

Gajar ka Halwa

गाजर का हलवा

Preparation: 20 mins.
 Cooking: 20 mins.
 Serves 4 Cal/Ser 245



Ingredients

- ½ kg carrots - peeled and grated
- ½ cup milk
- ½ cup sugar, or slightly less
- ½ cup (100 gm) khoya - roughly mashed
- 2 tbsp desi ghee
- seeds of 2 green cardamom (chhoti elaichi) - powdered
- 1 tbsp chopped nuts like almonds or cashews
- 1 tbsp raisins (kishmish)

Method

1. Mix grated carrots, sugar and milk in a big deep bowl. Microwave covered for 10 minutes.
2. Add ghee and khoya. Mix well. Microwave uncovered for 10 minutes.
3. Add cardamom and chopped nuts. Serve hot decorated with nuts.

सामग्री

- ½ किलो गाजर - छील कर कदुकस करें
- ½ कप दूध
- ½ कप चीनी, या थोड़ी कम
- ½ कप (100 ग्राम) खोया - भून लें
- 2 बड़े च. देसी घी
- 2 छोटी इलायची के बीज - पीस लें
- थोड़ा सा कटा हुआ सूखा मेवा जैसे बादाम, किशमिश इत्यादि

विधि

1. कदुकस करी हुई गाजर, चीनी और दूध को गहरी, बड़ी बाउल में मिलाएं। ढक कर 10 मिनट माइक्रोवेव करें।
2. घी और खोया डालें। अच्छी तरह मिलाएं। बिना ढके 10 मिनट माइक्रोवेव करें।
3. छोटी इलायची और कटा हुआ सूखा मेवा मिलाएं। सूखे मेवे से सजा कर गर्म परोसें।