،
- ★ کھارك نے امثل سي تيار کري نے ايك box يا plate ما دھانكي نے موكوو ،
 - * کھارك نے refrigerate بھي کري سكائي چے.