

ସୁଜି କାକରା

(ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ)
ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୧ ଘଣ୍ଟା

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

ସୁଜି - ୪୦୦ ଗ୍ରା.

ଚିନି - ୨୭୫ ଗ୍ରା.

ନଡ଼ିଆ - ଅଧାଫାଳ

ଅଳେଇଚ - ୪ଟି

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ରିଫାଇନ୍ ତେଲ - ଆବଶ୍ୟକ ଅନୁଯାୟୀ

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

- ୧) ନଡ଼ିଆକୁ କୋରି ଏବଂ ଅଳେଇଚକୁ ଗୁଣ୍ଡକରି ଅଲଗା ଅଲଗା ରଖନ୍ତୁ ।
- ୨) ରୁଲିରେ କଡ଼େଇ ବସାଇ ନଡ଼ିଆ କୋରା, ଅଳେଇଚ ଗୁଣ୍ଡ ଏବଂ ଚିନି (୨୫ଗ୍ରା.)କୁ ମିଶାଇ ଭାଜନ୍ତୁ ।
- ୩) ଏହାକୁ ୧୦/୧୫ ମିନିଟ୍ ଭାଜିବା ପରେ ରୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଆଣନ୍ତୁ ।
- ୪) ଗୋଟିଏ ଡେକ୍ଟରେ ପାଣି (ସୁଜି ପରିମାଣର ଦୁଇଗୁଣ) ନେଇ ରୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ ।
- ୫) ସେଥିରେ ଚିନି (୨୦୦ଗ୍ରା.) ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଫୁଟାନ୍ତୁ ।

- ୬) ଚିନି ପାଣି ଫୁଟିଗଲା ପରେ ସୁଜିକୁ ଅଳ୍ପ ଅଳ୍ପ ପକାଇଥିବା ସମୟରେ ଘାଣ୍ଟୁ ଏବଂ ରୁଲିର ଜାଳ କମ୍ କରି ୧ ମିନିଟ୍ ବସାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଘାଣ୍ଟି ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୭) ସେହି ସୁଜି ମିଶ୍ରଣ ଅଳ୍ପ ଥଣ୍ଡା ହେଲା ପରେ ହାତରେ ଅଳ୍ପ ତେଲ ଲଗାଇ ଭଲ ଭାବରେ ଚକଟି ଗୋଲ୍ ଗୋଲ୍ କରି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୮) ପ୍ରତ୍ୟେକ ସୁଜି ଗୁଳା ଗୁଡ଼ିକରେ ଖୋପ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୯) ଖୋପ ଗୁଡ଼ିକରେ ଆଗରୁ ଭଜା ହୋଇଥିବା ନଡ଼ିଆ କୋରା ରଖି ବନ୍ଦକରି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ଏହି ଗୁଳାଗୁଡ଼ିକୁ ଦୁଇହାତ ପାପୁଲି ସାହାଯ୍ୟରେ ଚାପି କାକରା ପିଠା ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ପୁଣି ଗୋଟିଏ କଡ଼େଇରେ ପିଠା ଛାଣିବା ପାଇଁ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାହୋଇଥିବା କାକରା ପିଠାଗୁଡ଼ିକୁ ଛାଣନ୍ତୁ ।
- ୧୨) କାକରା ପିଠା ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହୋଇଗଲେ ତେଲରୁ ଛାଣି ବାହାର କରି ଥଣ୍ଡା କିମ୍ବା ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ ।