

ପୋଟଳ ରସା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୪୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ପୋଟଳ - ୫୦୦ ଗ୍ରା.

କାଜୁ - ୧୦ଟା

ଆଳୁ - ୧୫୦ ଗ୍ରା.

ତେଜପତ୍ର - ୨ଟା

ନଡ଼ିଆକୋରା - ୧୦ ଚାମଚ

ହଳଦୀଗୁଣ୍ଡ - ୧ ଛୋଟ ଚାମଚ

ପୋସ୍ତ - ୫ ଛୋଟ ଚାମଚ

ତେଲ - ୧୦ ବଡ଼ ଚାମଚ

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

ଅଦା - ୧/୨ ଇଞ୍ଚ

ଜିରା - ୨ ୧/୨ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧. ପ୍ରଥମେ ପୋଟଳକୁ ଭଲଭାବେ ଧୋଇ ମଝିରୁ ଦୁଇଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
୨. ଆଳୁରୁ ଚୋପା ଛଡ଼ାଇ ଖଣ୍ଡ ଖଣ୍ଡ କରି କାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।
୩. ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଅଦା, ପୋସ୍ତ, କାଜୁ, ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା ଓ ଜିରା (୨ ଛୋଟ ଚାମଚ) କୁ ଭଲ ଭାବରେ ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।
୪. ବର୍ତ୍ତମାନ ବୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ସେଥିରେ ତେଲ (୨ଚାମଚ) ପକାଇ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।

୫. ସେଥିରେ ଆଗରୁ କଟା ଯାଇଥିବା ପୋଟଳ ଓ ଆଳୁ ପକାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଭାଜନ୍ତୁ ।
୬. ବର୍ତ୍ତମାନ ତେଲରୁ ଭଜା ପୋଟଳ ଓ ଆଳୁକୁ ବାହାର କରି ଏକ ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ ।
୭. ତା'ପରେ ଅନ୍ୟ ଏକ କଡ଼େଇରେ ତେଲ (୩ ଚାମଚ) ଗରମ କରି ସେଥିରେ ଜିରା (୧/୨ ଛୋଟ ଚାମଚ) ଓ ତେଜପତ୍ର ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ।
୮. ସେଥିରେ ଆଗରୁ ବଟା ହୋଇଥିବା ମସଲା ଓ ହଳଦୀ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ କଷନ୍ତୁ ।
୯. ମସଲା ଭଲ ଭାବରେ କଷି ହୋଇଗଲା ପରେ ସେଥିରେ ଭଜା ହୋଇଥିବା ପୋଟଳ ଓ ଆଳୁ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ପ୍ରାୟ ୨-୩ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
୧୦. ଏହାପରେ ସେଥିରେ ପ୍ରାୟ ୩କପ୍ ପାଣି ଓ ସ୍ୱାଦ ଅନୁସାରେ ଲୁଣ ଦେଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ।
୧୧. ଏହା ଫୁଟିବା ପରେ ଅଳ୍ପ ଆଞ୍ଚରେ ୧୦ ମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ରାନ୍ଧନ୍ତୁ ।
୧୨. ଏହା ଟିକେ ବହଳିଆ ହୋଇଗଲେ ଆଞ୍ଚରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
୧୩. ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ପୋଟଳ ରସା ।
୧୪. ଏହାକୁ ଭାତ କିମ୍ବା ରୁଟି ସହ ପରଷି ଦିଅନ୍ତୁ ।