

## ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତି ପିଠା

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

### ରନ୍ଧନ ସାମଗ୍ରୀ :

କଞ୍ଚା ମୁଗଡାଲି - ୨୫୦ଗ୍ରା.

ଚିନି - ୩୦୦ଗ୍ରା

ଅରୁଆ ଚାଉଳ - ୬୫ଗ୍ରା.(ମୁଗଡାଲିର ୧/୪ ଅଂଶ)

ଗୁଆଘିଅ - ୧ ଚାମଚ

ଲୁଣ - ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ

ତେଲ - ଆବଶ୍ୟକ

ଅନୁଯାୟୀ

### ପ୍ରସ୍ତୁତି ପ୍ରଣାଳୀ :

୧) ପ୍ରଥମେ ଏକ ପାତ୍ରରେ ମୁଗଡାଲି ଓ ଚାଉଳକୁ ଏକାଠି କରି ଏକଘଣ୍ଟା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ପାଣିରେ ଭିଜାଇ ରଖନ୍ତୁ ।

୨) ତା'ପରେ ଏହାକୁ ପାଣିରୁ ଛାଣି ସେଥିରେ ଅଳ୍ପ ପାଣି ଦେଇ ଚିକ୍କଣ କରି ବାଟି ମିଶ୍ରଣ ପ୍ରସ୍ତୁତ କରନ୍ତୁ ।

୩) ଅନ୍ୟ ଏକ ଡେକ୍ଟିରେ ସେହି ମିଶ୍ରଣର ସମପରିମାଣ ପାଣି ନେଇ ତୁଲିରେ ବସାନ୍ତୁ ।

୪) ତା'ପରେ ସେହି ପାଣିରେ ଚିନି ପକାଇ ଫୁଟାନ୍ତୁ ।

- ୫) ଚିନିପାଣି ଫୁଟିଗଲେ ସେଥିରେ ଆଗରୁ ରଖାଯାଇଥିବା ମୁଗବଟା ଏବଂ ସ୍ୱାଦ ଅନୁଯାୟୀ ଲୁଣ ପକାଇ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୬) ଏହା ସାମାନ୍ୟ ଫୁଟି ଆସିଲାପରେ ଆଞ୍ଚର ଜାଳ କମ୍ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ଏବଂ ମିଶ୍ରଣ ବହଳିଆ ହେଲା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଘାଣ୍ଟନ୍ତୁ ।
- ୭) ଏହା ଠିକ୍ ସିଝିଲା କି ନାହିଁ ପରୀକ୍ଷା କରିବା ଲାଗି ଓଦା ହାତରେ ଛୁଇଁ ଦେଖନ୍ତୁ, ଯଦି ଏହି ମିଶ୍ରଣ ହାତରେ ନ ଲାଗେ ତେବେ ତୁଲିରୁ ଓହ୍ଲାଇ ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୮) ଗୋଟିଏ ଚଉଡ଼ା ପାତ୍ରରେ ଗୁଆଘିଅ ଲଗାଇ ସିଝି ଯାଇଥିବା ମିଶ୍ରଣ ଭାଲି ଉପରପଟୁ ସମତଳ କରି ଦିଅନ୍ତୁ ।
- ୯) ଏହା ଥଣ୍ଡା ହୋଇଗଲା ପରେ, ଚାରି କୋଣିଆ କିମ୍ବା ଇଛା ଅନୁଯାୟୀ ଅନ୍ୟ ଆକାର କରି କାଟି ରଖନ୍ତୁ ।
- ୧୦) ବର୍ତ୍ତମାନ, କଡ଼େଇରେ ତେଲ ଗରମ କରନ୍ତୁ ।
- ୧୧) ତେଲ ଗରମ ହୋଇଗଲେ ଆଗରୁ କଟା ହୋଇଥିବା ଖଣ୍ଡଗୁଡ଼ିକୁ ପକାଇ ବାଦାମୀ ରଙ୍ଗ ହେବା ପର୍ଯ୍ୟନ୍ତ ଛାଣନ୍ତୁ ।
- ୧୨) ଏବେ ପ୍ରସ୍ତୁତ ହୋଇଗଲା ଚନ୍ଦ୍ରକାନ୍ତି ପିଠା ।