



Applications of Wheat Starch

Falooda Sevaiyan Recipe (Glass Noodles)

1 Kilogram Recipe

Ingredients needed:

Sidra Wheat Starch	_____	980 gm
Sugar	_____	20 gm
Water	_____	2.5 liter

Preparation

Apply Cooking oil to the sevaiyan mold for lubrication and keep it ready. Use the disc with small holes.

سویاں کے سانچے میں تیل لگائیں اور اسے تیار رکھیں۔ چھوٹے سوراخوں والی ڈسک کا استعمال کریں۔

Step 1

Add Sidra Starch slowly in water while stirring continuously to prevent formation of lumps.

ایک پین میں سدرہ سٹارچ کو آہستہ آہستہ پانی میں ہلاتے ہوئے ڈالیں گانٹھوں کو بننے سے روکنے کے لیے مسلسل ہلاتے رہیں۔

Step 2

Add sugar and cook over low heat until the mixture thickens then take it off the stove.

چینی شامل کریں اور ہلکی آنچ پر اس وقت تک پکائیں جب تک آمیزہ گاڑھا نہ ہو جائے پھر چولہے سے اتار لیں۔

Step 3

Now put this mixture in the falooda making machine and make Sevaiyan.

اب اس آمیزہ کو فالودہ بنانے والی مشین میں ڈال کر سویاں بنائیں۔

Note: Be sure to keep ice water under the sevaiyan machine so that the noodles do not stick together.

نوٹ: فالودہ مشین کے نیچے برف والا پانی ضرور رکھیں تاکہ سویاں آپس میں چپک نہ جائیں۔