

چاولوں کا زردہ

اجزاء:

سیلا چاول	تین پیالی (چھ سے سات گھنٹے کے لئے بھگو دیں)
چینی	ڈھائی پیالی
دودھ	ایک پیالی
لونگ	چار عدد
رنکین اشرفیاں	چند عدد (دو ٹکڑے کر لیں)
زردے کارنگ	آدھا چائے کا چمچ
پستے	دس عدد (چھیل کر باریک کاٹ لیں)
بادام	دس عدد (چھیل کر باریک کاٹ لیں)
چھوٹی الائچی	چھ سے آٹھ عدد
گھی	ایک پیالی
پانی	

ترکیب:

ایک بڑی دیگھی میں خوب ڈھیر سا پانی گرم کریں، جب کھولنے لگے تو بھگے ہوئے چاول دو لونگیں اور تین الائچیاں ڈال دیں چاول جب دو کئی اُبل جائیں تو چھلنی کے ذریعے پانی نکال دیں۔ تھوڑی دیر چھلنی میں ہی رہنے دیں تاکہ اچھی طرح سے پانی خشک ہو جائے۔ اب اُبلے ہوئے چاول ایک تسلیے میں ڈال کر زردے کارنگ اور دودھ ملائیں سا رامیوہ اور چینی ملا دیں۔ اشرفیاں بھی ملا دیں۔ ایک دیگھی میں گھی گرم کریں الائچی اور لونگ ڈال دیں جب خوشبو آنے لگے تو چاول ڈال دیں۔ لکڑی کے چمچ سے تھوڑا سا چلا کر ڈھکن ڈھانک کر پانچ منٹ کے لئے تیز آنچ پر رکھ کر پھر دیگھی کو تویے کے اوپر رکھ دیں تھوڑی دیر تیز آنچ پھر ہلکی کر دیں۔
(دس افراد کیلئے)