

## मँगो शिरा



### साहित्य :

- १ कप रवा
- १/२ कप साखर
- १ आंबा कापून त्याचा रस करून
- तूप
- पाव कप बेदाणे
- १० बदाम रात्रभर भिजवून, उभे तुकडे करून
- थोडी चारोळी थोडा वेळ भिजवून
- हवे असल्यास केशर
- १ चमचा वेलची पावडर
- २ कप पाणी थोडे गरम करून
- ४ टेबलस्पून दूध
- १/४ चमचा मीठ

### कृती :

१. तूपात रवा भाजून घ्यावा.
२. केशराच्या कांड्या व वेलची पावडर घालावी. नीट परतावे.
३. आंब्याचा रस घालावा. मिश्रण नीट एकजीव करावे.
४. साखर, बेदाणे, बदाम, चारोळी घालावे. नीट मिक्स करावे.
५. दूध व पाणी घालून नीट एकजीव करून नीट शिजवून घ्यावे.
६. वर थोडे तूप घालावे.

- प्रीती बाणावलीकर

[www.pritiskitchen.weebly.com](http://www.pritiskitchen.weebly.com)