

Umm Ali Dessert with Bakarkhani

Recipe ID: ID-R00048



View recipe online

foodfusion.com/recipe/umma-e-ali-dessert-recipe/



Watch the video

youtube.com/watch?v=Yq7yn-jmWd8

Ingredients

- Milk 2 ½ Cup
- Cardamom crushed 5-6
- Butter 1 tbsp
- Cream 200 ml + 2-3 tbsp
- Sugar ½ Cup
- Cinnamon Powder 1 tsp
- Raisins 2-3 tbsp
- Almonds Crushed 2-3 tbsp
- Pistachios Crushed 2 tbsp
- Sesame Seeds 1 ½ tsp
- Desiccated Coconut 1 tbsp
- Bakar Khani 6-7

Method

1. Boil milk, sugar, butter, cinnamon, half of the almonds & raisins together and reduce the milk from 2.5 cups to 2 cups, keep mixing.
2. Once reduced, turn off the flame and add 200 ml cream and keep whisking.
3. Arrange the bakar khanis in a baking dish and sprinkle dry fruits (pistachios, coconut, and sesame seeds) and add the whole milk mixture.
4. On top spread cream and the remaining dry fruits.
5. Bake in a preheated oven @ 160°C for 10-15 minutes.
6. Lastly, broil for 6-8 minutes or until the top turns light brown.
7. Serve the dessert warm.

Roman Urdu

Ingredients

- Doodh 2 ½ Cup
- Hari Elaichi crushed 5-6
- Makhan 1 tbsp
- Cream 200 ml + 2-3 tbsp
- Cheeni ½ Cup
- Dar Chini Powder 1 tsp
- Kishmish 2-3 tbsp
- Badam Crushed 2-3 tbsp
- Pista Crushed 2 tbsp
- Til ke daane 1 ½ tsp
- Kasa hua Naryal 1 tbsp
- Bakar Khani 6-7

Method

1. Doodh, makhan, cheeni, daar chini ka powder aur thore badam aur kishmish ke saath doodh ko itna boil karein ke doodh 2.5 cup se 2 cup reh jaye.
2. Jab doodh khusk ho jaye to aanch band kar ke is main cream (200 ml) shamil karein. Saath saath whisk karte jayein.
3. Bakar Khani ko baking dish main arrange karein aur is pe naryal, pista, aur til ke daane shamil karein aur phir paka hua doodh shamil karein.
4. Sab se upper cream (2-3 tbsp) aur bacha hua dry fruits shamil karein.
5. 160°C preheated oven main 10-15 min ke liye bake karein.
6. Akhir main isko broil karein jab tak halka sunhera na ho jaye.
7. Dessert ko garam garam serve karein.

اجزاء

- دودھ 2 اور آدھا کپ
- بری الائچی کٹی ہوئی 5-6
- مکھن 1 کھانے کا چمچ
- کریم 200 ملی لیٹر + 2-3 کھانے کے چمچ
- چینی آدھا کپ
- دار چینی پاؤڈر 1 چائے کا چمچ
- کشمش 2-3 کھانے کے چمچ
- بادام کٹے ہوئے 2-3 کھانے کے چمچ
- پستے کٹے ہوئے 2 کھانے کے چمچ
- تل 1 اور آدھا چائے کا چمچ
- ناریل کدو کش 1 کھانے کا چمچ
- بقر خانی 6-7

ترکیب

1. دودھ، مکھن، چینی، دار چینی پاؤڈر اور آدھے بادام و کشمش کے ساتھ دودھ کو اتنا ابالیں کہ 2.5 کپ سے 2 کپ رہ جائے، مکسنگ جاری رکھیں
2. جب دودھ گاڑھا ہو جائے تو آنچ بند کر کے اس میں 200 ملی لیٹر کریم شامل کریں اور مسلسل وپسک کرتے رہیں
3. بقر خانی کو بیکنگ ڈش میں ترتیب دیں اور اس پر ناریل، پستے اور تل چھڑکیں پھر تیار دودھ ڈالیں
4. سب سے اوپر کریم اور باقی ڈرائی فروٹس ڈالیں
5. پہلے سے گرم اوون میں 160 ڈگری سینٹی گریڈ پر 10-15 منٹ کے لیے بیک کریں
6. آخر میں براؤن ہونے تک بروئل کریں
7. ڈیزرٹ کو گرم گرم سرو کریں