

କଖାରୁ ଫୁଲ ସେକା ଭଜା

ପ୍ରସ୍ତୁତି - ୪ ଜଣଙ୍କ ପାଇଁ

ସମୟ ଆବଶ୍ୟକ - ୨୫ ମିନିଟ୍

ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କଖାରୁ ଫୁଲ - ୧୨ଟି

ଜିରା - ୩ ଛୋଟ ଚାମଚ

ଅରୁଆଚାଉଳ ଗୁଣ୍ଡ - ୧୦ ବଡ଼ଚାମଚ

ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କା - ୨ଟା

ତେଲ - ୪ ବଡ଼ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ରସୁଣ - ୧୦ ପାଖୁଡ଼ା

ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

ପ୍ରଥମେ କଖାରୁ ଫୁଲର ତେମ୍ପ ଛିଡ଼ାଇ ହଳଦୀ ପାଣିରେ ପାଞ୍ଚମିନିଟ୍ ବୁଡ଼ାଇ ରଖନ୍ତୁ ।

୧) ରସୁଣ, ଜିରା ଏବଂ ଶୁଖିଲା ଲଙ୍କାକୁ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ଦିଅନ୍ତୁ ।

୨) ତା'ପରେ କଖାରୁ ଫୁଲକୁ ହଳଦୀ ପାଣିରୁ ବାହାର କରି ଅଲଗା ପାତ୍ରରେ ରଖନ୍ତୁ ।

୩) ଚାଉଳଗୁଣ୍ଡ ଓ ଆଗରୁ ବଟା ଯାଇଥିବା ମସଲାରେ ଗୋଟିଏ କପ୍ ପାଣି ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ମିଶାଇ ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ । ମିଶ୍ରଣ ଯେପରି ପତଳା ନହୁଏ, ସେଥିପ୍ରତି ଧ୍ୟାନ ଦିଅନ୍ତୁ ।

୪) ବର୍ତ୍ତମାନ ତାପ୍ତାରେ ଦୁଇ ବଡ଼ଚାମଚ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।

୫) ତେଲ ଗରମ ହେଲା ପରେ ଆଗରୁ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରାଯାଇଥିବା ମିଶ୍ରଣରେ ଗୋଟିଏ ଗୋଟିଏ କଖାରୁ ଫୁଲକୁ ବୁଡ଼ାଇ ତାପ୍ତାରେ ପକାନ୍ତୁ ।

- ୧) ଟିକେ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେଲାପରେ ତାଓ୍ଵାରେ ପଡ଼ିଥିବା ଫୁଲଗୁଡ଼ିକୁ ଓଲଟାଇ ସେଥିରେ ପୁଣି ୨ ଚାମଚ ତେଲ ପକାଇ ଆଞ୍ଜ କମ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୨) ସେହି କମ୍ ଆଞ୍ଜରେ ପ୍ରାୟ ପାଞ୍ଚମିନିଟ୍ ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଦୁଇ/ତିନିଥର ଓଲଟ ପାଲଟ କରନ୍ତୁ ।
- ୮) ଦୁଇ ପଟ ଲାଲ୍ ହୋଇଗଲା ପରେ ତାଓ୍ଵାରୁ ବାହାର କରି ଗରମ ଗରମ ପରଷନ୍ତୁ ।

www.odiakitchen.com