

شیر خرمه

فَيْضُ الْمَوَائِدِ الْبُرْهَانِيَّةِ

عید الفطر نو شیر خرمه بناوا واسطے ingredients انے اہنی quantity 1 Bowl –

پکاوانو وقت 30-40 minute

پستر (sliced/crushed) 1 tbsp

کھارک (sliced) 1 tbsp

چارولی 1 tbsp

شکر 2 Tbsp

دودھ 3 ½ cups (800ml)

گھی 2-3 tbsp

سیو ¾ cup

کش مش 1 tbsp

بادام (sliced/crushed) 1 tbsp

Stainless steel ناتیلا ما پہلے گھی نے گرم کری اہما ¾ cup پیسیلی سیو نا کھووانے ۱ سی ۲ منٹ لگ
ہلاوی نے دھیمی انچ پر پکاوو جہان لگ اہما سی خوشبو اوانے انے اہنو رنگ golden-brown تھائے - رنگ
اوی جائے توسیونے علیحدہ کری نا کھوو



یہ گھی 1 tablespoon کش مش نے fry کروو جہان لگ یہ پھولائی





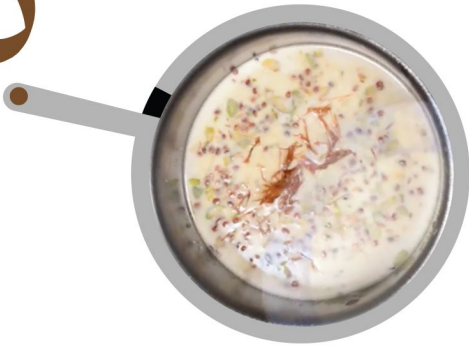
۳ تر بعد اہما باریک slice یا crush تھیلی بادام انے یر، مثل پستہ کھارک انے چارویلی
ملاو انے 40 seconds لگ roast کری ہلاوتا رہو تاکہ سگلو crisp تھئی جائی
(ایم دھیان مراکھو کہ کھارک نے پانی ما تھوڑی وارپلا مری دیو تاکہ نرم تھئی جائی)

۴



تھوڑی second نا بعد اہما 3 ½ cup (800 ml) دودھ ملاوی اہما
2 tablespoon شکر ملاو انے 10-15 minutes لگ اہنے دھیمی سی درمیانی انچ پر پکاو

۵



اہما شروع ماسیکائلی سیو ملاوی نے تھوڑی منٹ دھیمی انچ پر پکاو
تاکہ سیونم تھئی جائی. ایم خیال رہے کہ ٹھنڈو
تھاوا بعد یر دودھ جی گاڑھو تھا سے

خوشبو واسطے ہلکونز عرفان سی garnish کری نے شیر خرمہ نے گرم گرم تھاال ما serve کرو



عید مبارک!